

Galloway-Zucht „Am Adelberg“

Familie Burkard · Josefshof · 76857 Völkersweiler

Tel.: 0 63 46 / 92 82 74 · www.adelberg-galloway.de

Bio - Rindfleisch direkt vom Erzeuger Galloway-Zucht



Bio - Rindfleisch	Preis	Inhalt & Zutaten
Gem. Paket klein	1,50 €/100 g	12 - 15 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Gem. Paket mittel	1,40 €/100 g	24 - 28 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Gem. Paket groß	1,30 €/100 g	45 - 50 kg, Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15% v. Gesamtgewicht), Braten (ca. 30%), Kochfleisch (ca. 25%), Hackfleisch (ca. 15%), Mark und Fleischknochen (ca. 15%), zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen
Rinderfilet	5,60 €/100 g	Am Stück, vakuumverpackt
Rumpsteak / Entrecôte / Roastbeef	4,50 €/100 g	Geschnitten oder am Stück, vakuumverpackt
Hüftsteak	4,00 €/100 g	Am Stück, vakuumverpackt
Rindersteak / Rib-Eye-Steak	3,30 €/100 g	Geschnitten, Hochrippe, vakuumverpackt
Rouladen	2,80 €/100 g	Geschnitten, vakuumverpackt
Rindergulasch	2,60 €/100 g	Geschnitten, vakuumverpackt
Tafelspitz / Bürgermeisterstück	2,70 €/100 g	Vakuumverpackt
Sauerbraten	2,60 €/100 g	Nettoeinwaage, eingelegt und vakuumverpackt
Rinderbraten	2,30 €/100 g	Vakuumverpackt
Rinderhack	1,80 €/100 g	Vakuumverpackt, nur nach Vorbestellung (muss am Tag der Herstellung abgeholt werden)
Kochfleisch	1,70 €/100 g	Vakuumverpackt, ohne Knochen
Rinderzunge, -herz	1,30 €/100 g	Vakuumverpackt, am Stück
Rinderleber, Ochschwanz	1,10 €/100 g	Am Stück oder in Scheiben/zerlegt, vakuumverpackt
Frikadellen	1,99 €/100 g	Rinderhack, Eier, Meersalz*, Knoblauch, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Kümmelpulver, Paprika, Weckmehl, vakuumverpackt

Die schnelle Bio-Küche vom Josefshof - Fertiggerichte in der Dose, hausgemacht

Rindergulasch, Rinderragout, Rinderbraten in brauner Soße, Sauerbraten in Soße, Kochfleisch mit Meerrettich, Fleischklöße mit Meerrettich, Leberknödel, Sauce Bolognese, Chili con Carne, gekochte Rinderwade im Fond, u. a. (nicht immer alles vorrätig)

Bio - Wurst

Rinderschinken (geräuchert)	4,00 €/100 g	am Stück, Rindfleisch, Meersalz*, Naturgewürze, vakuumverpackt
Rinderschinken (geräuchert)	4,60 €/100 g	geschnitten, Rindfleisch, Meersalz*, Naturgewürze, vakuumverpackt
Pfefferjäger, Chilibeißer, Knoblauchwürstle (geräuchert)	2,90 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz*, Rohrohrzucker, Pfeffer, im Naturdarm*; Chilibeißer: Chili, Paprika; Knoblauchwürstle: Knoblauch; Pfefferbeißer: Pfefferkörner, Ingwer
Salami	2,90 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz*, Rohzucker, Gewürze, im Naturdarm*/Kunst darm*
Rindswurst	1,90 €/100 g	Rindfleisch, Meersalz*, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Muskat, Natrium Citrat, Kümmel, Ei, vakuumverpackt, zum Erwärmen oder Grillen
Bratwurst Im Naturdarm* oder Dose	1,95 €/100 g	Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebel, Meersalz*, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Rohrohrzucker
Leberwurst	1,80 €/100 g	Rindfleisch, Rinderleber, Kartoffeln, Zwiebel, Meersalz*, Majoran, Pfeffer, Honig

Hundefutter

Barf (TK)	0,45 €/100 g	Maulfleisch, Schlundfleisch, Stichfleisch, Innereien, Rinderknorpel
Dosen	0,65 €/100 g	Maulfleisch, Stichfleisch, Rinderknorpel

Das Rindfleisch stammt ausnahmslos aus unserem kontrolliert, biologischen Betrieb. Unsere Produkte sind ohne Milcheiweiß, glutenfrei und frei von Geschmacksverstärkern.

* Alle Zutaten und Gewürze (mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten) kommen aus kontrolliert, biologischem Anbau.

Um das Fleisch richtig genießen zu können, beachten Sie bitte folgendes:

Filet, Rumpsteak, Roastbeef und Hüftsteaks sollten vor der Zubereitung mindestens 3 Wochen reifen. Das garantiert ein zartes Fleisch. Wir informieren Sie beim Kauf gerne, wie lange das Fleisch bereits gereift ist. Nach der Entnahme aus der Vakuumverpackung (bevor es zubereitet wird) das Fleisch immer mit kaltem Wasser abspülen. Hartwurst, Schinken und Salami nach dem Öffnen der Verpackung - vor dem Verzehr - atmen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



DE-ÖKO-006
Deutschland Landwirtschaft