

# KALB

Mager & saftig



**200**  
Kalbs-Filet  
ohne Kette  
0,8 kg | Vac



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



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



**V**  
**2021**  
Kalbs-Rückenkrone  
3 kg | Vac



**203**  
Kalbs-Oberschale, ohne Deckel,  
zugeschnitten  
3 kg | Vac



**205**  
Kalbs-Hüfte,  
zugeschnitten  
1,8 kg | Vac



**2051**  
Kalbs-Steakhüfte  
1,2 kg | Vac



**206**  
Kalbs-Nuss / Kalbs-Kugel, gerollt  
2,5 kg | Vac



**207**  
Kalbs-Unterschale, Kernstück  
zugeschnitten, ohne Wade / ohne Tafelspitz  
3 kg | Vac



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



► Weitere Infos zu unserem  
Partner für Kalbfleisch  
erhalten Sie unter  
[www.brueninghoff.net](http://www.brueninghoff.net)



**2071**  
Kalbs-Nudel / Kalbs-Rolle  
0,9 kg | Vac



**208**  
Kalbs-Bug, ohne Bein  
Ladenschnitt  
5 kg | Vac



**227**  
Kalbs-Bug, dick  
3 kg | Vac



**209**  
Kalbs-Hals, ohne Bein,  
Ladenschnitt  
4 kg | Vac



**210**  
Kalbs-Rollbraten, vom Hals,  
im Netz  
4 kg | Vac



**211**  
Kalbs-Brust, ohne Bein  
zugeschnitten  
5 kg | Vac



**2111**  
Kalbs-Brustspitzen, ohne Bein  
2 kg | Vac



**237**  
Kalbs-Tafelspitz  
1,3 kg | Vac



**213**  
Kalbs-Hinterhaxe  
1,5 kg | Vac



**215**  
Kalbs-Ossobuco, gesägt, TK  
2,5 kg | Vac



**217**  
Kalbs-Beinfleisch, mit Bein, gesägt, TK  
5 kg | Beutel





**218**  
Kalbs-Leber, frisch  
Stück à 5 kg



**222**  
Kalbskopf-Bäckchen  
1,5 kg | Vac



**224**  
Kalbs-Bries, TK  
0,5 kg | Vac



**234**  
Kalbs-Schwanz  
Stück à 0,9 kg | Vac



**73**  
Kalbs-Hackfleisch, gewolft, 3mm  
5 kg | Vac



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

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STK. / PCK.	
<b>202</b>	<b>Kalbs-Rücken, Kotelett</b>		5,0 kg	<b>V</b>
<b>2131</b>	<b>Kalbs-Wade Rosenstück</b>		2,5 kg	<b>V</b>
<b>219</b>	<b>Kalbs-Nieren</b>	TK	0,5 kg	<b>V</b>
<b>221</b>	<b>Kalbs-Zunge</b>	TK	0,6 kg	<b>V</b>
<b>223</b>	<b>Kalbs-Maske, gebrüht</b>	TK	1,0 kg	<b>V</b>
<b>225</b>	<b>Kalbs-Füße, gebrüht</b>		1,5 kg	<b>V</b>
<b>226</b>	<b>Kalbs-Kopf, gebrüht</b>		10,0 kg	<b>V</b>
<b>230</b>	<b>Kalbs-Schlegel, wie gewachsen, ganze Keule, mit Bein</b>		15,0 kg	<b>V</b>

© Mara Zengaliete | AdobeStock