

Gastro FLEISCH Konzept

Begeisternde
FRISCHE



SCHWEIN



RIND



KALB



GEFLÜGEL



LAMM



WILD





DAUERHAFT AUF LAGER

FRISCHFLEISCH – SCHWEIN

BIENEK
FLEISCHGROSSHANDEL
SCHWEINELACHSE

ca. 3,5 kg,
Standard einz. vac.
Art. Nr. 66343



Verwendungszweck:
Schmetterlingsschnitzel, Minutensteaks, Ge-
schnetzeltes, Panierte Schnitzel, Lachsschinken,
Pariser Lachsschinken, Cordon Bleu

SCHWEINELACHSE

ca. 2,5-3 kg,
ohne Silberhaut
Art. Nr. 66223



Der Schweinelachs, der auch Rücken oder Lende genannt wird, ist ohne Silber-
haut bereits fertig für den Einsatz. Er eignet sich ideal für Kurzbratgerichte und
ist oft die Basis für Schnitzel und Minutensteaks. Ebenso eignet sich auch die
Schweine-Oberschale für diesen Einsatz. Das klassische Schnitzelfleisch.

**SCHWEINE-
OBERSCHALE**

ca. 1,5 kg, ohne Deckel
Art. Nr. 66340

**SCHWEINE-KRUSTENBRATEN**

ca. 2 kg ungew.,
aus der Schulter
Art. Nr. 66272



Der klassische Krustenbraten aus der Schulter
bildet die Basis für den knusprigen, reschen
Schweinebraten. Auch der Hals oder der
Bauch werden gerne als Schweinebraten
forciert.

**SCHWEINEHALS
OHNE KNOCHEN**

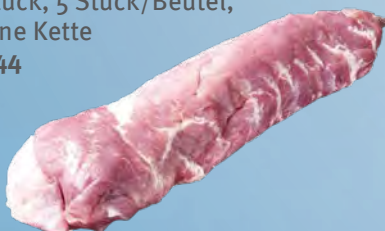
ca. 2,5 kg, vac.
Art. Nr. 66342

**SCHWEINE-DELIBAUCH**

ca. 4 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 66347

**SCHWEINE-FILET LANG**

ca. 400 g/Stück, 5 Stück/Beutel,
mit Kopf, ohne Kette
Art. Nr. 66344



Das Schweinefilet ist das edelste Stück
und eignet sich ideal zum Kurzbraten als
Minutensteaks aber auch am Stück schön
rosa gebraten, ein Genuss.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Bei der Firma Bienek aus Vilshofen hat Qualitäts-
sicherung höchste Priorität. Eine lückenlose Doku-
mentation gewährleistet die Herkunftssicherung.
Mit verantwortungsvollem Bewusstsein wird das
HACCP-Konzept umgesetzt und nach den Anfor-
derungen des QS-Standards produziert. Bienek Fleisch-
großhandel hat die Wünsche und Vorstellungen
seiner Kunden stets fest im Blick.

**Dabei profitiert man von der langjährigen Erfahrung
als Produzent von Fleischerzeugnissen.**





VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – SCHWEIN



BIENEK

FLEISCHGROSSHANDEL

GQB-BAYER. SCHWEINELACHSE

 ca. 3 kg, ohne beide Ketten
 Art. Nr. 66224


Bayer. Schweinelachs, regional und nachhaltig – hier bekommen Sie beste Qualität für Ihre Kurzbratgerichte.

GQB-SCHWEINE-HALS
OHNE KNOCHEN
 ca. 3 kg, mit Schwarte
 Art. Nr. 66144


Schweinehals mit Schwarte, ideal für den saftigen Schweinebraten und das in GQB-Qualität.

GQB-BAYER. SCHWEINEHALS

 ca. 2,5 kg,
 ohne Knochen, vac.
 Art. Nr. 66349


Der Hals wird gerne im Sommer für Grillsteaks eingesetzt, aber auch als Braten ist er vorzüglich.

ROLLBRATEN

 ca. 4 kg/Stück,
 aus Bauch, ohne Schwarte
 Art. Nr. 66275


Das gerollte Wammerl ohne Schwarte eignet sich am besten für den kalten Braten.

LOIN-RIBS

 ca. 5 kg,
 Leiterrippen, vac.
 Art. Nr. 66164


Das Ripperl, saftig gebraten ideal für Ripperfleisch oder fürs leckere BBQ.

SCHWEINESCHULTER DICK

 ca. 1,8 kg,
 schier, ohne Schwarte
 Art. Nr. 66266


Die ausgelöste Schweineschulter, auch Bug genannt, macht mit seinem geringen Fettgehalt eine gute Figur für Gulasch und saftige Braten. Wird bei Metzgern zum Verwürsten verwendet.

