



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



LAMM

Das neuseeländische Klima ist mild und die Schafe das ganze Jahr über auf der Weide – ein Paradies. So ist Neuseeland Lieferant für besten Fleischgenuss, denn Lammfleisch ist fettarm, eiweissreich, enthält viele Vitamine und Mineralstoffe und es ist besonders zart.

Mehr Info und viele Rezeptideen unter www.neuseelandlamm.de

© Neuseeland-Lamm

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
247	Lamm-Keule ohne Bein, frisch	EU / Zerlegung Kempton	1,5 kg
239	Weidelandschaf-Keule ohne Bein	NZL	TK 2 kg
241	Lamm-Keule mit Röhrenknochen	NZL	TK 1,5 kg
242	Lamm-Rücken /-Sattel mit Bein	NZL	TK 1,2 kg
243	Lamm-Gulasch aus der Keule	NZL	TK 2,5 kg
244	Weideschaf-Filet	NZL	TK 1 kg
245	Jungschaf-Lachse	NZL	TK 1 kg
248	Lamm-Hinterhaxen mit Bein	NZL	TK 1,5 kg
2411	Lamm-Scheiben gesägt, aus der Lammkeule	NZL	TK 0,5 kg
2421	Lamm-Kotelett in Scheiben	NZL	TK 1,5 kg
2422	Lamm-Krone	NZL	TK 1 kg



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben

WILD

Ursprünglich und natürlich – das ist Wildfleisch. Die Bewegungsfreiheit der Tiere, das Leben in freier Natur und die Ernährung mit Kräutern und Gräsern sind der Grund für den Wohlgeschmack von Wildfleisch.

Kenner genießen die klassischen Gerichte wie Reh-Ragout, Wildschwein-Gulasch oder Hirsch-Braten.

Unsere Wildspezialitäten stammen aus Deutschland, Österreich, Europa und Neuseeland.

© ExCuisine, fotolia.com

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL		KG / STÜCK / PACK ca.
271	Reh-Keule mit Bein	D / AT	TK	2 kg
273	Reh-Rücken mit Bein	D / AT	TK	2 kg
274	Reh-Edelgulasch	D / AT	TK	2,5 kg
275	Hirsch-Keule ohne Bein, 4er-Schnitt	NZL	TK	12 kg
276	Hirsch-Rücken ohne Bein	NZL	TK	3 kg
277	Hirsch-Edelgulasch extra	EU	TK	2,5 kg
272	Wildschwein-Edelgulasch	D / HU	TK	2,5 kg
278	Wildschwein-Keule ohne Bein	D / AT	TK	4 kg