© mtoome, iStock

KALB

Mager & saftig

Nicht ohne Grund wird Kalbfleisch für die Königinnen-Pastete, für Cordon Bleu oder das original Wiener Schnitzel verwendet. Es ist feinfaserig, sehr zart, fettarm und geschmacklich besonders fein und mild. Unsere Partner für deutsches Kalbfleisch sind Brüninghoff in Bocholt, sowie Bahlmann in Lindern. Mehr Infos unter www.brueninghoff.net und www.bahlmann-kalb.de

200
Kalbs-Filet
ohne Kette
0,6 kg

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

2011
Kalbs-Rücken
ohne Kette, zugeschnitten
„Lachsschnitt", 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

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-Osso Bucco
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

73
Kalbs-Hackfleisch
gewolft
1 kg

GUT ZU WISSEN

Kalbfleisch ist das Fleisch von jungen Rindern im Alter von wenigen Wochen bis maximal acht Monaten. Es ist besonders feinfaserig, mager, saftig, von heller Farbe und allgemein zarter als Rindfleisch. Bei Feinschmeckern ist es deshalb besonders beliebt.

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**		TK	0,5 kg
221	**Kalbs-Zunge**		TK	0,6 kg
223	**Kalbs-Maske, gebrüht**		TK	1,0 kg
225	**Kalbs-Füße, gebrüht**			1,5 kg
226	**Kalbs-Kopf, gebrüht**			10,0 kg
230	**Kalbs-Schlegel, wie gewachsen**	ganze Keule mit Bein		15,0 kg
231	**Kalbs-Pistole**	ganze Keule mit Kotelett		30,0 kg

© Mara Zemgaliete, stock.adobe.com

© Godt, Nicole, StockFood