

# RIND

Herzhafter Geschmack

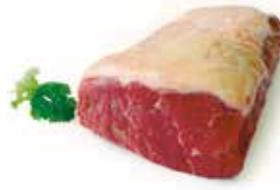




**1**  
Rinder-Filet, JB  
2,2 kg | Vac



**2**  
Rinder-Rostbraten / Roastbeef,  
JB, ohne Bein, halbe Stücke  
2,5 kg | Vac



**3002**  
Rinder-Rostbraten / Roastbeef  
„Färse“, Süddeutsche Qualität,  
halbe Stücke  
2,2 kg | Vac



**3**  
Steakhüfte, Färse, JB  
3 kg | Vac



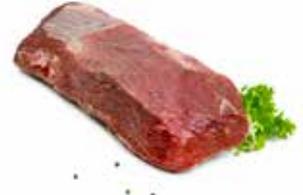
**4**  
Entrecôte, Färse  
2 kg | Vac



**5**  
Bürgermeisterstück, JB  
1,5 kg | Vac



**6**  
Rinder-Nuss, Färse, ohne Deckel,  
flache und runde Nuss  
2 kg | Vac



**7**  
Rinder-Nudel / Semerrolle  
2,5 kg | Vac



**8**  
Rinder-Oberschale, Färse,  
ohne Deckel  
6 kg | Vac



**9**  
Rinder-Unterschale, Färse,  
zugeschnitten  
4 kg | Vac



**10**  
Tafelspitz, JB  
2 kg | Vac



**12**  
Rinder-Sauerbraten, Unterschale,  
eingelegt  
2 kg | Vac



**13**  
Rinder-Hochrücken /  
Hohe Rippe, Färse  
4 kg | Vac



**14**  
Rinder-Hals, Färse  
5 kg | Vac



**16**  
Rinder-Bug, Färse, dick  
5 kg | Vac



**17**  
Rinder-Bug, Färse, dünn /  
falsches Filet  
2 kg | Vac





Unser Rindfleisch stammt in erster Linie aus Deutschland. Geschlachtet wird in Süddeutschland (Ulm, Mengen, Kempten und Buchloe). Steakfleisch liefern wir Ihnen gerne auch aus Irland, Polen und Südamerika.“



**18**  
**Rinder-Bugblatt**  
2 kg | Vac



**19**  
**Rinder-Wade**  
1,5 kg | Vac



**20**  
**Rinder-Streifenfleisch  
für Hackfleisch**  
5 kg | Vac



**22**  
**Suppenknochen, gesägt**  
5 kg



**24**  
**Rinder-Brust, Färsen, ohne Bein**  
1,5 kg | Vac



**26**  
**Rinder-Leber**  
6 kg | Vac



**36**  
**Rinder-Leber, in Scheiben**  
10 Stück à 150 g | Vac



**37**  
**Rinder-Leber, geschneuzelt**  
1 kg | Vac



**32**  
**Kutteln, geschnitten, gekocht, TK**  
5 kg



**33**  
**Rinder-Kopfbacken, frisch**  
3 kg | Vac



**35**  
**Ochschwanz, frisch**  
1,2 kg | Vac



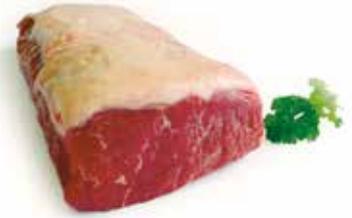
**52**  
**Suppenfleisch, mit Bein,  
aus der Querrippe**  
5 kg | Vac



**74**  
Rinder-Hackfleisch,  
gewolft, 3mm  
Vac



**78**  
Rinder-Hackfleisch,  
gewolft, 3mm, gesalzen\*  
Vac



**61**  
Roastbeef  
„Paraguay“  
4 kg | Vac



**63**  
Gevliestes Roastbeef  
„Argentinien“  
3 - 4 kg | Vac



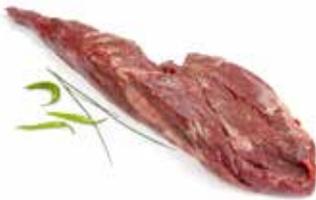
**65**  
Roastbeef „Argentinien“,  
Spitzenqualität  
4-5 kg | Vac



**65000**  
Roastbeef „Maredo Argentinien“  
ohne Kette, Premium  
4 kg | Vac



**68**  
Steakhüfte „Argentinien“  
2,5 kg | Vac



**69**  
Rinder-Filet „Argentinien“  
ohne Kette, frisch, 4 / 5 lbs  
2,2 kg | Vac



**2001**  
Rinder-Filet „Goldbeef“  
ohne Kette, Dry Aged  
2,2 kg | Vac



**2002**  
Roastbeef „Goldbeef“  
Dry Aged, halbe Stücke  
2,5 kg | Vac



**2003**  
Steakhüfte „Goldbeef“  
Dry Aged  
3 kg | Vac



**2004**  
Entrecôte „Goldbeef“  
Dry Aged  
2 kg | Vac





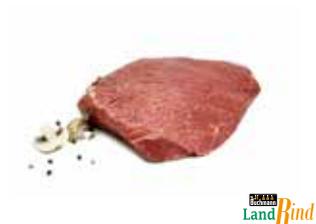
**4001**  
QZBW Rinder-Filet, JB  
2,2 kg | Vac



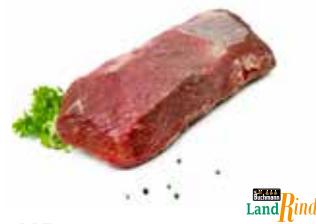
**4002**  
QZBW Rinder-Roastbeef  
ohne Deckel, halbe Stücke  
2,5 kg | Vac



**4003**  
QZBW Rinder-Steakhüfte, JB  
3 kg | Vac



**4006**  
QZBW Rinder-Nuss, JB,  
halbe Stücke  
2 kg | Vac



**4007**  
QZBW Rinder-Nudel /  
Semerrolle, JB  
2,5 kg | Vac



**4008**  
QZBW Rinder-Oberschale, JB,  
ohne Deckel  
6 kg | Vac



**4009**  
QZBW Rinder-Unterschale, JB,  
ohne Rolle  
4 kg | Vac



**4010**  
QZBW Tafelspitz, JB  
2 kg | Vac



**4013**  
QZBW Rinder-Hochrücken, JB  
4 kg | Vac



**40016**  
QZBW Rinder-Bug, dick, JB  
5 kg | Vac



**40017**  
QZBW Falsches Filet, JB  
1,5 kg | Vac



**4170**  
QZBW Rinder-Gulasch, gewürfelt  
(10 x 10 mm), für Suppe  
5 kg | Vac



**4185**  
QZBW Rinder-Gulasch, JB,  
gewürfelt (25 x 25 mm)  
5 kg | Vac



**4178**  
QZBW Rinder-Geschnetzeltes  
5 kg | Vac



**4074**  
QZBW Rinder-Hackfleisch,  
gewölft, 3 mm  
5 kg | Vac



**4024**  
QZBW Rinder-Brust, JB,  
ohne Bein, halbe Stücke  
1,5 kg | Vac



**40018**  
QZBW Rinder-Bugblatt, JB  
2 kg | Vac



Die Aufzucht und das  
Ergebnis überzeugen:  
Rindfleisch aus der Region  
und von hoher Qualität  
gemäß des QZBW-Siegels.“