SCHWEINERÜCKEN
OHNE KNOCHEN
 ca. 4,5 kg,
 mit Schwarte
 Art. Nr. 66314


Schweinerücken mit Schwarte wird gerne für mageren Braten mit rescher Kruste eingesetzt.

SCHWEINENUSS

 ca. 1 kg/Stück,
 ca. 5 kg/Beutel,
 schier, entvliert
 Art. Nr. 66170


Die Nuss, das ideale Stück Fleisch für Ihr leckeres Züricher Geschnetzeltes sowie Gulasch und Eintopf.

„GQ-BAYERN“ –
WIR SCHAUEN GENAU HIN!

Mit dem staatlichen Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ sind wir in Bayern Vorreiter für die stufenübergreifende Qualitätssicherung regionaler Lebensmittel.

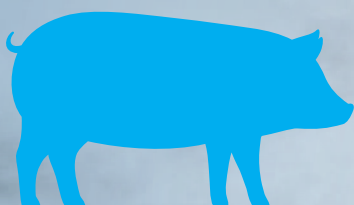
GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Hergestellt und verarbeitet werden diese Produkte ausschließlich in Bayern. Zudem gehen die von uns festgelegten Qualitätsstandards in der Erzeugung und Verarbeitung über den gesetzlichen Rahmen hinaus.

Lassen auch Sie als Gastronom sich zertifizieren. Wir von Innstolz helfen Ihnen gerne weiter!



Der Ferkelerzeugerring Landshut e.V. hat sich mit ausgewählten Partnerbetrieben entschlossen, neben dem klassischen Fleisch der weiblichen Tiere auch das Fleisch von jungen männlichen Schweinen anzubieten.

Für das Engagement der Landwirte ist eine **faire Entlohnung die Voraussetzung**. Die **Qualität stimmt** in jedem Fall, denn das Fleisch und die Wurst der Schweine **tragen das staatliche Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“** (GQ-B).



Ein **JA** zum **SAUGUAD-SCHWEIN**

*regional
& fair*

DIE VORTEILE FÜR DIE „SAUGUAD-SCHWEINE“

- ☞ die männlichen Tiere werden nicht kastriert
- ☞ Zuchtsauen & Zuchtferkel dürfen ihren Ringelschwanz behalten
- ☞ die weiblichen Tiere haben ab Mitte der Mastperiode 100 % mehr Platz

... und das alles in den bereits bestehenden Ställen.

5 x BAYERN

- ☞ geboren in Bayern
- ☞ aufgezogen in Bayern
- ☞ gemästet in Bayern
- ☞ geschlachtet in Bayern
- ☞ verarbeitet in Bayern

„Sauguad“ ist ein Pilotprojekt des Ferkelerzeugerrings Landshut e. V. Es unterstützt **heimische Muttersauenhalter** mit innovativen Ideen, um den Produkten größere Wertschätzung zu verschaffen und die nötige Wertschöpfung zu erzielen. Dies trägt zu einem **fairen Einkommen** und somit zur **Stärkung der Schweinehaltung in Bayern** bei. Die Kooperation mit kompetenten Partnern bei Schlachtung und Zerlegung gewährleistet **beste Qualität, vom Stall bis auf den Teller**.



Unsere Tiere werden regional geschlachtet und handwerklich verarbeitet



Fleisch vom weiblichen Schwein mit 125 kg Lebendgewicht

- saftige, wohlschmeckende Klassiker

Fleisch vom männlichen Jungschwein mit 75 kg Lebendgewicht

- geringerer Fettanteil im Vergleich zu den Schweinen mit 125 kg Lebendgewicht
- besonders zart

Hackfleisch

- verpackt im hygienischen Beutelformat

Leberkäse

- verpackt in 1 kg Aluschale
- mit 15 % Gemüseanteil
- kein zusätzlicher Speck
- hoher Fleischanteil

Currywurst

- 5 Stück verpackt im Vakuumbbeutel
- im LEH mit 2 Stück – ideal für Zuhause
- mit 15 % Gemüseanteil

ANSPRECHPARTNER

Ferkelerzeugerring Landshut e. V.
Vorsitzender Fritz Schäffer
Klötzlmüllerstr. 1/1 · 84034 Landshut
Mobil: 0160/53 98 787
fritz-schaeffer@t-online.de

