

# 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](http://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.
<b>202</b>	<b>Kalbs-Rücken</b>	mit Bein am Stück oder als Kotelett	5,0 kg
<b>2131</b>	<b>Kalbs-Wade Rosenstück</b>		2,5 kg
<b>219</b>	<b>Kalbs-Nieren</b>	Vorbestellung	TK 0,5 kg
<b>221</b>	<b>Kalbs-Zunge</b>	Vorbestellung	TK 0,6 kg
<b>223</b>	<b>Kalbs-Maske, gebrüht</b>	Vorbestellung	TK 1,0 kg
<b>225</b>	<b>Kalbs-Füße, gebrüht</b>	Vorbestellung	1,5 kg
<b>226</b>	<b>Kalbs-Kopf, gebrüht</b>	Vorbestellung	10,0 kg
<b>230</b>	<b>Kalbs-Schlegel, wie gewachsen</b>	ganze Keule mit Bein	15,0 kg

