

# ***Produktkatalog***

*Spitzenqualität aus Goldbach*

**BAUER**  
FLEISCHMANUFAKTUR

[www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)

## Das Bauer Schwein

**Unser hochwertiges Schweinefleisch finden Sie auf den nun folgenden Seiten.**

Die folgenden Angaben beziehen sich auf unser gesamtes Sortiment an Schweinefleisch.

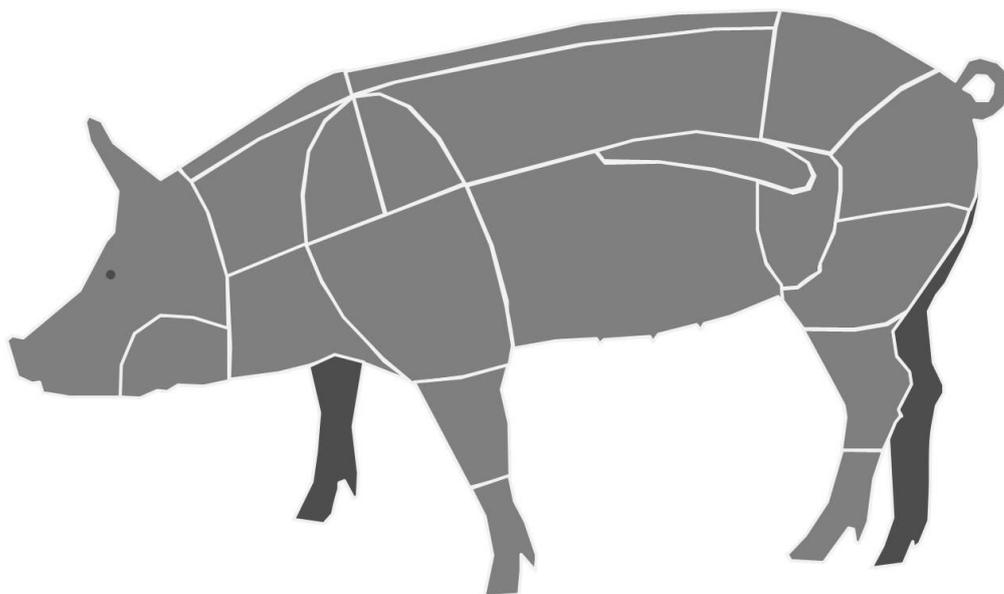
### **Herkunft:**

Aufgezogen in: Deutschland  
Geschlachtet in: Deutschland  
Zerlegt in: Deutschland

**Sollte das Fleisch aus anderer Herkunft stammen, dann befinden sich die chargenbezogenen Angaben auf den Begleitdokumenten.**

### **Allergene:**

Es sind keine Allergene enthalten.



## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Abschnitte Klasse I 90/10 vom Schwein



Artikel-Nr.: 10

Bezeichnung: Schweine-Abschnitte Klasse I / Trimmings 90/10

Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels:

Artikel-Nr.: lose 10 | vac. 2010 | gefr. 5010

Schweine-Abschnitte, extra mager, Fettgehalt ca. 10%, magere Stücke von Schinken, Oberschalendeckel, Nachwade und magere Stücke von der Schulter.

### Abschnitte II vom Schwein



Artikel-Nr.: 11

Bezeichnung: Schweine-Abschnitte Klasse II / Trimmings 80/20

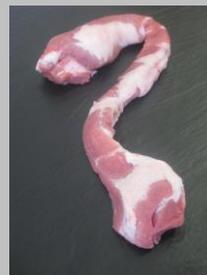
Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels:

Artikel-Nr.: frisch 11 | vac. 2011 | gefr. 5011

Schweine-Abschnitte, mager, Fettgehalt ca. 20%, Stücke vom Schinken, Schulter.

### Abschnitte III vom Schwein



Artikel-Nr.: 12

Bezeichnung: Schweine-Abschnitte Klasse III / Trimmings 70/30

Stückgewicht: -kg

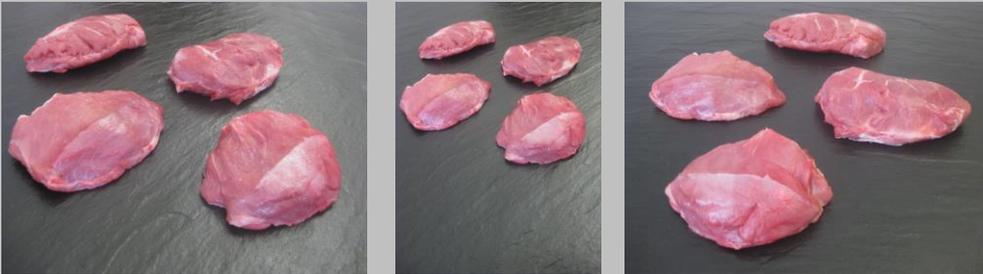
Beschreibung des Artikels:

Artikel-Nr.: frisch 12 | vac. 2012 | gefr. 5012

Schweine-Abschnitte, Fettgehalt ca. 30%, Stücke von Kotelett, Schulter und Schinken.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Magerbacken vom Schwein



Artikel-Nr.: 25

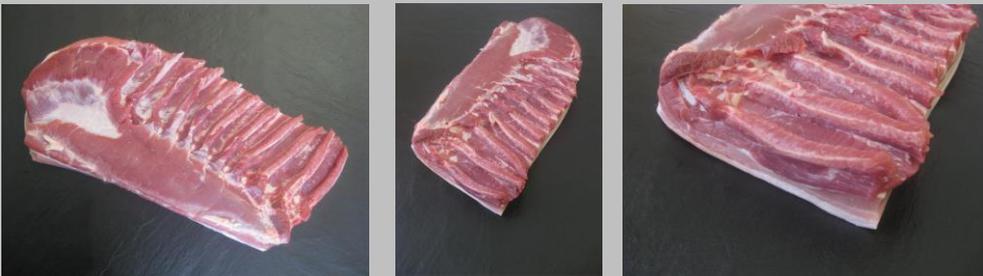
Bezeichnung: Schweine-Bäckelchen  
/ Bäckchen / Magerbacke

Stückgewicht: 0,1 – 0,2kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 25 | vac. 2025 | gefr. 5025

Schweine-Magerbäckchen vom Kopf, ohne Fett.

### Bauch 50/20 ohne Knochen vom Schwein



Artikel-Nr.: 35

Bezeichnung: Schweine-Bauch  
50/20 ohne Knochen / Bauch  
salzfertig / Dörrfleischbauch

Stückgewicht: 3,5 – 6,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 35 | vac. - | gefr. 5035

Schweine-Bauch zugeschnitten, ohne Knochen (Rippen gezogen), ohne  
Wamme, Maße ca. 50 cm lang, ca. 20 cm breit.

### Bauchrippen vom Schwein



Artikel-Nr.: 45

Bezeichnung: Schweine-  
Bauchrippen / Bauchleiterchen /  
Spareribs

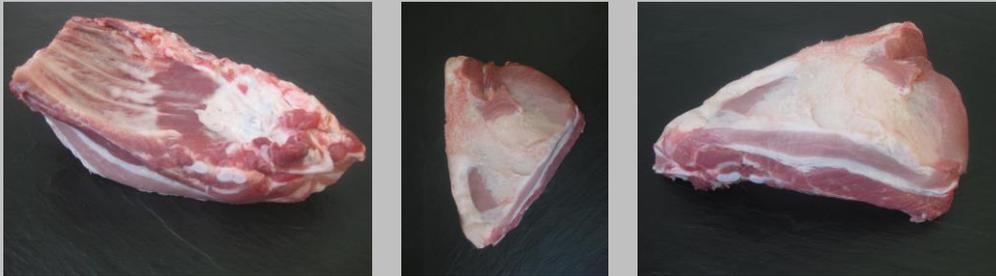
Stückgewicht: 1,0 – 1,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 45 | vac. - | gefr. 5045

Schweine-Bauchrippen, vom Bauch geschält, mit Knorpelleiste.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Brust ladenfertig vom Schwein



Artikel-Nr.: 52

Bezeichnung: *Schweine-Brust ladenfertig / Dicke Rippe ladenfertig*

Stückgewicht: 1,0 – 2,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 52 | vac. - | gefr. -*

Schweine-Brust ca. 4-6 Rippen lang, mit Knochen und Brustbein, vollfleischig geschnitten, ohne Schwarte, Fettauflage max. 10 mm.

