

WEIDERIND

[Angus, Galloway & Limousin aus extensiver Weidehaltung]



Rouladen aus der Oberschale [geschnitten]

vom Angus [2281000]

Gewicht: 650 – 850 g

vom Galloway [2278500]

Gewicht: 650 – 850 g

vom Limousin [2390900]

Gewicht: 650 – 850 g

vom Weiderind [2600900]

Gewicht: 650 – 850 g

4–6 Stück pro Pack

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Kleiner Braten aus der Keule

vom Angus [2281500]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Galloway [2299600]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Limousin [2390100]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Weiderind [2600100]

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Großer Braten aus der Keule

vom Angus [2281700]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Galloway [2299800]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

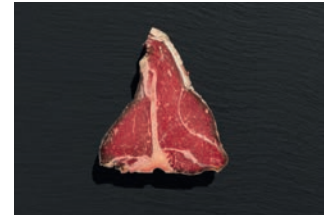
vom Limousin [2390300]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Weiderind [2600300]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Porterhouse-Steak

vom Angus [2282000]

Gewicht: 1.000 – 1.300 g

vom Galloway [2272000]

Gewicht: 700 – 1.000 g

vom Limousin [2399400]

Gewicht: 900 – 1.300 g

vom Weiderind [2609400]

Gewicht: 900 – 1.300 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Chuck-Steak

vom Angus [2282200]

Gewicht: 470 – 670 g

vom Galloway [2274300]

Gewicht: 360 – 560 g

vom Limousin [2401400]

Gewicht: 250 – 450 g

vom Weiderind [2611400]

Gewicht: 250 – 450 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Ribeye-Steak

vom Angus [2282500]

Gewicht: 350 – 550 g

vom Galloway [2272500]

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin [2399600]

Gewicht: 400 – 700 g

vom Weiderind [2609600]

Gewicht: 400 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Kleiner Braten aus dem Bug

vom Angus [2282700]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Galloway [2299200]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Limousin [2390500]

Gewicht: 900 – 1.100 g

vom Weiderind [2600500]

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Rumpsteak

vom Angus [2283000]

Gewicht: 300 – 500 g

vom Galloway [2273000]

Gewicht: 250 – 450 g

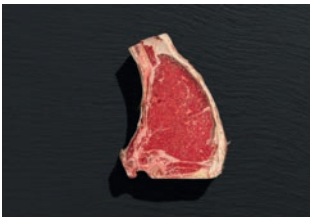
vom Limousin [2399800]

Gewicht: 350 – 650 g

vom Weiderind [2609800]

Gewicht: 350 – 650 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Clubsteak

vom Angus [2283500]

Gewicht: 750 – 1.050 g

vom Galloway [2273500]

Gewicht: 400 – 600 g

vom Limousin [2400100]

Gewicht: 750 – 1.050 g

vom Weiderind [2610100]

Gewicht: 750 – 1.050 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Flat Iron

vom Angus [2283700]

Gewicht: 500 – 800 g

vom Galloway [2277700]

Gewicht: 250 – 550 g

vom Limousin [2391300]

Gewicht: 400 – 800 g

vom Weiderind [2601300]

Gewicht: 400 – 800 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Spider Steak

vom Angus [2283900]

Gewicht: 200 – 450 g

vom Galloway [2273900]

Gewicht: 100 – 250 g

vom Limousin [2391500]

Gewicht: 200 – 450 g

vom Weiderind [2601500]

Gewicht: 200 – 450 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Entrecote

vom Angus [2284000]

Gewicht: 450 – 650 g

vom Galloway [2274000]

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin [2400300]

Gewicht: 450 – 700 g

vom Weiderind [2610300]

Gewicht: 450 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Cuscino

vom Angus [2284300]

Gewicht: 400 – 600 g

vom Galloway [2275200]

Gewicht: 300 – 500 g

vom Limousin [2391700]

Gewicht: 450 – 850 g

vom Weiderind [2601700]

Gewicht: 450 – 850 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged T-Bone-Steak

vom Angus [2284500]

Gewicht: 800 – 1.100 g

vom Galloway [2274500]

Gewicht: 550 – 850 g

vom Limousin [2400600]

Gewicht: 800 – 1.100 g

vom Weiderind [2610600]

Gewicht: 800 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Teres Major

vom Angus [2284800]

Gewicht: 250 – 450 g

vom Galloway [2273700]

Gewicht: 200 – 400 g

vom Limousin [2391900]

Gewicht: 400 – 700 g

vom Weiderind [2601900]

Gewicht: 400 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Flanksteak

vom Angus [2285000]

Gewicht: 690 – 890 g

vom Galloway [2277500]

Gewicht: 550 – 850 g

vom Limousin [2392100]

Gewicht: 1.000 – 1.500 g

vom Weiderind [2602100]

Gewicht: 1.000 – 1.500 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Bavette

vom Angus [2285500]

Gewicht: 1.400 – 1.800 g

vom Galloway [2275500]

Gewicht: 800 – 1.400 g

vom Limousin [2392300]

Gewicht: 1.300 – 1.900 g

vom Weiderind [2602300]

Gewicht: 1.300 – 1.900 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Dry Aged Cowboy- Steak

vom Angus [2285700]

Gewicht: 1.050 – 1.250 g

vom Galloway [2274700]

Gewicht: 600 – 800 g

vom Limousin [2391100]

Gewicht: 1.000 – 1.350 g

vom Weiderind [2611600]

Gewicht: 1.000 – 1.350 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Brisket

vom Angus [2286000]

