© JJAVA, Fotolia

RIND

Herzhafter Geschmack

Für Rinderbraten und Schmorfleisch, Gulasch, Tafelspitz und Sauerbraten: Unser Rindfleisch stammt in erster Linie aus Deutschland und wird in Süddeutschland geschlachtet (Ulm, Birkenfeld, Mengen, Kempten und Buchloe). Steakfleisch liefern wir Ihnen aber gerne auch aus Irland und Südamerika.

1
Rinder-Filet, frisch
2 kg

2
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
ohne Bein
2 kg

3002
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
Färse, Süddeutsche Qualität
2,2 kg

3
Steakhüfte
2 kg

4
Entrecôte, Färse
2 kg

5
Bürgermeisterstück
2 kg

6
Rinder-Nuss
ohne Deckel, flache und runde Nuss, 1,5 kg

7
Rinder-Nudel / Semerrolle
2 kg

8
Rinder-Oberschale
ohne Deckel
5 kg

9
Rinder-Unterschale
zugeschnitten
4 kg

10
Tafelspitz
2 kg

12
Rinder-Sauerbraten Keule
fertig eingelegt
2 kg

13
Rinder-Hochrücken / Hohe Rippe
4 kg

14
Rinder-Hals
5 kg

16
Rinder-Bug, dick
5 kg

17
Rinder-Bug dünn / falsches Filet
1,5 kg

18
Rinder-Bugblatt
2 kg

19
Rinder-Wade
0,5 kg

20
Rinder-Streifenfleisch für Hackfleisch
Pack
5 kg

22
Suppenknochen
gesägt, Pack
5 kg

24
Rinder-Brust
ohne Bein
1,5 kg

26
Rinder-Leber
6 kg

36
Rinder-Leber
geschnitten in Scheiben
0,15 kg

37
Rinder-Leber, geschnetzelt
1 kg

32
Kutteln, gekocht, geschnitten
Pack, TK
5 kg

33
Rinder Kopfbacken „Irland"
frisch, Stück à 0,2 kg
3 kg

35
Ochsenschwanz
1,2 kg

52
Suppenfleisch
mit Bein aus der Querrippe
5 kg

UNSER TIPP

Bei klassisch kurz-gegrilltem Fleisch gilt: Nur ein einziges Mal wenden. Auflegen und warten, bis der Fleischsaft oben austritt. Dann einmal wenden und weiter grillen bis zur gewünschten Garstufe und sofort servieren. Ruhezeiten und auch das Einpacken in Alufolie und Ziehenlassen sind nicht nötig.

Klaus Winter, Koch und Grillmeister vom Strandhaus in Lindau

74
Rinder-Hackfleisch
gewolft, 3 mm/ 8 mm/ 13 mm
Vorgabe

60
Rinder-Filet „Irland"
Ochse
2,2 kg

63
Gevließtes Roastbeef „Argentinien"
3 – 4 kg

© COLOURBOX

67
Roastbeef „Irland"
Ochse, halbe Stücke
3 kg

66
Rinder-Filet „Brasilien"
3 / 4 lbs
1,5 kg

64
Roastbeef „Brasilien"
Vac gereift, frisch
5,5 kg

69
Rinder-Filet „Argentinien"
4 / 5 lbs, ohne Kette, frisch
4 kg

65
Roastbeef „Argentinien"
Spitzenqualität, Vac gereift, frisch
4 kg

6500
Roastbeef „Argentinien"
ohne Kette
5 kg

65000
Roastbeef „Maredo" „Argentinien"
ohne Kette, 4 kg

68
Steakhüfte „Argentinien"
Vac gereift, frisch
2,5 kg

61
Roastbeef „Paraquay"
4 kg

2001
Rinder-Filet „Goldbeef"
ohne Kette, Dry-Aged
ca. 2 kg

2002
Roastbeef „Goldbeef"
Dry-Aged
4 - 6 kg

2004
Entrecôte „Goldbeef"
Dry-Aged
2 kg

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL		KG / STÜCK / PACK ca.
11	**Rinder-Spickbraten Keule**			4,0 kg
15	**Rinder-Sauerbraten Bug**	fertig eingelegt		5,0 kg
23	**Markknochen**	gesägt, Pack		5,0 kg
27	**Rinder-Nieren**			0,5 kg
28	**Rinder-Herz**			0,5 kg
31	**Rinder-Spickbraten Bug**	aus dem dicken Bug		4,0 kg
39	**Rinder-Beinscheiben, gesägt**		TK	1,0 kg
40	**Rinder-Leber, gehackt**		TK	1,5 kg
54	**Rinder-Zunge, frisch**			1,5 kg
55	**Rinder-Zunge, gepökelt**			1,5 kg
56	**Rinder-Zunge, gepökelt, geraucht**	Vac, Vorbestellung		1,5 kg