### Carree ohne Kamm vom Schwein



Artikel-Nr.: 62

Bezeichnung: *Schweine-Carree ohne Kamm / Kotelett ohne Nacken*

Stückgewicht: 4,5 – 8,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 62 | vac. - | gefr. -*

Schweine-Carree ohne Kamm, Trennschnitt zum Kamm 4. bis 7. Rippe, mit ganzem Filet, sauber gezogen, Fettauflage max. 5mm.

### Carreeleiterchen vom Schwein



Artikel-Nr.: 69

Bezeichnung: *Schweine-Carreeleiterchen / Loinribs / Spareribs*

Stückgewicht: 0,5 – 0,8kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 69 | vac. - | gefr. 5069*

Schweine-Loinribs vom Carree, ca. 11 Rippen lang, ca. 5 – 9 cm breit.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Filet vom Schwein



Artikel-Nr.: 70 / 71

Bezeichnung: Schweine-Filet ohne Kette / Lende ohne Kette

Stückgewicht: 0,4 – 0,7kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 70 | vac. 2070 | gefr. 5070 - (5er vac)  
Artikel-Nr.: - | vac. 2071 | gefr. 5071 - (1er vac)

Schweine-Filet mit Kopf, ohne Kette, sauber zugeschnitten.

### Fließhaxen vom Schwein



Artikel-Nr.: 80

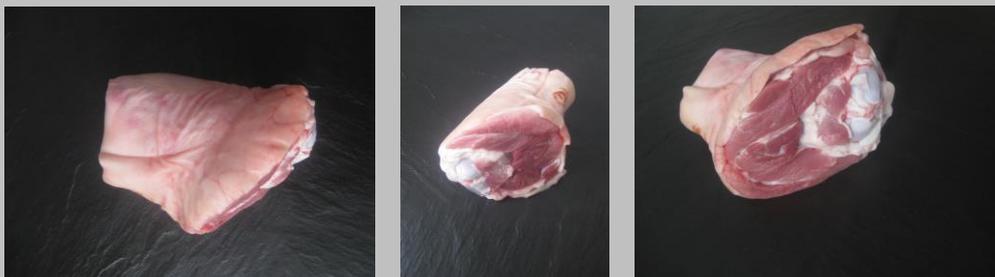
Bezeichnung: Schweine-Fließhaxen / Grillhaxen / Adler-Haxen / Hintereisbein - Fließschnitt

Stückgewicht: 0,7 – 1,1kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 80 | vac. - | gefr. 5080

Schweine-Hinterhaxen, von der Keule, Fließschnitt, ohne Fuß.

### Hinterhaxen, dick „bayerisch“ vom Schwein



Artikel-Nr.: 82

Bezeichnung: Schweine-Haxen „bayerisch“ / Schinken-Eisbein groß, Bayerischer Haxen

Stückgewicht: 1,1 – 1,6kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 82 | vac. - | gefr. 5082

Schweine-Hinterhaxen, groß geschnitten, ohne Fuß.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Hüfte mit Schwarte vom Schwein



Artikel-Nr.: 95

Bezeichnung: *Schweine-Hüfte mit Schwarte / Schinkenspeck mit Schwarte*

Stückgewicht: 2,0 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 95 | vac. 2095 | gefr. 5095*

Schweine-Hüfte mit Speck und Schwarte, 4-kant zugeschnitten.

### Kamm wie gewachsen vom Schwein



Artikel-Nr.: 100

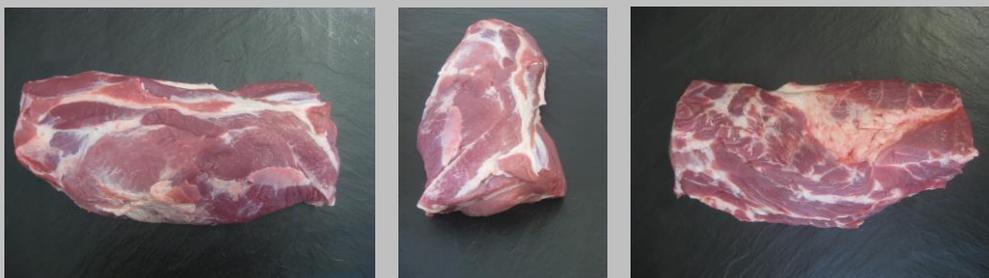
Bezeichnung: *Schweine-Kamm wie gewachsen / Nacken mit Knochen / Schweine-Hals mit Knochen*

Stückgewicht: 3,0 – 4,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 100 | vac. - | gefr. -*

Schweine-Kamm wie gewachsen, mit Trennschnitt zum Kotelett zwischen 4. und 7. Rippe.

### Kamm ohne Knochen vom Schwein



Artikel-Nr.: 105

Bezeichnung: *Schweine-Kamm ohne Knochen / Nacken ohne Knochen / Hals ohne Knochen*

Stückgewicht: 2,0 - 3,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 105 | vac. 2105 | gefr. 5105*

Schweine-Kamm ohne Knochen, zugeschnitten.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Lachse vom Schwein



Artikel-Nr.: 130

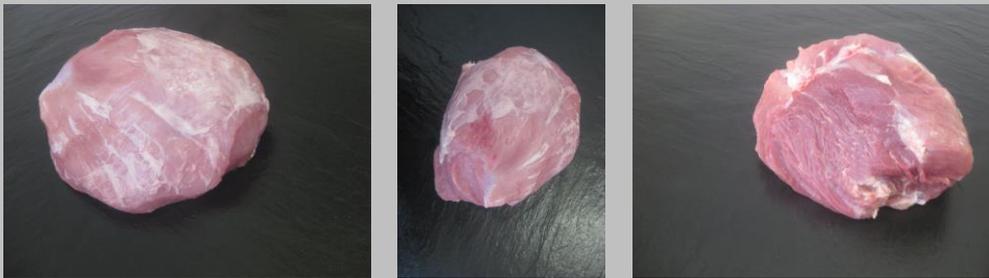
Bezeichnung: Schweine-Lachse / Rücken ohne Kette / Lummer

Stückgewicht: 2,5 – 4,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 130 | vac. 2130 | gefr. 5130

Schweine-Lachse ohne Bauchkette, sauber zugeschnitten, max. Fettauflage 5mm.

### Nuss schier „gerollt“ vom Schwein



Artikel-Nr.: 141/142

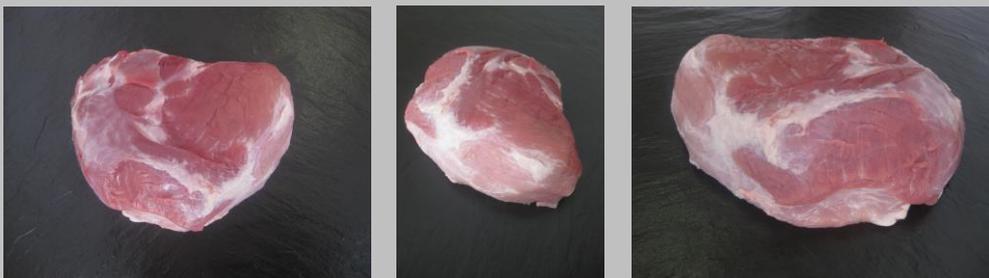
Bezeichnung: Schweine-Nuss schier gerollt / Nuss blau

Stückgewicht: 1,0 – 1,8kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 141 | vac. 2141 | gefr. 5141

Schweine-Nuss, ohne Speck, sauber ausgerollt.