Ein **JA** zur regionalen LANDWIRTSCHAFT

DAUERHAFT AUF LAGER

FRISCH- + TK-FLEISCH - SCHWEIN

SAUGUAD FILET

ca. 500 g/Stück
Frischfleisch
Art. Nr. 66183



als TK-Artikel
Art. Nr. 66200

SAUGUAD LACHSE

ca. 4,5 kg/Stück
Frischfleisch
Art. Nr. 66185



als TK-Artikel
Art. Nr. 66202

SAUGUAD KRUSTENBRATEN

ca. 3 kg/Stück

nur TK-Artikel
Art. Nr. 66199

**SAUGUAD HALS/NACKEN**

ca. 1,5 kg/Stück,
ohne Knochen
Frischfleisch
Art. Nr. 66186



als TK-Artikel
Art. Nr. 66203

SAUGUAD BAUCH

ca. 4,5 kg/Stück,
ohne Knochen
Frischfleisch
Art. Nr. 66188



als TK-Artikel
Art. Nr. 66205

SAUGUAD OBERSCHALE

ca. 1,5 kg/Stück,
ohne Deckel

nur TK-Artikel
Art. Nr. 66207



DAUERHAFT AUF LAGER

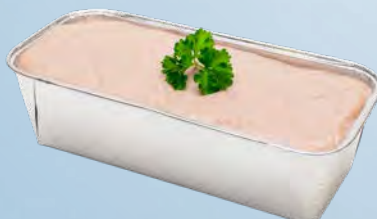
TIEFKÜHL-FLEISCHWAREN - SCHWEIN

SAUGUAD HACKFLEISCH

ca. 1 kg/Stück
Art. Nr. 66209

**SAUGUAD LEBERKÄSE BRÄT
ZUM SELBERBACKEN, IN ALUFORM**

ca. 1 kg/Schale,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 66211

**SAUGUAD CURRYWURST**

ca. 150 g/Stück, 5 Stück/Packung,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 66214





VORBESTELLER – 10 TAGE VORLAUF FRISCH-FLEISCHWAREN – SCHWEIN

SAUGUAD LYONER

ca. 400 g/Stück
Art. Nr. 17652



SAUGUAD WIENER

ca. 70 g/Stück, 6 Stück/Packung
Art. Nr. 17653



SAUGUAD WEISSWURST

ca. 100 g/Stück, 5 Stück/Packung
Art. Nr. 17656



SAUGUAD BRATWURST

ca. 70 g/Stück, 6 Stück/Packung
Art. Nr. 17654



SAUGUAD BAYER. LEBERKÄSE

400 g/Packung,
3-4 Scheiben/Packung
Art. Nr. 17655



SAUGUAD CURRYWURST

ca. 150 g/Stück, 3 Stück/Packung,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 17651



SAUGUAD PFEFFERBEISER

ca. 55 g/Stück, 6 Stück/Packung
mit Gemüse
Art. Nr. 17657



SAUGUAD PRESSACK WEISS

ca. 400 g/Packung,
Art. Nr. 17658



REGIONALITÄT UNTERSTÜTZEN

Dank unserer regionalen Landwirtschaft sind wir vielseitig versorgt und wissen genau, wo die Produkte herkommen.

Damit dies so bleibt, ist es wichtig, regionale Produkte zu kaufen und somit die heimische Landwirtschaft zu fördern und zu erhalten.



DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – SCHWEIN

SCHWEINE-HALS

ca. 2,5 kg, ohne Knochen
vac.
Art. Nr. 66218



KASSLERLACHSE

ca. 2 kg, ohne Knochen
roh, vac.
Art. Nr. 66292



LANDSCHWEINFILET

ca. 750-950 g
(Sauenfilet)
Art. Nr. 66362

SCHWEINE-FILET
OHNE KOPF

ca. 380 g, ohne Kette, vac.
Art. Nr. 66368



SCHWEINELACHSE

ca. 3-4 kg
sauber pariert
Art. Nr. 66381



SCHWEINE-OBERSCHALE

ca. 1,5 kg
ohne Deckel
Art. Nr. 66386

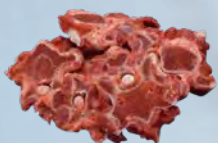


SCHWEINELEBER

ca. 1-2 kg/Beutel
sauber geputzt
Art. Nr. 66396

SCHWEINEFLEISCH-
KNOCHEN

10 kg/Karton,
Nackenknochen, gesägt
Art. Nr. 66742



SCHWEINEHAXEN

ca. 1,5 kg, vac.
hintere Haxen
Art. Nr. 66510



SCHWEINESCHÄUFEL

ca. 600 g/Stück, mit Knochen
4 Stück/Beutel
Art. Nr. 66313



LEITERIPPEN

ca. 1 kg
(Kotelettrippen)
Art. Nr. 66367

SCHWEINE-FILET
MIT KOPF

ca. 420 g
Art. Nr. 66369



SCHWEINE-GRILLHAXEN

ca. 800 g
„Vlieshaxen“
Art. Nr. 66385

SÜDTIR. SCHWEINE-
FILETKÖPFE

ca. 1 kg/Beutel, vac.
Art. Nr. 66389

DT. SCHWEINE-
BAUCHRIPPCHEN

ca. 1-1,3 kg
Art. Nr. 66534



SCHWEINEBUG/SCHULTER

2,5 kg/Beutel, 4 Beutel/Karton,
20 x 20 mm, Gulaschfleisch
Art. Nr. 66226



Tradition aus Niederbayern
Wasner



SAUERBRATEN

ca. 2 kg
fertig eingelegt in Lake
Art. Nr. 66148



Tradition aus Niederbayern
Wasner

SURHALS

ca. 2-3 kg, vac.
ohne Knochen, gesalzen
Art. Nr. 66350



KASSLER

ca. 2,8-3,2 kg
Kamm ohne Knochen, roh
Art. Nr. 66339



DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – SPANFERKEL



SPANFERKEL-SATTEL

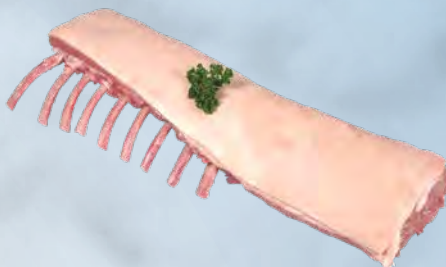
ca. 1,5 kg/Stück,
mit Knochen und Schwarte
Art. Nr. 69094



Ein Braten und Kurzbratstück das
in jeder guten Küche zuhause ist.

SPANFERKEL-KARREE

ca. 1,2 kg/Stück,
mit Knochen und Schwarte
Art. Nr. 69092



Das Karree – Klassiker für jede Feier – wird
gerne wegen seiner Optik bei Hochzeiten
als Kurzbratgericht eingesetzt.

SPANFERKEL ROLLBRATEN

ca. 2,2 kg/Stück,
aus Rücken und Bauch
Art. Nr. 69085



Ideal für leckeren Braten, handgeknüpft
und schnittstabil, wird gerne dort einge-
setzt wo jede Scheibe gleich sein soll.

SPANFERKEL-ROLLBRATEN

ca. 2 kg/Stück,
aus der Schulter
Art. Nr. 69236



Der Rollbraten aus der Schulter oder Hals ist ebenfalls ein Klassiker bei Bratengerichten.

SPANFERKEL HALS

ca. 1,2 kg/Stück,
gerollt, mit Schwarte
Art. Nr. 66590



SPANFERKEL-KEULE

ca. 2,4 kg/Stück,
ohne Knochen
Art. Nr. 69083



Die Keule ist ohne Knochen und bezeich-
net man als hohl ausgelöst. So bleibt die
Schulter im ganzen und somit saftiger und
ansprechender vom Bratverhalten und
Schnittbild.

HINTERE SPANFERKEL-HAXE

ca. 600 g/Stück,
4 Stück/Beutel
Art. Nr. 66557



Die Haxe, bestens geeignet als Bratgericht
oder am Drehgrill, als große Portion ideal
für hungrige Gäste.



GANZES SPANFERKEL

ca. 15-20 kg/Stück
Art. Nr. 69093



Das ganze Spanferkel, am Spieß gegrillt ein Highlight bei Partys und
Veranstaltungen im Freien. Let's Grill.

SPANFERKEL-SCHULTER

ca. 1,2-1,5 kg/Stück,
ohne Knochen
Art. Nr. 69084



Die Schulter ist ohne Knochen und bezeichnet man als hohl ausgelöst. So bleibt die Schulter im Ganzen und damit saftiger sowie ansprechender vom Bratverhalten und Schnittbild.

SPANFERKEL-BÄCKCHEN

500 g/Beutel,
ca. 9 kg/Karton
Art. Nr. 69086



Ein leckeres Schmorgericht, das auf keiner regionalen Karte fehlen darf.

SPANFERKEL-FILET

ca. 350 g/Pack
Art. Nr. 66592



Zart und was für Feinschmecker – das Filet für Kurzgebratenes oder am Stück rosa gebraten.

GRILLFERKEL

ca. 9 kg/Stück,
ohne Knochen, mit Kopf, gerollt
Art. Nr. 66594



Fertig ohne Knochen und handgerollt – das Spanferkel für den Party-Abend oder die Familienfeier. Einfach zu braten und zu portionieren.

GRILLFERKEL GEGART

ca. 5,5 kg/Stück,
ohne Knochen, mit Kopf
Art. Nr. 66605



Auch fertig gegart, nur noch regenerieren.