Gewicht: 2.500 – 7.000 g

vom Galloway [2276000]

Gewicht: 2.000 – 5.500 g

vom Limousin [2392500]

Gewicht: 2.500 – 7.700 g

vom Weiderind [2602500]

Gewicht: 2.500 – 7.700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Großer Braten aus dem Bug

vom Angus [2286200]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Galloway [2299000]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Limousin [2390700]

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

vom Weiderind [2600700]

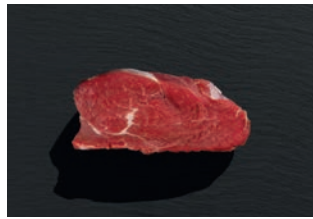
Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tri-Tip [Bürgermeisterstück]

vom Angus [2286500]
Gewicht: 1.000 – 2.000 g
vom Galloway [2276500]
Gewicht: 700 – 1.300 g
vom Limousin [2392700]
Gewicht: 1.000 – 2.000 g
vom Weiderind [2602700]
Gewicht: 1.000 – 2.000 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Filetsteak

vom Angus [2287000]
Gewicht: 100 – 250 g
vom Galloway [2279500]
Gewicht: 100 – 250 g
vom Limousin [2392900]
Gewicht: 120 – 370 g
vom Weiderind [2602900]
Gewicht: 120 – 370 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Rinderfilet

vom Angus [2287300]
Gewicht: 2.200 – 2.250 g
vom Galloway [2278200]
Gewicht: 1.500 – 1.800 g
vom Limousin [2393100]
Gewicht: 2.400 – 2.600 g
vom Weiderind [2603100]
Gewicht: 2.400 – 2.600 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Semerrolle

vom Angus [2291700]
Gewicht: 2.500 – 3.500 g
vom Galloway [2291500]
Gewicht: 1.600 – 3.000 g
vom Limousin [2394400]
Gewicht: 2.600 – 5.000 g
vom Weiderind [2604400]
Gewicht: 2.600 – 5.000 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Falsches Filet

vom Angus [2292200]
Gewicht: 1.400 – 2.900 g
vom Galloway [2292000]
Gewicht: 1.000 – 1.500 g
vom Limousin [2394600]
Gewicht: 1.100 – 2.500 g
vom Weiderind [2604600]
Gewicht: 1.100 – 2.500 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Beinscheibe

vom Angus [2294200]
Gewicht: 600 – 1.000 g
vom Galloway [2294000]
Gewicht: 400 – 700 g
vom Limousin [2395600]
Gewicht: 600 – 1.000 g
vom Weiderind [2605600]
Gewicht: 600 – 1.000 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tafelspitz

vom Angus [2293700]
Gewicht: 2.500 – 4.700 g
vom Galloway [2293500]
Gewicht: 1.300 – 2.900 g
vom Limousin [2395400]
Gewicht: 2.200 – 5.300 g
vom Weiderind [2605400]
Gewicht: 2.200 – 5.300 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Handgeschnittenes Gulasch

vom Angus [2296200]
Gewicht: 900 – 1.100 g
vom Galloway [2296000]
Gewicht: 900 – 1.100 g
vom Limousin [2396700]
Gewicht: 900 – 1.100 g
vom Weiderind [2606700]
Gewicht: 900 – 1.100 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Hackfleisch

vom Angus [2296800]
Gewicht: 500 g
vom Galloway [2296600]
Gewicht: 500 g
vom Limousin [2302900]
Gewicht: 500 g
vom Weiderind [2304200]
Gewicht: 500 g
RLZ: 365 Tage [tiefgefroren]



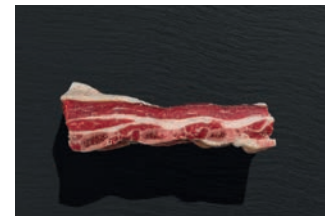
Hamburger Patties

vom Angus [2298800]
Gewicht: 360 g [2 x 180 g]
vom Galloway [2298600]
Gewicht: 360 g [2 x 180 g]
vom Limousin [2397300]
Gewicht: 360 g [2 x 180 g]
vom Weiderind [2303700]
Gewicht: 360 g [2 x 180 g]
RLZ: 365 Tage [tiefgefroren]



Hüftsteak

vom Angus [2300200]
Gewicht: 600 – 900 g
vom Galloway [2300000]
Gewicht: 400 – 700 g
vom Limousin [2397400]
Gewicht: 600 – 1.000 g
vom Weiderind [2607400]
Gewicht: 600 – 1.000 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Querrippe

vom Angus [2300400]
Gewicht: 700 – 1.000 g
vom Galloway [2279700]
Gewicht: 550 – 800 g
vom Limousin [2397600]
Gewicht: 700 – 1.000 g
vom Weiderind [2607600]
Gewicht: 700 – 1.000 g
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tip Center

vom Angus [2300600]

Gewicht: 2.200 – 3.400 g

vom Galloway [2275700]

Gewicht: 1.500 – 2.000 g

vom Limousin [2397800]

Gewicht: 2.400 – 3.600 g

vom Weiderind [2607800]

Gewicht: 2.400 – 3.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



Tip Side

vom Angus [2300800]

Gewicht: 2.000 – 3.000 g

vom Galloway [2275900]

Gewicht: 1.200 – 1.500 g

vom Limousin [2398000]

Gewicht: 2.200 – 3.200 g

vom Weiderind [2608000]

Gewicht: 2.200 – 3.200 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]