### Oberschale mit Deckel vom Schwein



Artikel-Nr.: 145

Bezeichnung: Schweine-Oberschale mit Deckel

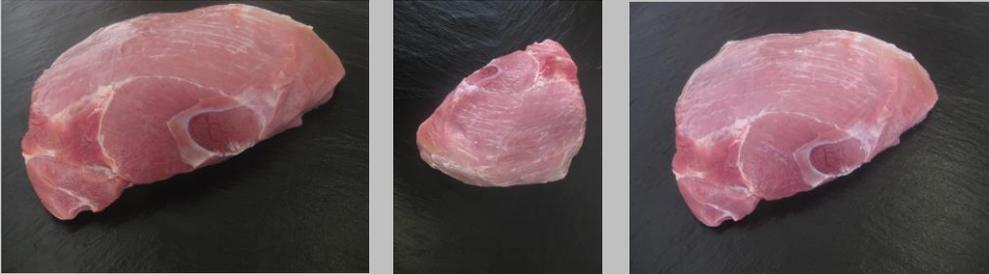
Stückgewicht: 1,5 – 2,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 145 | vac. 2145 | gefr. 5145

Schweine-Oberschale mit Deckel, zugeschnitten.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Oberschale ohne Deckel vom Schwein



Artikel-Nr.: 146

Bezeichnung: *Schweine-Oberschale ohne Deckel*

Stückgewicht: 1,0 – 2,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 146 | vac. 2146 | gefr. 5146*

Schweine-Oberschale ohne Deckel, zugeschnitten.

### Rücken mit Kette vom Schwein



Artikel-Nr.: 150

Bezeichnung: *Schweine-Rücken mit Kette*

Stückgewicht: 3,0 – 6,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 150 | vac. 2150 | gefr. 5150*

Schweine-Rücken mit Bauchkette, ohne Speck und Schwarte, sauber zugeschnitten, max. Fettauflage 5mm.

### Schäufelchen mit Schwarte



Artikel-Nr.: 155

Bezeichnung: *Schweine-Schäufelchen mit Schwarte*

Stückgewicht: 1,0 – 1,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 155 | vac. 2155 | gefr. 5155*

Schweine-Schäufelchen aus der Schulter geschnitten, mit Speck und Schwarte. Auf Wunsch gesägt.

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Schlegel ohne Knochen „Teller“ vom Schwein



Artikel-Nr.: 166

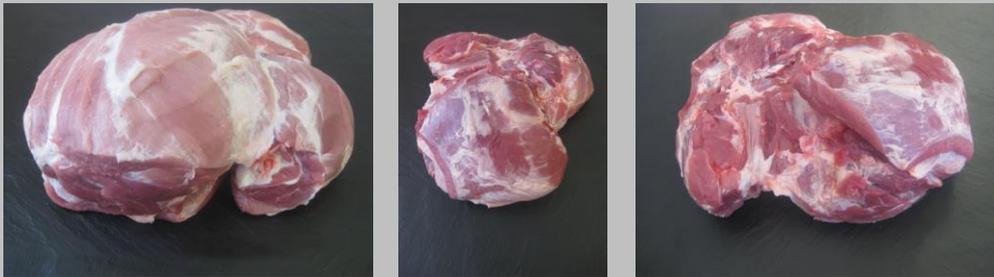
Bezeichnung: Schweine-Schlegel ohne Knochen „Teller“ / Schinken-Teller / Krustenbraten

Stückgewicht: 6,0 – 10,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 166 | vac. 2166 | gefr. -

Schweine-Schlegel ohne Knochen. Ohne Oberschale, mit Speck und Schwarte.

### Schlegel „schier“ vom Schwein



Artikel-Nr.: 170

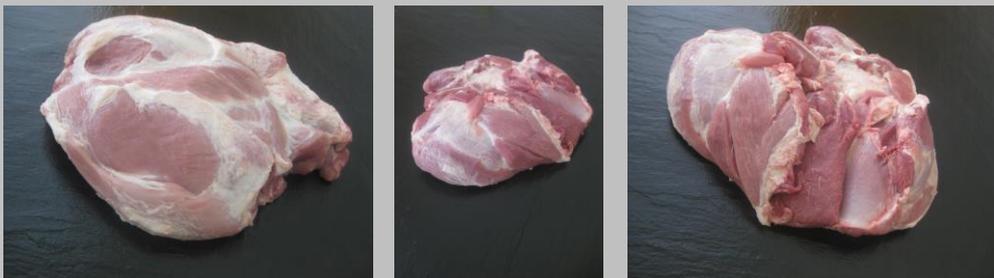
Bezeichnung: Schweine-Schlegel schier / Hinterschinken schier / Keule für Schnitzel

Stückgewicht: 7,0 – 12,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 170 | vac. 2170 | gefr. 5170

Schweine-Schlegel ohne Knochen, ohne Speck und Schwarte, max. Fettauflage 5mm.

### Schulter 4D „Teller schier“ vom Schwein



Artikel-Nr.: 205

Bezeichnung: Schweine-Schulter 4D Teller schier

Stückgewicht: 4,0 – 6,0kg

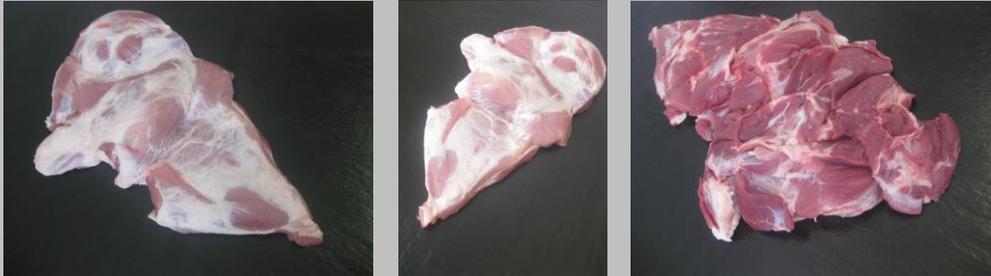
Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 205 | vac. 2205 | gefr. 5205

Schweine-Schulter ohne Knochen (1D), ohne Schwarte (2D), ohne Speck (3D), ohne Eisbeinflisch und Brust (4D)

Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)

## Unsere besten Stücke vom Schwein

### Schulter „schier“ 3D vom Schwein



Artikel-Nr.: 210

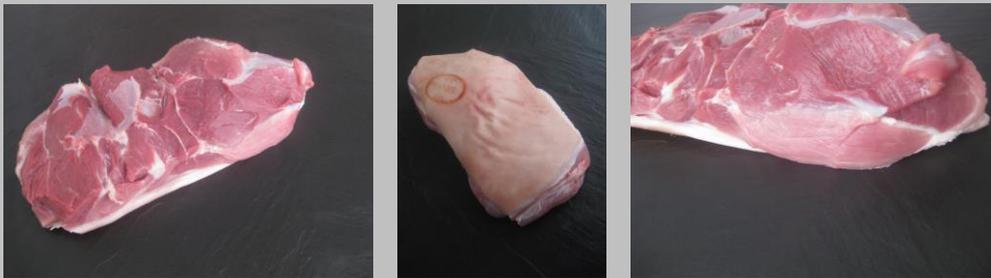
Bezeichnung: *Schweine-Schulter 3D schier / Schulter schier / Bug schier*

Stückgewicht: 5,0 – 7,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 210 | vac. 2210 | gefr. 5210*

Schweine-Schulter ohne Knochen (1D), ohne Schwarte (2D), ohne Speck (3D), mit Brust und Eisbeinfleisch.

### Schulter „3eck“ mit Schwarte



Artikel-Nr.: 212

Bezeichnung: *Schweine-Schulter 3eck mit Schwarte / Schulterbraten*

Stückgewicht: 2,5 – 4,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 212 | vac. 2212 | gefr. 5212*

Schweine-Schulter ohne Knochen, mit Schwarte, ohne Brust, ohne Eisbeinfleisch, zugeschnitten.

### Unterschale mit Schwarte vom Schwein



Artikel-Nr.: 221

Bezeichnung: *Schweine-Unterschale mit Schwarte / Krustenbraten von der Keule*

Stückgewicht: 2,0 – 4,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 221 | vac. 2221 | gefr. 5221*

Schweine-Unterschale mit Speck und Schwarte, 4-kant zugeschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

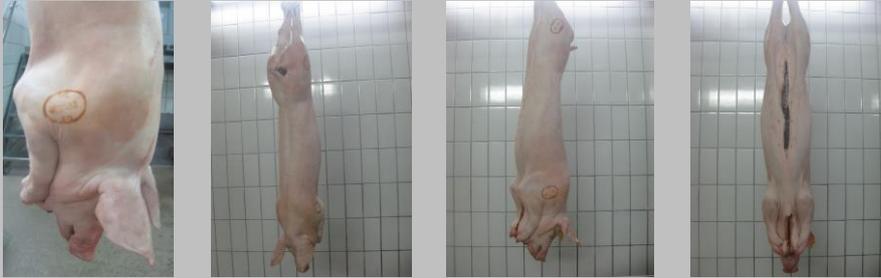
## Unsere besten Stücke vom *Schwein*

### Spanferkel

Artikel-Nr.: 250

Bezeichnung: *Spanferkel*

Stückgewicht: 15,0 – 40,0kg



Beschreibung des Artikels:

Art.-Nr.: *frisch 250 | vac. - | gefr. 5250*

Spanferkel ganz, mit Kopf.

