

Frischfleisch-Angebot im Papillon Delikat

Stand: 2. Februar 2021 (solange der Vorrat reicht)

Rindfleisch von der Färse, Hersteller: Naturpark-Fleisch aus der Nossentiner Heide

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: 5.02.2021

Artikel	Beschreibung	Reifung nötig	Verpackung	Preis/ kg brutto	Verfügbar ab
Hackfleisch	grob gewolft, perfekt für Burger	nein	Vakuumbbeutel	14,18 €	sofort
Burger-Patties	2 Stück à 220g	nein	Vakuumbbeutel	10,50 €	sofort
Oberschale	plattieren und kurz braten als Minutesteaks oder Schnitzel	2 Wochen	Vakuumbbeutel	25,20 €	16.02.2021
Tomahawk-Steak (Entrecôte mit Rippenknochen)	das perfekte Steak, reift bei uns im Dry Ager am Strang (gern mit Vorbestellung)	8-10 Wochen	Vakuumbbeutel	44,10 €	frühestens 30.03.21
Bratenstücke	zum Schmoren als Braten oder Gulasch	nein	Vakuumbbeutel	18,90 €	sofort
Beinscheiben	einzelnd verpackt, mit Markknochen	nein	Vakuumbbeutel	22,05 €	sofort
Filet	das beste Stück	3 Wochen	Vakuumbbeutel	55,00 €	23.02.2021
Rippchen	als Suppenfleisch oder zum Backen im Ofen oder Smoker	3 Wochen	Vakuumbbeutel	18,11 €	23.02.2021
Markknochen	Zum Ansetzen von Rinderbrühe und Saucen	nein	Vakuumbbeutel	11,03 €	sofort