

BUNTES BENTHEIMER SCHWEIN

[Nicht fett, sondern Geschmacksträger]



Art.-Nr. 2200000

Kotelett

Gewicht: 3.000 – 3.300 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200100

Koteletts

Gewicht: 650 – 950 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200200

Kotelett mit Schwarte

Gewicht: 4.100 – 4.400 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200300

Tomahawk

Gewicht: 300 – 500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200400

Karree

Gewicht: 2.100 – 2.400 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

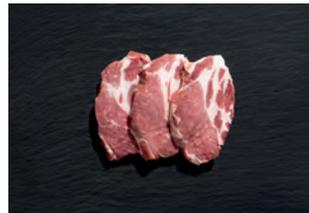


Art.-Nr. 2200500

Nacken

Gewicht: 2.300 – 2.600 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200600

Nackensteaks

Gewicht: 600 – 800 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200700

Ribeye-Steaks

Gewicht: 600 – 800 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2200800

Halber Nacken

Gewicht: 1.100 – 1.300 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

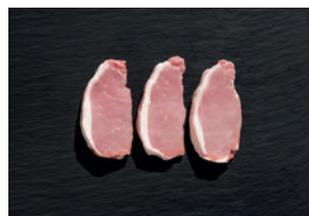


Art.-Nr. 2201000

Rücken

Gewicht: 1.300 – 1.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2201100

Rückensteaks

Gewicht: 400 – 600 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2201200

Krustenbraten aus dem Rücken

Gewicht: 1.600 – 1.800 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

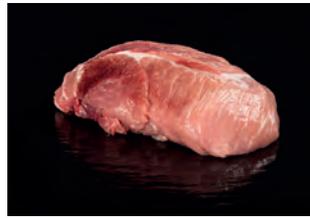


Art.-Nr. 2201500

Filet

Gewicht: 400 – 600 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2202000

Oberschale

Gewicht: 1.400 – 1.700 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2202100

Rollbraten aus dem Schinken

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2202500

Schnitzel aus der Oberschale

Gewicht: 600 – 850 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2203000

Handgeschnittenes Gulasch aus dem Schinken

Gewicht: 700 – 800 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2203500

Krustenbraten aus der Unterschale [groß]

Gewicht: 3.100 – 3.400 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2203600

Krustenbraten aus der Unterschale [klein]

Gewicht: 1.500 – 1.800 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2204000

Bauch mit Knochen, ohne Schwarte

Gewicht: 1.000 – 1.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2204100

Bauchsteaks

Gewicht: 500 – 700 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2204200

Bauch mit Schwarte

Gewicht: 1.000 – 1.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]

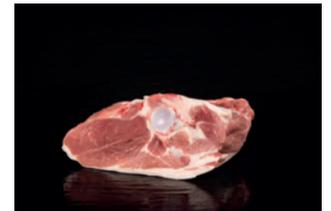


Art.-Nr. 2204300

Bauchrippe St. Louis Cut

Gewicht: 1.000 – 1.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2204500

Schulter

Gewicht: ca. 5.000 – 5.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2204600

Boston Butt

Gewicht: 8.500 – 9.000 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2205600

Bauch ohne Knochen

Gewicht: 1.000 – 1.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2206000

Halbes Schwein [grob zerlegt]

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2206500

Porterhouse-Steak

Gewicht: 350 – 550 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2207000

Haxe

Gewicht: 600 – 900 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2207500

Magerbäckchen

Gewicht: 200 – 400 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2208000

Spare Ribs

Gewicht: 650 – 850 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2209000

Kachelfleisch

Gewicht: 200 – 400 g

3 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2209100

XL-Schäufele

Gewicht: 1.400 – 2.200 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2209500

Pfötchen

Gewicht: 400 – 1.000 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2210100

Dry Aged Kotelett

Gewicht: 425 – 625 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2210500

Karree

Gewicht: 5.000 – 6.000 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2211500

Nacken mit Knochen

Gewicht: 3.000 – 4.500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2211600

Nackenkotelett

Gewicht: 200 – 500 g

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2211700

Cuscino

Gewicht: 200 – 400 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]



Art.-Nr. 2211800

Teres Major

Gewicht: 200 – 400 g

2 Stück pro Pack

RLZ: 5 Tage [gekühlt]