*Diverse Gewichtsklassen: 15-20kg / 20-25kg / 25-30kg / 30-40kg.*

## Der Bauer Jungbulle

**Unser hochwertiges Rindfleisch finden Sie auf den nun folgenden Seiten. Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns natürlich auch Färsenware.**

Die folgenden Angaben beziehen sich auf unser gesamtes Sortiment an Rindfleisch.

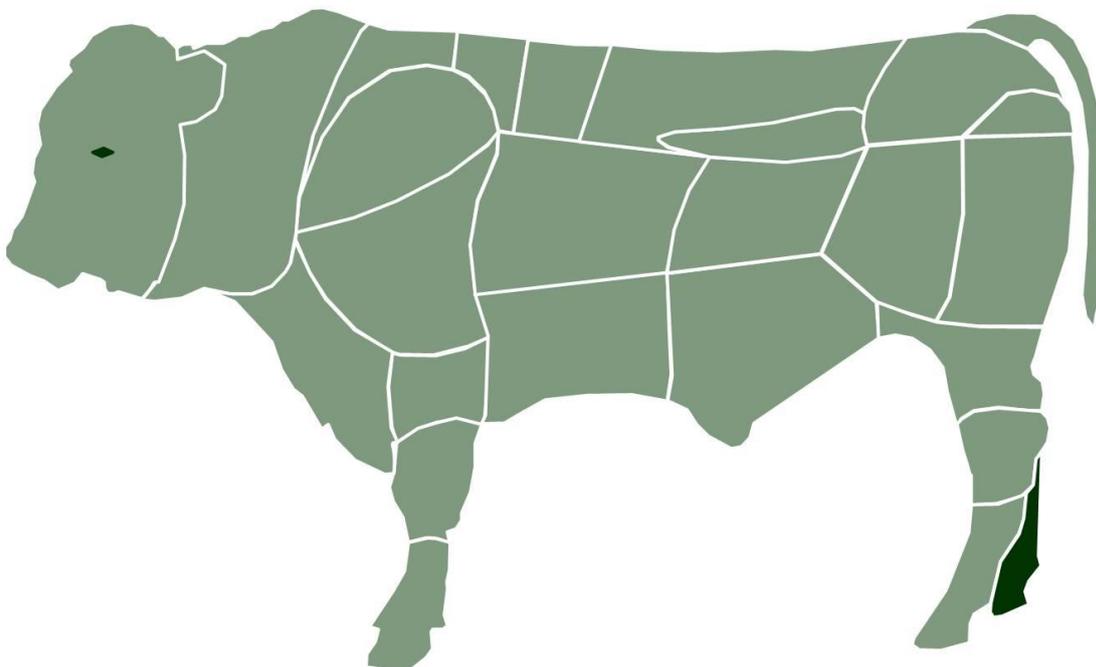
### **Herkunft:**

Geboren in: Deutschland  
Gemästet in: Deutschland  
Geschlachtet in: Deutschland  
Zerlegt in: Deutschland

**Sollte das Fleisch aus anderer Herkunft stammen, dann befinden sich die chargenbezogenen Angaben auf den Begleitdokumenten.**

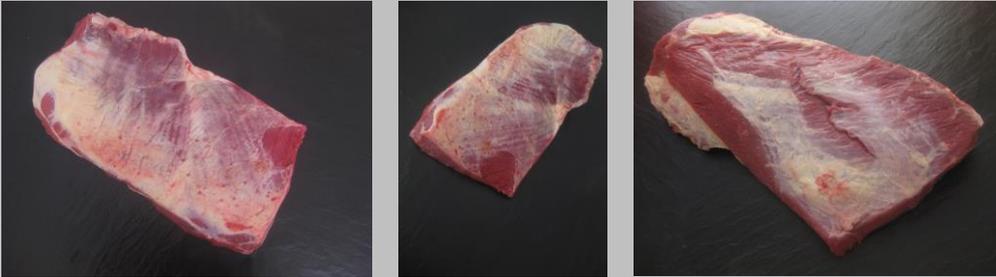
### **Allergene:**

Es sind keine Allergene enthalten.



## Unsere besten Stücke vom Rind

### Brust ohne Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 323

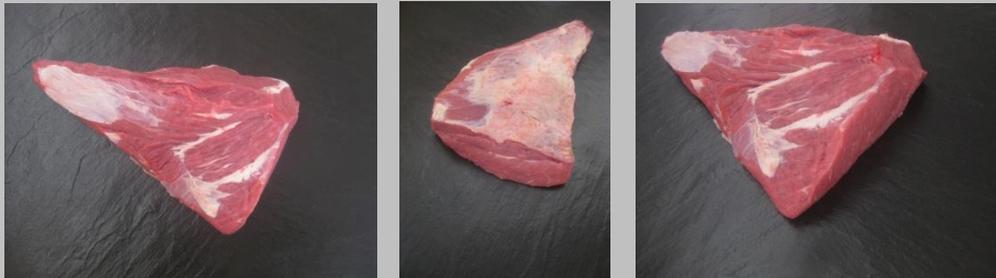
Bezeichnung: *Jungbullen-Brust ohne Knochen*

Stückgewicht: 5,0 – 8,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 323 | vac. 323 | gefr. -*

Jungbullen-Brust ohne Knochen, aus dem Vorderviertel, grob entfettet, zugeschnitten.

### Bürgermeisterstück vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 325

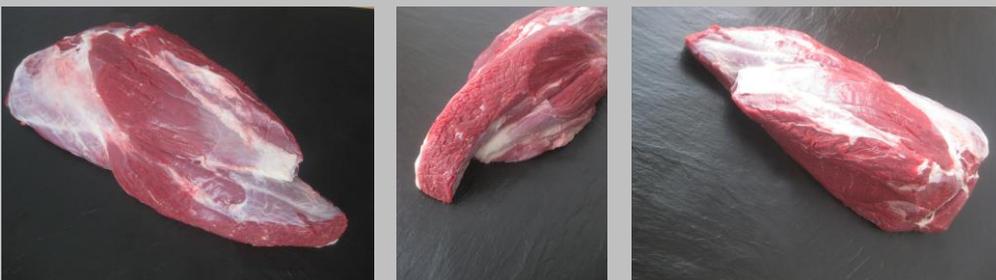
Bezeichnung: *Jungbullen-Bürgermeisterstück / Pastorenstück*

Stückgewicht: 1,5 – 2,5 kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 325 | vac. 325 | gefr. -*

Jungbullen-Bürgermeisterstück aus der Keule geschnitten, grob entfettet, zugeschnitten.

### Bug „dick“ vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 327

Bezeichnung: *Jungbullen-Bug dick / Dicker Bug*

Stückgewicht: 4,0 – 8,0kg

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Bugfilet vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 328

Bezeichnung: Jungbullen-Bugfilet / Buglende / Falsches Filet

Stückgewicht: 1,5 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 328 | vac. 328 | gefr. -

Jungbullen-Bugfilet ohne Knochen, aus dem Vorderviertel, zugeschnitten.

### Mittelbug vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 329

Bezeichnung: Jungbullen-Mittelbug / Bug-Blatt / Flache Schulter

Stückgewicht: 2,0 – 4,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 329 | vac 329 | gefr. -

Jungbullen-Mittelbug ohne Knochen, aus dem Vorderviertel, zugeschnitten.

### Filet ohne Kette vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 333

Bezeichnung: Jungbullen-Filet ohne Kette / Rinderlende

Stückgewicht: 2,0 – 3,5kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 333 | vac. 333 | gefr. -

Jungbullen-Filet, ohne Kette, Standardschnitt. Auf Wunsch als Steaks (180 – 400 Gramm) geschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Gulasch vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 338

Bezeichnung: Jungbullen-Gulasch / Rindergulasch

Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 338 | vac. - | gefr. -

Jungbullen-Gulasch aus der Keule, extra mager, in Würfel geschnitten.

