

KALB

Mager & saftig



200
Kalbs-Filet
ohne Kette
0,6 kg



201
Kalbs-Rücken
ohne Bein, zugeschnitten
„Hotelschnitt“, 3,5 kg



2011
Kalbs-Rücken, „Lachsschnitt“
ohne Kette, zugeschnitten
3 kg



2021
Kalbs-Rückenkrone
3 kg
auf Vorbestellung



203
Kalbs-Oberschale
zugeschnitten, ohne Deckel
3 kg



205
Kalbs-Hüfte
zugeschnitten
1,5 kg



2051
Kalbs-Steakhüfte
1 kg



206
Kalbs-Nuss / Kalbs-Kugel
gerollt
2,5 kg



207
Kalbs-Unterschale
zugeschnitten, ohne Wade /
ohne Tafelspitz, 3 kg

 **Unser Partner für deutsches
Kalbfleisch ist Brüninghoff in Bocholt.“**

Mehr Infos: www.brueninghoff.net



2071
Kalbs-Nudel / Kalbs-Rolle
 0,5 kg



208
Kalbs-Bug
 ohne Bein, Ladenschnitt
 5 kg



227
Kalbs-Bug, dick
 nur dickes Stück
 3 kg



209
Kalbs-Hals
 ohne Bein, Ladenschnitt
 4 kg



210
Kalbs-Rollbraten
 im Netz vom Kalbshals
 4 kg



211
Kalbs-Brust
 ohne Bein, zugeschnitten
 5 kg



2111
Kalbs-Brustspitzen
 ohne Bein



237
Kalbs-Tafelspitz
 1,5 kg



213
Kalbs-Hinterhaxe
 1,5 kg



215
Kalbs-Ossobuco
 gesägt, TK
 0,3 kg



217
Kalbs-Beinfleisch
 mit Bein, gesägt
 TK, 5 kg



218
Kalbs-Leber
frisch
4 kg



222
Kalbskopf-Bäckchen
Stück ca. 120 g
Pack ca. 1,5 kg



224
Kalbs-Bries
TK
0,5 kg



234
Kalbs-Schwanz
Vorgabe, Vorbestellung



73
Kalbs-Hackfleisch
gewolft
Vorgabe



Bei Feinschmeckern besonders beliebt:
Kalbfleisch von jungen Rindern im Alter von
wenigen Wochen bis maximal acht Monaten –
feinfaserig, mager, saftig und von heller Farbe.

© Maria Zemgaliete,
stock.adobe.com

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
202	Kalbs-Rücken	mit Bein am Stück oder als Kotelett	5,0 kg
2131	Kalbs-Wade Rosenstück		2,5 kg
219	Kalbs-Nieren	Vorbestellung	TK 0,5 kg
221	Kalbs-Zunge	Vorbestellung	TK 0,6 kg
223	Kalbs-Maske, gebrüht	Vorbestellung	TK 1,0 kg
225	Kalbs-Füße, gebrüht	Vorbestellung	1,5 kg
226	Kalbs-Kopf, gebrüht	Vorbestellung	10,0 kg
230	Kalbs-Schlegel, wie gewachsen	ganze Keule mit Bein	15,0 kg