SPANFERKEL-ROLLBRATEN SORTIMENT

ca. 2 kg/Stück,
4 Stück/Karton, ca. 8 kg,
im Netz gemischt
Art. Nr. 66752

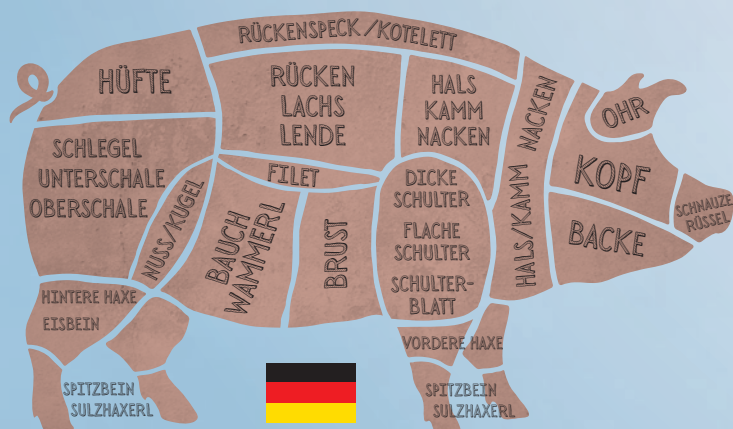


Ein Braten Sortiment für Buffets und Veranstaltungen. Handgerollt und schnittstabil.

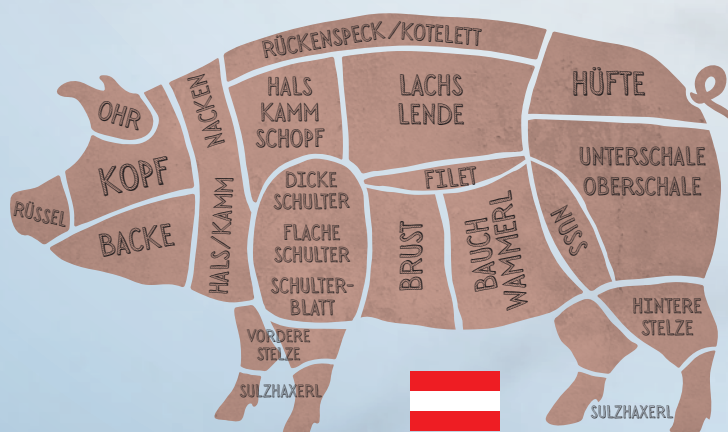
*Frischen
GEHT'S NICHT!*

Der Innstolz Frischdienst bietet ein umfangreiches Fleisch-Konzept, das die Wünsche und Bedürfnisse all unserer Kunden abdeckt.

Unser Verkaufs-Team berät Sie gerne.



DEUTSCHE AUFTEILUNG



ÖSTERREICHISCHE AUFTEILUNG



DAUERHAFT AUF LAGER FRISCHFLEISCH – RIND

**FRISCHE
ZENTRUM
KREIPL**

RINDERBRUST OHNE KNOCHEN

ca. 4 kg, vac.
Art. Nr. 66276



Die Rinderbrust ist das ideale Stück für gesottenes Fleisch in der Brühe oder mit Meerrettichsoße.

DEUTSCHER TAFELSPITZ

1,5-2 kg, vac.
Art. Nr. 66690



Der Tafelspitz, klassisch gesotten mit Meerrettichrahm oder aber auch vom Grill, das Stück ist vielseitig einsetzbar.

RINDEROBERSCHALE

ca. 5 kg
Art. Nr. 66233



Die erste Wahl für Rouladen.

BÜRGERMEISTERSTÜCK

ca. 4 kg
Art. Nr. 66332



JUNGBULLENLENDE

ca. 3 kg
Art. Nr. 66672



RINDERSCHULTER/SCHAUFELSTÜCK

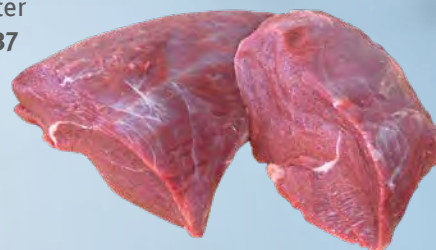
ca. 3 kg, vac.,
Mittelbug, flache Schulter
Art. Nr. 66555



Zum Kochen und Schmoren oder auch für's Gulasch. Sie haben die Wahl. Mit diesem Stück liegen Sie richtig.

FALSCHES FILET

ca. 1,5 kg, 2 Stück/Beutel,
runde Schulter
Art. Nr. 66337



Das perfekte Bratenstück aus der Rinderschulter.

HANDWERK UND HERZBLUT – DAS MACHT DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch aus Bayern. Wurstwaren aus der eigenen Metzgerei. Regionalität ist hier Trumpf!

Beim Frische-Zentrum-Kreipl gibt es neben viel Feinem von bayerischer Herkunft und Qualität auch faire Bedingungen für die Mitarbeiter, wie Festanstellung (keine Werk- oder Zeitverträge), überdurchschnittliche Bezahlung, Zusatzleistungen u.v.m.

Und das schmeckt man!