### Hals/Hochrippe ohne Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 344

Bezeichn.: Jungbullen-Hals/Hochrippe ohne Knochen / Zungenstück

Stückgewicht: 15,0 – 30,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 344 | vac. 344 | gefr. -

Jungbullen-Hals/Hochrippe ohne Knochen, aus dem Vorderviertel, Hals + Hochrippe, zugeschnitten.

### Hals/Hochrippe mit Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 342

Bezeichn.: Jungbullen-Hals/Hochrippe mit Knochen

Stückgewicht: 20,0 – 35,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 342 | vac. - | gefr. -

Jungbullen-Hals/Hochrippe mit Knochen, aus dem Vorderviertel, Hals + Hochrippe.

Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Hals ohne Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 345

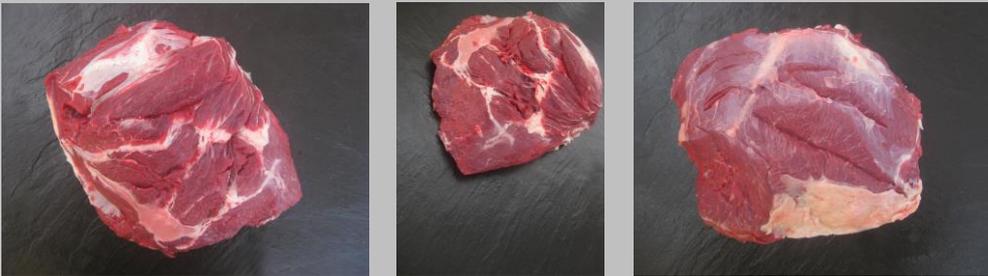
Bezeichnung: *Jungbullen-Hals ohne Knochen*

Stückgewicht: 8,0 – 15,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 345 | vac. 345 | gefr. -*

Jungbullen-Hals ohne Knochen, aus dem Vorderviertel, Hals ohne Hochrippe, zugeschnitten.

### Hüfte vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 355

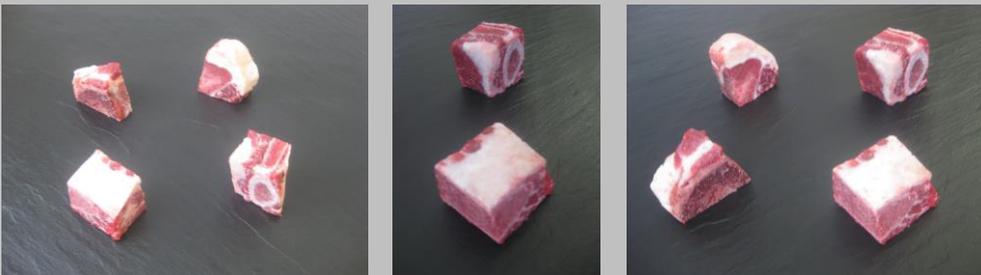
Bezeichnung: *Jungbullen-Hüfte*

Stückgewicht: 4,0 – 6,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 355 | vac. 355 | gefr. -*

Jungbullen-Hüfte aus der Keule geschnitten, grob entfettet, zugeschnitten. Auf Wunsch als Steaks geschnitten.

### Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 363/364

Bezeichnung: *Jungbullen-Knochen / Suppen-Knochen / Rindfleisch-Knochen*

Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 363/364 | vac. - | gefr. -*

Rinderknochen, am Stück, alternativ gesägt.

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Leber vom Rind



Artikel-Nr.: 375

Bezeichnung: Rinderleber

Stückgewicht: 5,0 – 9,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 375 | vac. - | gefr. -  
Rinderleber – Standardschnitt.

### Markknochen(scheiben) vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 377/381

Bezeichnung: Jungbullen-  
Markknochen / Röhrenknochen /  
Markknochen-Mittelstück

Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 377/374 | vac. - | gefr. -  
Jungbullen-Markknochen von der Keule oder Bug, am Stück (377),  
alternativ gesägt (381).

### Lappen mit Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 370

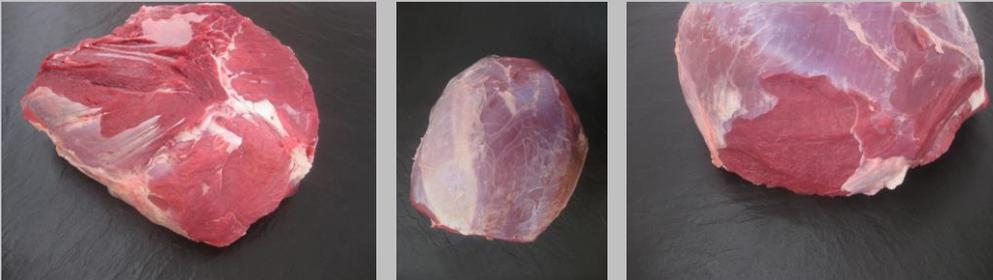
Bezeichnung: Jungbullen-Lappen

Stückgewicht: 15,0 – 30,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 370 | vac. - | gefr. -  
Jungbullen-Lappen mit Knochen, mit 7 Rippen, aus dem Hinterviertel.

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Nuss vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 380

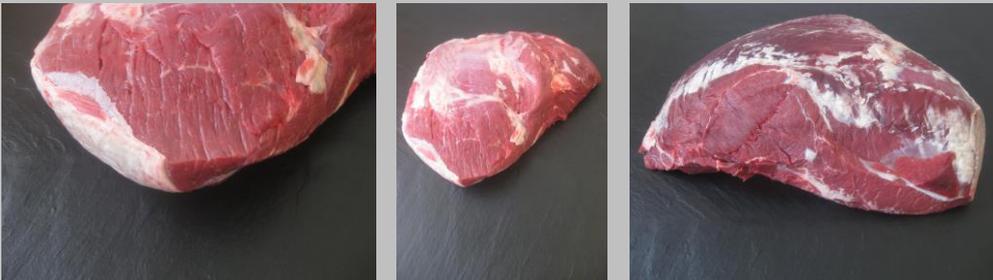
Bezeichnung: *Jungbullen-Nuss / Kugel*

Stückgewicht: 5,0 – 8,0kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 380 | vac. 380 | gefr. -*

Jungbullen-Nuss aus der Keule geschnitten, sauber ausgerollt, grob entfettet, zugeschnitten.

### Oberschale vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 382

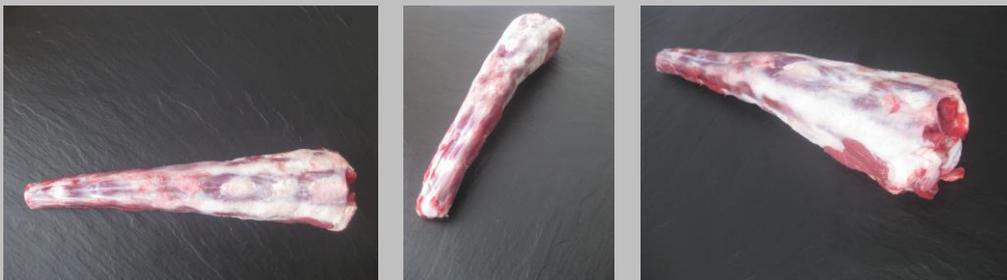
Bezeichnung: *Jungbullen-Oberschale / Rouladenstück*

Stückgewicht: 7,0 – 12,0kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 382 | vac. 382 | gefr. -*

Jungbullen-Oberschale mit Deckel, aus der Keule geschnitten, grob entfettet, zugeschnitten.

### Ochsenschwanz vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 385

Bezeichnung: *Jungbullen-Ochsenschwanz*

Stückgewicht: 1,0 – 2,5kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 385 | vac. 385 | gefr. -*

Jungbullen-Ochsenschwanz am Stück, alternativ in Scheiben geschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Roastbeef ohne Knochen vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 404

Bezeichnung: Jungbullen-Roastbeef ohne Knochen / Rumpsteak / Rinderrücken

Stückgewicht: 4,0 – 8,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 404 | vac. 404 | gefr. -

Jungbullen-Roastbeef ohne Knochen, aus dem Hinterviertel, ohne Entrecôte-Stück, zugeschnitten. Auf Wunsch als Steaks geschnitten.

