

Galloway-Zucht „Am Adelberg“

Andrea & Bernhard Burkard · Josefshof · 76857 Völkersweiler
Tel.: 0 63 46 / 92 82 74 · www.adelberg-galloway.de

Bio - Rindfleisch

direkt vom Erzeuger

Galloway-Zucht



Bio - Rindfleisch	Preis	Inhalt & Zutaten
Gem. Paket klein	1,25 €/100 g	12 - 15 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Gem. Paket mittel	1,15 €/100 g	24 - 28 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Gem. Paket groß	1,05 €/100 g	45 - 50 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Rinderfilet	4,60 €/100 g	Am Stück, vakuumverpackt
Rumpsteak/Entrecôte	3,60 €/100 g	Geschnitten, vakuumverpackt
Roastbeef	3,40 €/100 g	Am Stück, vakuumverpackt
Hüftsteak	2,80 €/100 g	Am Stück, vakuumverpackt
Steaks aus der Hochrippe	2,50 €/100 g	Geschnitten Hochrippe, vakuumverpackt
Rouladen	2,30 €/100 g	Geschnitten, vakuumverpackt
Rindergulasch	2,00 €/100 g	Geschnitten, vakuumverpackt
Tafelspitz/Bürgermeisterstück	2,20 €/100 g	Vakuumverpackt
Sauerbraten	2,10 €/100 g	Nettoeinwaage, eingelegt und vakuumverpackt
Rinderbraten	2,00 €/100 g	Vakuumverpackt
Rinderhack	1,40 €/100 g	Vakuumverpackt, nur nach Vorbestellung (muss am Tag der Herstellung abgeholt werden)
Kochfleisch	1,30 €/100 g	Vakuumverpackt, ohne Knochen
Rinderzunge,-herz	1,05 €/100 g	Vakuumverpackt, am Stück
Rinderleber	0,85 €/100 g	Am Stück oder in Scheiben, vakuumverpackt
Ochschwanz	0,65 €/100 g	Zerteilt, vakuumverpackt
Frikadellen	1,99 €/100 g	Rinderhack, Eier, Meersalz, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Mehl, Curry, Pfeffer, Kümmelpulver, Paprika (*), Weckmehl, vakuumverpackt
Leberknödel	1,99 €/100 g	Rinderhack, Rinderfett, Meersalz, Majoran, Nelken, Würzl, (*), Weckmehl, vakuumverpackt

Bio - Wurst

Rinderschinken (geräuchert)	2,90 €/100 g	am Stück, Rindfleisch, Meersalz, Naturgewürze, (*) vakuumverpackt
	3,80 €/100 g Pack	geschnitten, Rindfleisch, Meersalz, Naturgewürze, (*) vakuumverpackt
Rinder-Salami (geräuchert)	2,90 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker, (*) im Kunstdarm
Pfefferjäger, Chilibeißer, Knoblauchwürstle (geräuchert)	2,70 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Rohrzucker, Pfeffer, im Naturdarm; Chilibeißer: Chili, Paprika; Knoblauchwürstle: Knoblauch; Pfefferbeißer: Pfefferkörner, Ingwer, (*)
Fleischwurst Im Ring oder Dose	1,70 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Muskat, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt
Rindswurst „Frankfurter Art“	1,70 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt, zum Erwärmen oder Grillen
Wiener Würstchen	1,70 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt, zum Erwärmen oder kalt servieren
Bratwurst Im Naturdarm oder Dose	1,75 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Muskat, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Eier, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt, zum Braten oder Grillen
Bratwurst (franz. o. Nürnberger Art) Im Naturdarm	1,95 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Muskat, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Eier, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt, zum Braten oder Grillen
Fleischkäse, gebacken Am Stück / in Scheiben	1,70 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, (*) vakuumverpackt

(*) Das Rindfleisch stammt ausnahmslos aus unserem kontrolliert, biologischen Betrieb. Alle Zutaten und Gewürze kommen aus kontrolliert, biologischem Anbau.

Unsere Produkte sind ohne Milcheiweiß, glutenfrei und frei von Geschmacksverstärkern.

Um das Fleisch richtig genießen zu können, beachten Sie bitte folgendes:

Filet, Rumpsteak, Roastbeef und Hüftsteaks sollten vor der Zubereitung mindestens 3 Wochen gelagert werden. Das garantiert ein zartes Fleisch. Nach der Entnahme aus der Vakuumverpackung (bevor es zubereitet wird) das Fleisch immer mit kaltem Wasser abspülen. Hartwurst, Schinken und Salami nach dem Öffnen der Verpackung - vor dem Verzehr - atmen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



DE-ÖKO-006
Deutschland Landwirtschaft

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Stand: Januar 2012