**RINDERNACKEN OHNE KNOCHEN**

ca. 7 kg
Zungenstück, vac.
Art. Nr. 66334

**HOCHRIFFE OHNE KNOCHEN**

ca. 5 kg
Art. Nr. 66541

**RINDERSEMERROLLE „MAISERL“**

ca. 2,5 kg, vac.
Art. Nr. 66552



Bratenstücke à la carte: Sie haben die Wahl.

Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Mager oder durchwachsen, so wie Sie es für Ihren Braten oder Ihr Schmorgericht mögen.

RINDER-BUG DICK

ca. 3,5-4,5 kg
Art. Nr. 66559



Nicht nur für Braten geeignet, auch für Geschnetzeltes oder als preiswerte Roulade.

RINDERKUGEL „NUSS“

ca. 6 kg
Art. Nr. 66687



Die Kugel eignet sich optimal um daraus Rouladen zu schneiden, genauso wie unsere Oberschale vom Rind. Auch beim Geschnetzelten liegen Sie hier richtig.

RINDERGULASCH

5 kg, 2 x 2 cm
aus der Keule geschnitten
Art. Nr. 66693



Fein geschnittenes Rindergulasch, hand-geschnitten aus der Keule, ideal für Ihr Ungarisches Gulasch.

STERNROSE

ca. 4 kg
Art. Nr. 66198



Das günstige, in Österreich „Bugscherzel“ genannte, Stück wird durch langsames Schmoren zum butterweichen Braten.

RINDERBACKEN

450 g/Stück,
10 Stück/Beutel
Art. Nr. 66533



Ein leckeres Schmorgericht, das auf keiner regionalen Karte fehlen darf. In Rotweinsauce – Ihre Gäste werden sich freuen.

FILET OHNE KETTE

ca. 1,8 kg
Art. Nr. 66686



Zart und was für Feinschmecker – das Filet, für Kurzgebratenes oder am Stück rosa gebraten, darf auf keiner Steakkarte fehlen.

DAUERHAFT AUF LAGER TIEFKÜHLFLEISCH – RIND

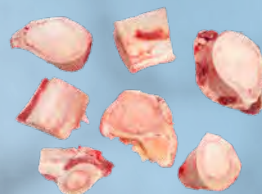
JUNGBULLEN- TAFELSPITZ

ca. 2,5-3,5 kg
Art. Nr. 66174



RINDERMARKKNOCHEN

ca. 3 kg
gesägt
Art. Nr. 66235



FALSCHES RINDERFILET

ca. 2 kg
Art. Nr. 66549



RINDERFILET

ca. 1,8 kg
ohne Kette
Art. Nr. 66597



RINDERGULASCH

2,5 kg, 26 x 26 mm
Art. Nr. 66599



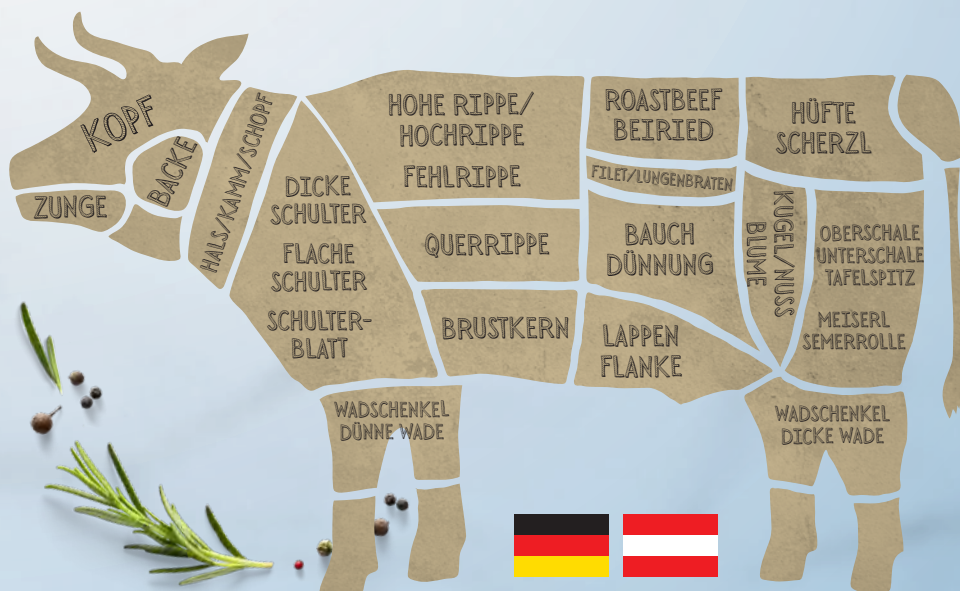
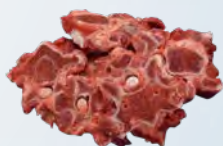
DT. RINDERBACKEN- FLEISCH

ca. 500 g
geputzt
Art. Nr. 66753



RINDFLEISCHKNOCHEN

ca. 8 kg
gesägt
Art. Nr. 66754



DEUTSCHE + ÖSTERREICHISCHE AUFTEILUNG

*Frischer
GEHT'S NICHT!*

Der Innstolz Frischdienst bietet ein umfangreiches Fleisch-Konzept, das die Wünsche und Bedürfnisse all unserer Kunden abdeckt.

