

Frischfleisch-Angebot im Papillon Delikat

(solange der Vorrat reicht)

Rindfleisch von Naturpark-Fleisch und Wasserbüffel Fleisch von Anja Kusch, beide aus der Nossentiner Heide

Das Fleisch ist aus ökologischer Aufzucht! Wir verkaufen die Ware meist tiefgekühlt. Bei Edelstücken, wie den von uns gereiften Tomahawk-Steaks auf Vorbestellung gern frisch zum Ende der Reifezeit. Für Informationen stehen wir gern zur Verfügung!

Stand: 07.04.2021

Artikel	Beschreibung	Reifung nötig	Verpackung	Preis brutto	Verfügbar ab
Hackfleisch 1 kg (TK)	grob gewolft, perfekt für Burger	nein	Vakuumbbeutel	14,18 €	sofort
Burger-Patties (TK)	2 Stück à 230g	nein	Vakuumbbeutel	10,80 €	sofort
Schnitzel / Minutensteaks aus der Oberschale	plattieren, Panieren und kurz braten	2 Wochen	Vakuumbbeutel	2,52€/100g	sofort
Tomahawk-Steak (Entrecôte mit Rippenknochen)	das perfekte Steak, reift bei uns im Dry Ager am Strang (gern mit Vorbestellung)	8-10 Wochen	Vakuumbbeutel	6,90€/100g	bis 3.04. frisch, dann TK
Bratenstücke	zum Schmoren als Braten oder Gulasch	nein	Vakuumbbeutel	18,90 €	sofort
Beinscheiben	einzelv verpackt, mit Markknochen	nein	Vakuumbbeutel	2,21€/100g	sofort
Filet	das beste Stück	3 Wochen	Vakuumbbeutel	5,50€/100g	sofort
Marinierte Rippchen	als Suppenfleisch oder zum Backen im Ofen oder Smoker	3 Wochen	Vakuumbbeutel	1,82€/100g	sofort
Markknochen	Zum Ansetzen von Rinderbrühe und Saucen	nein	Vakuumbbeutel	1,11€/100g	sofort
Wasserbüffel-Bratenfleisch	Bio, aus Wendisch Waren, sehr mager und aromatisch	3 Wochen	Vakuumbbeutel	2,70€/100g	sofort
Wasserbüffel-Hackfleisch (TK)	Bio, aus Wendisch Waren, sehr mager und aromatisch, ca. 500g	nein	Vakuumbbeutel	1,99€/100g	sofort