### Roastbeef „Entrecôte“ vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 409

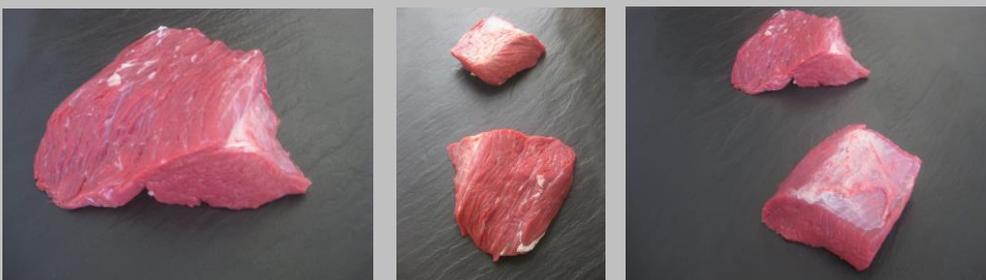
Bezeichnung: Jungbullen-Roastbeef Entrecôte / Ribeye / Zwischenrippenstück

Stückgewicht: 1,5 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 409 | vac. 409 | gefr. -

Jungbullen-Entrecôte aus dem Roastbeef geschnitten, zwischen Hochrippe und flachem Roastbeef, 3 – 6 Rippen lang. Auf Wunsch als Steaks geschnitten.

### Streifenfleisch vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 412

Bezeichnung: Jungbullen-Streifenfleisch / Rinder-Trimmings 80/20 / Rind-HVO / Rind-Fleisch für Hackfleisch

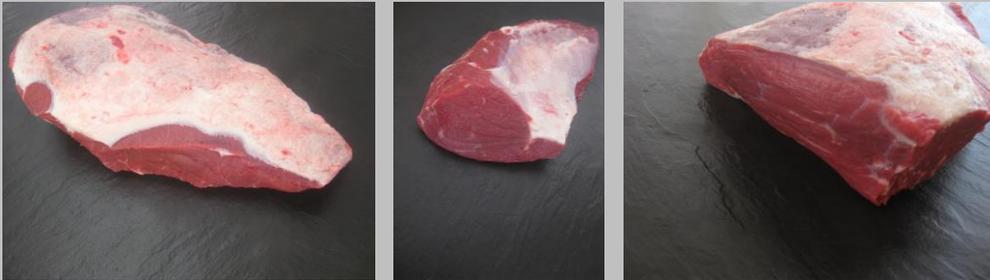
Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 412 | vac. 412 | gefr. -

Rinderabschnitte mager, Fettgehalt max. 20%.

## Unsere besten Stücke vom Rind

### Tafelspitz vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 414

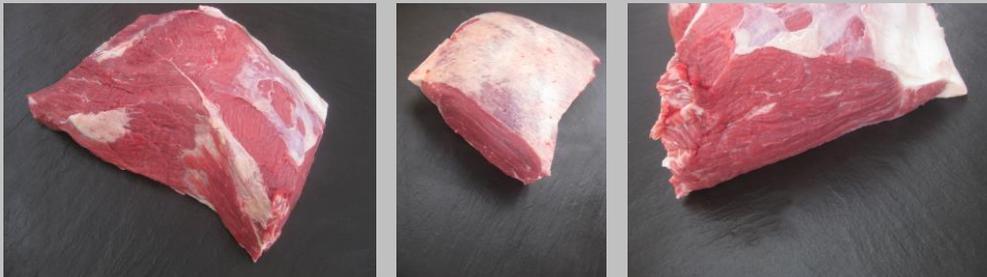
Bezeichnung: *Jungbullen-Tafelspitz*

Stückgewicht: 2,0 – 4,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 414 | vac. 414 | gefr. -*

Jungbullen-Tafelspitz aus der Keule geschnitten, von der Unterschale getrennt, mit Fettauflage, zugeschnitten.

### Unterschale vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 416

Bezeichnung: *Jungbullen-Unterschale*

Stückgewicht: 4,0 – 8,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 416 | vac. 416 | gefr. -*

Jungbullen-Unterschale aus der Keule geschnitten, ohne Rolle, ohne Tafelspitz, grob entfettet, zugeschnitten.

*Sonderschnitt:* Unterschale mit Rolle, Unterschale mit Rolle + Tafelspitz.

### Wade zugeschn. „Beinscheibe“ vom Jungbullen



Artikel-Nr.: 436

Bezeichnung: *Jungbullen-Wade zugeschnitten / Beinscheibe / Beinscheibe am Stück*

Stückgewicht: 3,0 – 5,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 436 | vac. 436 | gefr. -*

Jungbullen-Wade am Stück, von der Keule oder vom Bug, an beiden Enden gesägt.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Das Bauer Kalb

**Unser hochwertiges Kalbfleisch finden Sie auf den nun folgenden Seiten. Das Schlachtalter der Tiere beträgt weniger als 8 Monate.**

Die folgenden Angaben beziehen sich auf unser gesamtes Sortiment an Kalbfleisch.

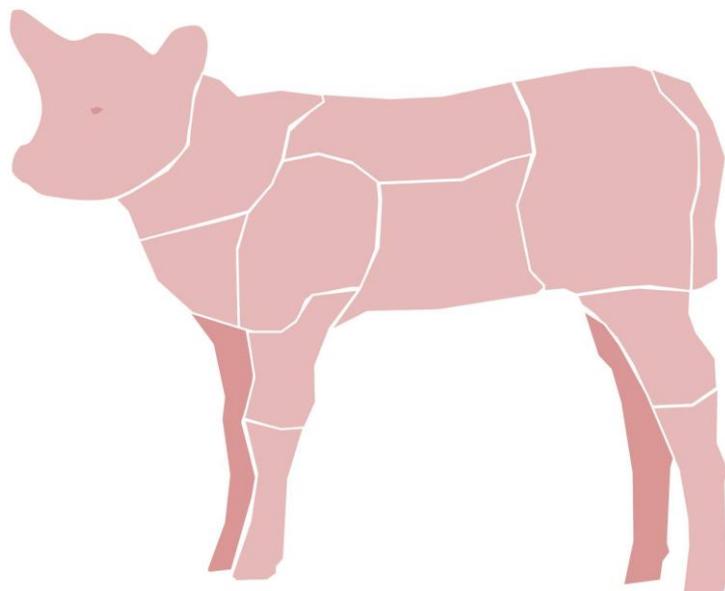
### **Herkunft:**

Geboren in:	Deutschland
Gemästet in:	Deutschland
Geschlachtet in:	Deutschland
Zerlegt in:	Deutschland

**Sollte das Fleisch aus anderer Herkunft stammen, dann befinden sich die chargenbezogenen Angaben auf den Begleitdokumenten.**

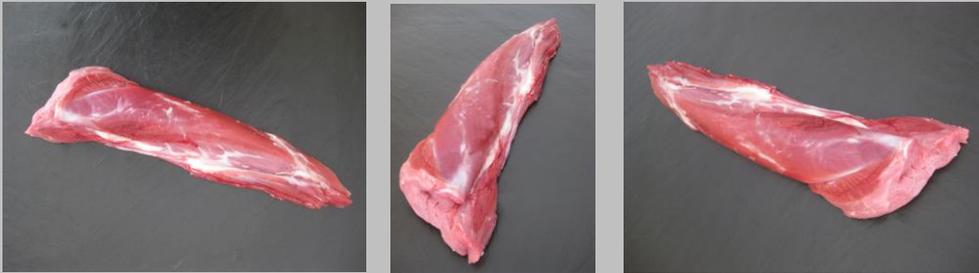
### **Allergene:**

Es sind keine Allergene enthalten.



## Unsere besten Stücke vom **Kalb**

### Filet mit Kette vom Kalb



Artikel-Nr.: 615

Bezeichnung: *Kalbs-Filet mit Kette / Kalbslende mit Kette*

Stückgewicht: 1,0 – 1,8kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 615 | vac. 615 | gefr. -*  
Kalbs-Filet mit Kette, zugeschnitten.