Unser Verkaufs-Team berät Sie gerne.



ROASTBEEF BRASILIEN

ca. 2,8 kg,
steakready
Art. Nr. 66526



Steakready heißt fertig für Sie in der Küche zugeputzt. Sie müssen nur Ihr Steak schneiden und für Ihre Gäste zubereiten.

ROASTBEEF ARGENTINIEN

ca. 3,5 kg,
Premium
Art. Nr. 66531



Das klassische Roastbeef, unserer Steakmarke Laschori, ist kurzgebraten rosa am Stück ein Gedicht.

ROASTBEEF SÜDAMERIKA

ca. 5 kg, Continental Trim
Art. Nr. 66310



Der Zwiebelrostbraten lässt grüßen. Alle kennen den zarten Genuss aus der Lende.

STEAKHÜFTE SÜDAMERIKA
GETEILT

ca. 2 kg
Art. Nr. 65370

RINDERFILET 3/4
ARGENTINIEN

ca. 1,6 kg
Art. Nr. 65371



Zart und was für Feinschmecker – das Filet, für Kurzgebratenes oder am Stück rosa gebraten, darf auf keiner Steakkarte fehlen. Eben Laschori!

RINDERFILET SÜDAMERIKA

ca. 1,5-2 kg
Art. Nr. 66546



MEDIUM

MEDIUM RARE

RARE

WELL DONE

MEDIUM WELL

WELCHEN GARPUNKT BEVORZUGEN SIE?



VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – RIND



ENTRECÔTE ARGENTINIEN

ca. 1,8-2,8 kg
Art. Nr. 66544



Saftiges Entrecôte, mit seinem Fettauge, ein Genuss für Liebhaber, zart rosa gebraten.

STEAKHÜFTE SÜDAMERIKA

ca. 1,8-2,8 kg
Art. Nr. 66331



Die Steakhüfte ist perfekt geeignet für die Grillparty oder das saftige Steak vom Grill. Auch für Geschnetzeltes ist sie ideal.

ROASTBEEF ARGENTINIEN

ca. 4 kg, German Trim
Art. Nr. 66317



Argentinien, das Land des Roastbeefs. Hier der Klassiker für Ihre Steakkarte.

DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – RIND



ROASTBEEF BRASIILIEN

ca. 2,8 kg,
steakready
Art. Nr. 66277



Steakready heißt fertig für Sie in der Küche zugeputzt. Auch als TK-Produkt erhältlich. Sie müssen nur Ihr Steak schneiden und für Ihre Gäste zubereiten.

ROASTBEEF SÜDAMERIKA

ca. 4-5 kg
vac., 2 Wochen gereift
Art. Nr. 66525



Das klassische TK-Roastbeef für den preisbewussten Koch. Als kurzgebratenes Steak oder rosa am Stück ideal für Buffets.

RINDER-STEAKHÜFTE
SÜDAMERIKA

ca. 2,2 kg
gereift
Art. Nr. 66545



Die Steakhüfte ist perfekt geeignet für die Grillparty oder das saftige Steak vom Grill. Auch für Geschnetzeltes ist sie ideal.

TIPPS ZUR VERARBEITUNG
VON TK-FLEISCH-PRODUKTEN

Fleisch sollten Sie nicht bei Zimmertemperatur, sondern bei max. +6° C auftauen, da hier die ursprüngliche Konsistenz des Fleisches erhalten bleibt und am wenigsten Flüssigkeit verloren geht.

Je langsamer man das Fleisch auftaut, desto mehr Geschmack bleibt erhalten.



VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – SIMMENTAL FÄRSE



T-BONE STEAK GESCHNITTEN

ca. 500-700 g, 4 cm Cut,
einzeln schockgefrostet,
Dry Aged
12 Stück/Karton
Art. Nr. 66245



T-BONE AM STÜCK

ca. 2,5 kg, gekühlt,
zur sofortigen Verwendung
oder Nachreifung,
Dry Aged
4 Stück/Karton
Art. Nr. 66246

PORTERHOUSE STEAK
GESCHNITTEN

ca. 600-800 g, 4 cm Cut,
einzeln schockge-
frostet, Dry Aged
12 Stück/Karton
Art. Nr. 66247



