WEIHNACHTLICHE *Spezialitäten*

Als echter Fleischkenner weißt du: Für ein perfekt rosa gebratenes Steak ist die Qualität entscheidend. Verwöhne dich zum Beispiel mit unserem marmorierten, trocken gereiften Steak N°1 Entrecôte. Auch feine Rinderrouladen, erlesenes Fonduefleisch oder ein saftiges Ibérico-Schweinefilet versprechen dir höchsten Genuss.







WEIHNACHTLICHE *Spezialitäten*

Zu den Festtagen wollen viele ihren Liebsten einen ganz besonderen Genuss servieren.
Hierfür haben wir die perfekte Auswahl: etwa ein trocken gereiftes Steak N°1, feine Rinderrouladen, gefüllten Schweine-Rollbraten, Bestes vom Ibérico-Schwein oder vorgeschnittenes Fondue-Fleisch.



PLU	Artikelbezeichnung
5391	Rinder-Rouladen
4462	Rinder-Rouladen, gefüllt
4241	Schweinerückenbraten, gefüllt
4240	Schweinerollbraten aus dem Hals
4286	Schweinefilet, gefüllt
4467	Fonduefleisch- Rind-Schwein-Geflügel
4501	Kalbsschnitzel Oberschale
4505	Kalbsrücken(-Steak)
4536	Kalbshinterhaxe „Ossobuco“
4528	Kalbsnierenbraten

PLU	Artikelbezeichnung
4548	Kalbs-Braten (Semerrolle)
4404	1 Steak No1 Roastbeef
4405	1 Steak No1 Entrecote
6254	1 Kotelett No1 Rind
4096	Hofglück Schweine Krone
4370	Irish Herford Tomahawk- Steak
4371	Irish Hereford T-Bone
4373	Irish Hereford Rind Entrecote
4092	Iberico Karree mit Knochen
4094	Iberico Schweine-Filet

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Rezeptvorlagen in der EMMA; Rezepte Eigenproduktion.
Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.