### Filet ohne Kette vom Kalb



Artikel-Nr.: 616

Bezeichnung: *Kalbs-Falsches Filet / Bugfilet*

Stückgewicht: 0,8 – 1,5kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 616 | vac. 616 | gefr. -*  
Falsches Kalbsfilet ohne Knochen, aus dem Bug geschnitten.

### Gulasch vom Kalb



Artikel-Nr.: 622

Bezeichnung: *Kalbs-Gulasch*

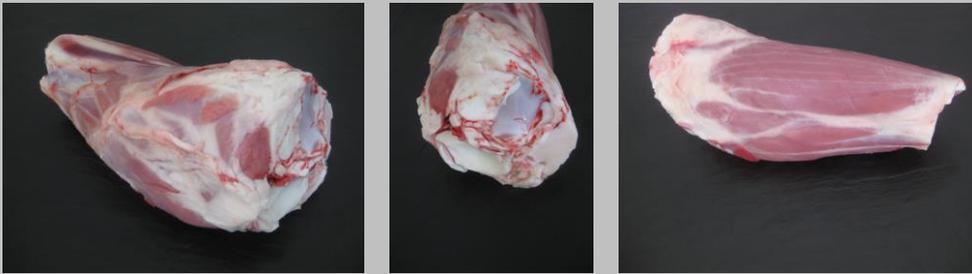
Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 622 | vac. 622 | gefr. -*  
Kalbs-Gulasch aus der Keule und aus dem Vorderviertel, mager, in Würfeln geschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Unsere besten Stücke vom Kalb

### Hinterhaxen vom Kalb



Artikel-Nr.: 630

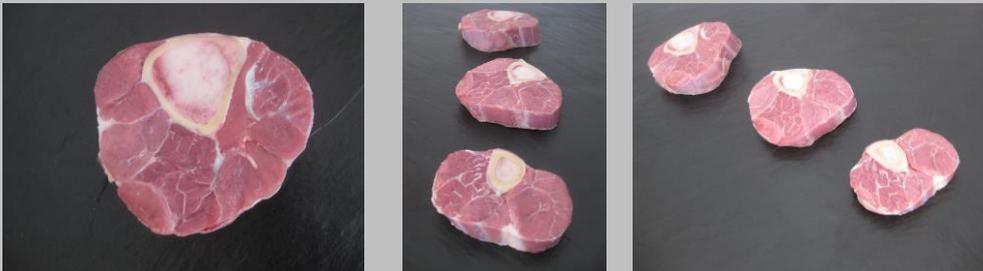
Bezeichnung: Kalbs-Haxen, Hinter

Stückgewicht: 1,5 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 630 | vac. 630 | gefr. -

Kalbs-Hinterhaxen von der Keule, nach dem Flies geschnitten, vorne gesägt.

### Haxen vom Kalb „Ossobucco“



Artikel-Nr.: 631

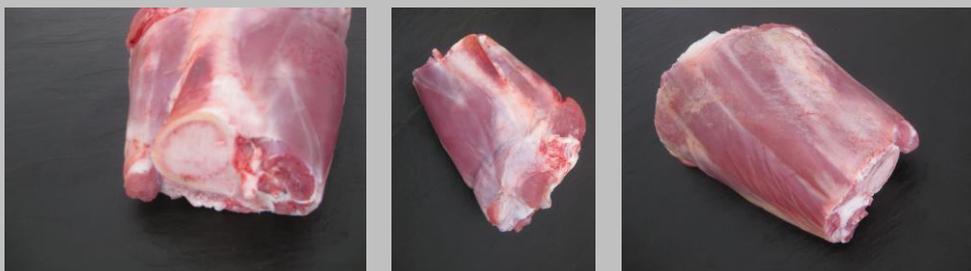
Bezeichnung: Kalbs-Haxen, Ossobucco

Stückgewicht: 1,5 – 2,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 631 | vac. 631 | gefr. -

Kalbs-Hinterhaxen von der Keule, in Scheiben á ca. 3 cm geschnitten.

### Vorderhaxen vom Kalb



Artikel-Nr.: 633

Bezeichnung: Kalbs-Haxen, Vorder

Stückgewicht: 1,2kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 633 | vac. 633 | gefr. -

Kalbs-Vorderhaxen aus dem Bug geschnitten, beide Seiten gesägt.

## Unsere besten Stücke vom **Kalb**

### Haxenfleisch vom Kalb



Artikel-Nr.: 635

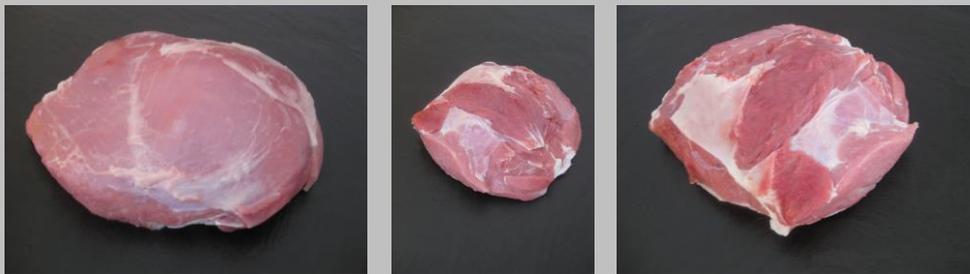
Bezeichnung: *Kalbs-Haxenfleisch / Beinwade / Rosenstück*

Stückgewicht: *0,5 – 1,5kg*

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 635 | vac. 635 | gefr. -*

Kalbs-Rosenstück, aus der Unterschale, zugeschnitten.

### Hüfte vom Kalb



Artikel-Nr.: 642

Bezeichnung: *Kalbs-Hüfte*

Stückgewicht: *1,0 – 2,5kg*

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 642 | vac. 642 | gefr. -*

Kalbs-Hüfte aus der Keule geschnitten, zugeschnitten.

### Steak-Hüfte vom Kalb



Artikel-Nr.: 643

Bezeichnung: *Kalbs-Hüfte „Steak“ / Steakhüfte*

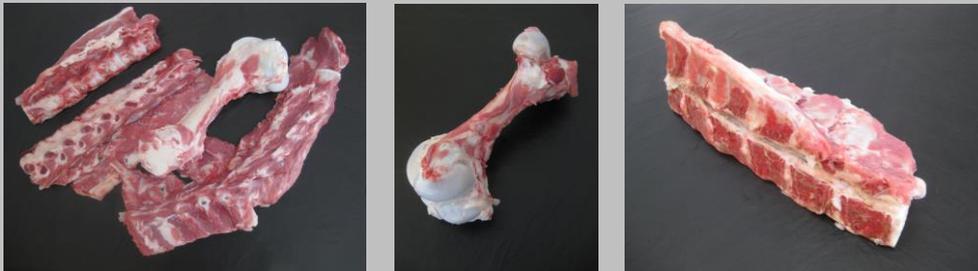
Stückgewicht: *1,0 – 2,0kg*

Beschreibung des Artikels: *Artikel-Nr.: frisch 643 | vac. 643 | gefr. -*

Kalbs-Hüfte aus der Keule geschnitten, ohne Hüftdeckel, zugeschnitten.

## Unsere besten Stücke vom Kalb

### Knochen vom Kalb



Artikel-Nr.: 649

Bezeichnung: Kalbs-Knochen

Stückgewicht: -kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 649 | vac. - | gefr. -  
Kalbs-Knochen am Stück, alternativ gesägt.

### Leber vom Kalb



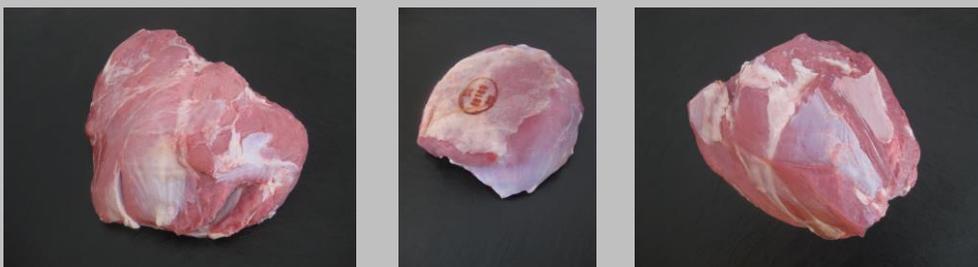
Artikel-Nr.: 660

Bezeichnung: Kalbs-Leber

Stückgewicht: 3,0 – 5,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 660 | vac. 660 | gefr. -  
Kalbs-Leber, Standardschnitt.

