

BIO –
Regional & nachhaltig

SCHWARZWALD
BIO-WEIDERIND

Haltungsform 5
1 2 3 4
Bio
haltungsform.de
24,8 mm
22,25 mm

Naturland

Unsere Fleischspezialitäten von Schwarzwald Bio-Weiderind stammen von Rindern aus Bio-Aufzucht mitten im Schwarzwald – genauer dem Landkreis Waldshut und den angrenzenden Regionen. Das Besondere: Die Kälber bleiben bei ihren Müttern, die Tiere sind von Mai bis Oktober auf den Weiden und werden nach den strengen Richtlinien von Naturland gehalten. Du kaufst also nicht nur Bio, sondern unterstützt auch heimische Familienbetriebe.





FLEISCH

BIO – Regional & nachhaltig

Quartals-wettbewerb



PLU	Artikelbezeichnung
4326	Bio Rinder Gulasch
4322	Bio Rinder Rouladen
4430	Bio Rindersteak
4431	Bio Rinderspieß
4432	Bio Rinderbraten gefüllt
4433	Bio Rindfleisch Pfanne
4438	Bio Rinder Hüfte
4327	Bio WR Filet
4379	Bio WR Roastbeef
4424	Bio WR Entrecote
4326	Bio WR Keule
4361	Bio WR Hochrippe
4425	Bio WR Hals ohne Knochen

PLU	Artikelbezeichnung
4305	Bio WR Beinscheiben
4642	Bio WR Suppenfleisch
4380	Bio WR Suppenfleisch ohne Knochen
4388	Bio WR Brust
4419	Bio WR Hackfleisch Rind zum Garen
4357	Bio WR Bugbraten
4369	Bio WR Bugblatt
4426	Bio WR Bugfilet
4399	Bio WR Flanksteak
4423	Bio WR Markknochen
4420	Bio WR Halsknochen

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Eigenherstellung EMMA und PLU-Liste.
Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.

QUARTALSWETTBEWERB | FLEISCH