

AKTIVSTALL-SCHWEIN

[Haltungsform Auslauf/Weide]



Art.-Nr. 2219900

Leber [Teilstück]

Gewicht: 500 – 600 g

RLZ: 180 Tage [tiefgefroren]



Art.-Nr. 2220000

Koteletts

Gewicht: 300 – 500 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2220100

Kotelett

Gewicht: 2.000 – 2.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2220500

Nackensteaks

Gewicht: 400 – 600 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2220600

Nacken

Gewicht: 2.700 – 3.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2220900

Halber Nacken

Gewicht: 1.300 – 1.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2221000

Filet

Gewicht: 600 – 800 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2221500

Oberschale

Gewicht: 1.700 – 2.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2221600

Schnitzel aus der Oberschale

Gewicht: 350 – 500 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2222000

Handgeschnittenes Gulasch aus dem Schinken

Gewicht: 500 – 600 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2222500

Kachelfleisch

Gewicht: 400 – 600 g

5 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2222600

Leber

Gewicht: 900 – 1.650 g

RLZ: 180 Tage [tiefgefroren]



Art.-Nr. 2222800
Hüfte mit Schwarte
 Gewicht: 800 – 1.300 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



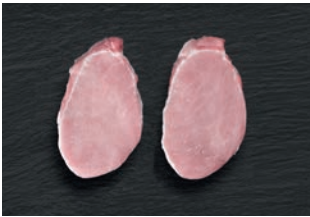
Art.-Nr. 2223100
Pfötchen
 Gewicht: 400 – 1.000 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



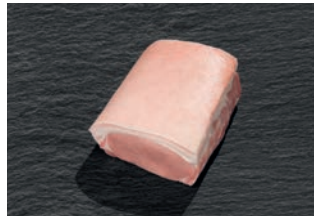
Art.-Nr. 2223300
Haxe
 Gewicht: 700 – 1.200 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2224000
Rücken, ohne Schwarte
 Gewicht: 1.500 – 1.700 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2224100
Rückensteaks
 Gewicht: 300 – 400 g
 2 Stück pro Pack
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2224200
Krustenbraten aus dem Rücken
 Gewicht: 1.500 – 1.700 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2224500
Bauch mit Schwarte, ohne Knochen
 Gewicht: 1.000 – 1.200 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2224600
Bauchsteaks
 Gewicht: 300 – 400 g
 2 Stück pro Pack
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



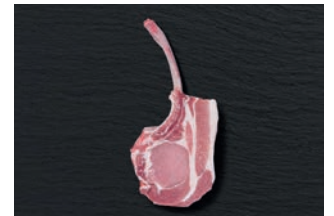
Art.-Nr. 2224700
Bauch mit Schwarte und Knochen
 Gewicht: 1.000 – 1.200 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2225000
Loinribs
 Gewicht: 700 – 1.000 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2225500
Bauchrippe St. Louis Cut
 Gewicht: 1.000 bis 1.500 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2225800
Tomahawk
 Gewicht: 500 bis 700 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2226500
Halbes Schwein [grob zerlegt]
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2226900
Big Belly Rib Ends
 Gewicht: 1.500 – 3.000 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2227000
Dry Aged Kotelett
 Gewicht: 350 – 550 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2227600
XL-Schäufele
 Gewicht: 1.400 – 2.200 g
 RLZ: 5 Tage [gekühlt]



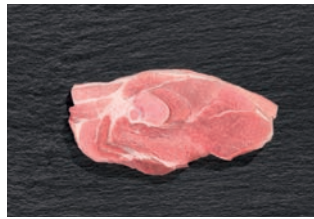
Art.-Nr. 2228100

Kleine Holzfällersteaks aus dem Bug

Gewicht: 400 – 600 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

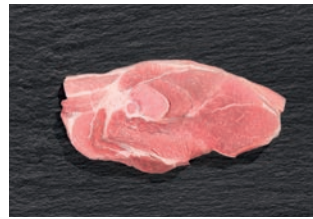


Art.-Nr. 2228200

Holzfällersteak aus der Schulter

Gewicht: 400 – 600 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

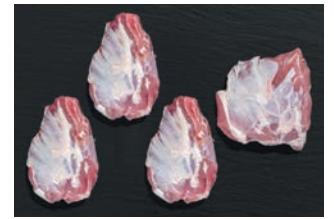


Art.-Nr. 2228300

Großes Holzfällersteak aus der Schulter

Gewicht: 500 – 700 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2228600

Cuscino

Gewicht: 400 – 700 g

4 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2228700

Teres Major

Gewicht: 400 – 700 g

4 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2229000

Nackenkoteletts

Gewicht: 400 – 600 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2229400

Nuss

Gewicht: 800 – 1.300 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]