### Nuss vom Kalb



Artikel-Nr.: 670

Bezeichnung: Kalbs-Nuss / Kugel

Stückgewicht: 1,5 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 670 | vac. 670 | gefr. -  
Kalbs-Nuss aus der Keule geschnitten, zugeschnitten.

## Unsere besten Stücke vom Kalb

### Nuss vom Kalb „gerollt“

Artikel-Nr.: 671



Bezeichnung: *Kalbs-Nuss, gerollt / Kugel, gerollt*

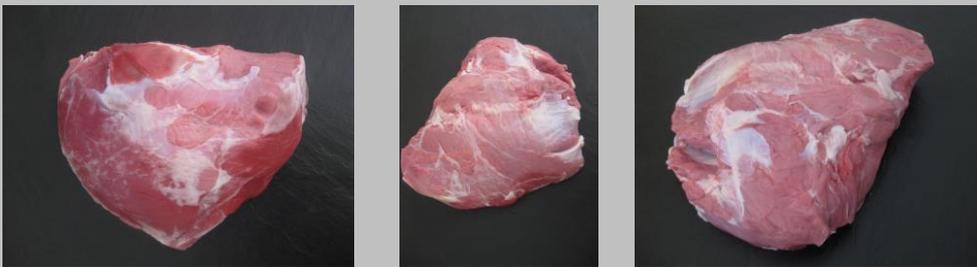
Stückgewicht: *1,5 – 3,0kg*

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 671 | vac. 671 | gefr. -*

Kalbs-Nuss aus der Keule geschnitten, ausgerollt, zugeschnitten.

### Oberschale vom Kalb

Artikel-Nr.: 675



Bezeichnung: *Kalbs-Oberschale*

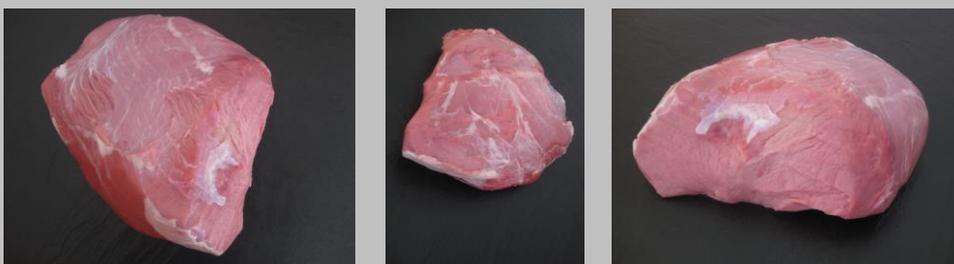
Stückgewicht: *3,0 – 6,0kg*

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 675 | vac. 675 | gefr. -*

Kalbs-Oberschale mit Deckel, aus der Keule geschnitten, zugeschnitten.

### Oberschale ohne Deckel vom Kalb

Artikel-Nr.: 676



Bezeichnung: *Kalbs-Oberschale ohne Deckel*

Stückgewicht: *3,0 – 6,0kg*

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 676 | vac. 676 | gefr. -*

Kalbs-Oberschale ohne Deckel, aus der Keule geschnitten, zugeschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Unsere besten Stücke vom Kalb

### Rolle vom Kalb



Artikel-Nr.: 679

Bezeichnung: Kalbs-Rolle / Semmerolle

Stückgewicht: 1,5 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 679 | vac. 679 | gefr. -

Kalbs-Rolle, aus der Keule geschnitten, von der Unterschale getrennt, zugeschnitten.

### Rücken-Krone vom Kalb



Artikel-Nr.: 681

Bezeichnung: Kalbs-Rücken, Krone / Rack / Krone

Stückgewicht: 2,0 – 3,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 681 | vac. 681 | gefr. -

Kalbs-Rücken mit Knochen, 8 Rippen lang, Kernschnitt, Rippen-Knochen sauber ausgelöst und pariert, Rippenknochen ca. 10 cm lang.

### Rücken mit Knochen vom Kalb



Artikel-Nr.: 682

Bezeichnung: Kalbs-Rücken mit Knochen ohne Fett

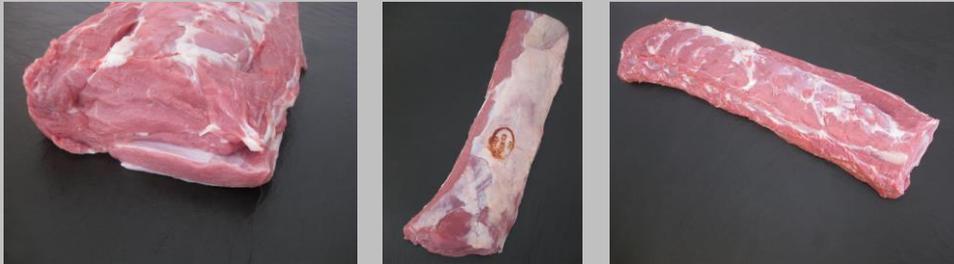
Stückgewicht: 8,0 – 14,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: frisch 682 | vac. - | gefr. -

Kalbs-Rücken mit Knochen, mit Filet, 8 Rippen lang.

## Unsere besten Stücke vom Kalb

### Rücken ohne Knochen vom Kalb



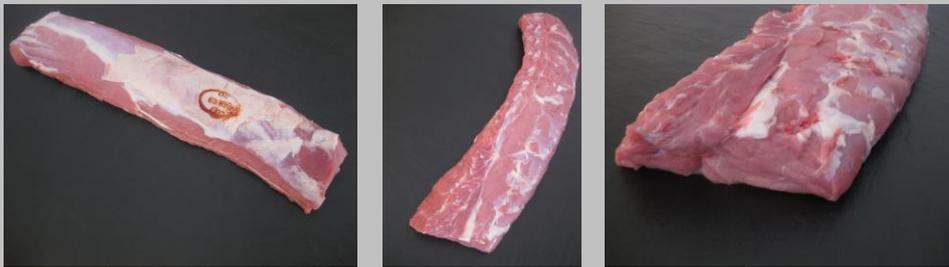
Artikel-Nr.: 683

Bezeichnung: *Kalbs-Rücken ohne Knochen*

Stückgewicht: 4,0 – 6,0kg

Beschreibung des Artikels: Artikel-Nr.: *frisch 683 | vac. 683 | gefr. -*  
Kalbs-Rücken ohne Knochen, mit Bauchkette, mit Deckel.

### Rücken vom Kalb „Hotelschnitt“



Artikel-Nr.: 684

Bezeichnung: *Kalbs-Rücken, Hotelschnitt*

Stückgewicht: 3,0 – 5,0kg

Beschreibung des Artikels: Art.-Nr.: *frisch 684 | vac. 684 | gefr. -*  
Kalbs-Rücken ohne Knochen, ohne Bauchkette, ohne Deckel.

### Tafelspitz vom Kalb



Artikel-Nr.: 690

Bezeichnung: *Kalbs-Tafelspitz*

Stückgewicht: 0,5 – 1,5kg

Beschreibung des Artikels: Art.-Nr.: *frisch 690 | vac. 690 | gefr. -*  
Kalbs-Tafelspitz, aus der Keule geschnitten, von der Unterschale getrennt, zugeschnitten.

**Besuchen Sie uns! [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)**

## Unsere besten Stücke vom *Kalb*

### Unterschale vom Kalb

Artikel-Nr.: 692

Bezeichnung: *Kalbs-Unterschale*

Stückgewicht: 3,0 – 6,0kg



Beschreibung des Artikels:

Artikel-Nr.: frisch 692 | vac. 692 | gefr. -

Kalbs-Unterschale, aus der Keule geschnitten, mit Rosenstück und Rolle, zugeschnitten.

## ***Unsere Kontaktdaten***

***Bauer Fleisch GmbH***

*EG-Zerlegebetrieb EZ 1074 (seit 1993)  
Dammer Weg 60-62  
63773 Goldbach*

*Telefon: 06021/5981-0*

*Telefax: 06021/540296*

*E-Mail: [kontakt@bauerfleisch.de](mailto:kontakt@bauerfleisch.de)*

*Internet: [www.bauerfleisch.de](http://www.bauerfleisch.de)*