PORTERHOUSE AM STÜCK

ca. 3 kg, gekühlt,
zur sofortigen Verwendung
oder Nachreifung,
Dry Aged
4 Stück/Karton
Art. Nr. 66249



FILET AM STÜCK

ca. 2 kg, gekühlt, ohne Kette,
zur sofortigen Verwendung
oder Nachreifung,
Dry Aged
5 Stück/Karton
Art. Nr. 66251



RIBEYE/ENTRECOTE AM STÜCK

ca. 3 kg, gekühlt, ohne Kette,
mit Fettdeckel, zur sofortigen
Verwendung oder
Nachreifung,
Dry Aged
4 Stück/Karton
Art. Nr. 66252



ROASTBEEF AM STÜCK

ca. 3 kg, gekühlt, ohne Kette,
mit Fettdeckel, zur sofortigen
Verwendung oder
Nachreifung,
Dry Aged
4 Stück/Karton
Art. Nr. 66263



FLANKSTEAK

ca. 800 g, gekühlt, fertig
getrimmt, zur sofortigen
Verwendung oder
Nachreifung,
Dry Aged
10-12 kg/Karton
Art. Nr. 66253

TOMAHAWK STEAK
GESCHNITTEN

ca. 1,5 kg,
einzeln schockgefrostet,
Dry Aged
4 Stück/Karton
Art. Nr. 66260



TOMAHAWK AM STÜCK

ca. 4-7 kg, gekühlt,
zur sofortigen Verwendung
oder Nachreifung, Dry Aged
1 Stück/Karton
Art. Nr. 66261



DAUERHAFT AUF LAGER

FRISCHFLEISCH
– SIMMENTAL RIND

FLEISCH VOM FLECKVIEH NEBENAN

Qualität braucht ihre Zeit! Statt Turbomast setzen unsere Landwirte auf ehrliches Wachstum der Rinder. So entwickelt sich Fleisch mit gutem intramuskulären Fettanteil: der beste Geschmacksträger als Basis für den unvergesslichen Fleischgenuss.

Unsere Tiere werden ausschließlich in Passau und Traunstein geschlachtet. Der kurze Transport, als auch der gesamte Folgeablauf der Verarbeitung erfolgt ohne Zeitdruck – **alles zum Wohl des Tieres.**



FLANKSTEAK

ca. 800 g, fertig getrimmt,
einzeln schockgefrostet, Dry Aged
10-12 kg/Karton
Art. Nr. 66248



SIMMENTAL RIND BURGER

160 g, Ø 12 cm,
100 % Rindfleisch, natur,
mit „Simmental Rind“-Fähnchen,
einzeln schockgefrostet
48 Stück/Karton
Art. Nr. 66267



HOMESTYLE BURGER

160 g, Ø 12 cm, 100 % Rindfleisch,
fein abgestimmt mit Salz,
Pfeffer und Paprika,
einzeln schockgefrostet
48 Stück/Karton
Art. Nr. 66268



DAUERHAFT AUF LAGER

FRISCHFLEISCH – KALB



KALBSSEMERROLLE

ca. 0,8-1,3 kg, vac.
Art. Nr. 69650



Die Semmerrolle oder auch Schwanzrolle genannt, kommt aus der Keule, aus dem sog. Schwanzstück. Durch die stärkere Beanspruchung ist sie reich an Bindegewebe. Das langfaserige, aber sehr zarte und magere, Stück eignet sich perfekt als Schmorbraten sowie geschnitten als Gulasch.

KALBS-OBERSCHALE

ca. 4 kg
mit Deckel, vac.
Art. Nr. 66354



Die Oberschale ist die Innenseite der Kalbskeule und gilt als das beste Stück daraus. Aus diesem Teilstück wird das original Wiener Schnitzel geschnitten. Aber auch für Rouladen oder Kalbsbraten ist der feinfaserige, zarte und magere Zuschnitt perfekt geeignet.

KALBSRÜCKENLACHS

ca. 3 kg
hell
Art. Nr. 66356



Die Kalbslende, auch Kalbslachse bezeichnet, gehört zum Kalbsrücken und ist somit das Pendant zum Roastbeef beim Rind. Genauer gesagt, ist die Lende der vom Knochen ausgelöste Muskelstrang des hinteren Teils vom Rücken. Durch den geringen Fettanteil hervorragend geeignet zum Schneiden für Steaks, Schnitzel, feine Medaillons, Geschnetzeltes oder am Stück zum rosa Schmoren.

KALBSTAFELSPITZ

ca. 0,8-1,0 kg
Art. Nr. 66328



Der Tafelspitz ist die vordere, an die Hüfte grenzende, dünn auslaufende, dreieckige Spitze des Schwanzstücks, die auf ihrer Haut zugewandten Seite von einer Fettgewebeschicht überzogen ist. Das zarte Stück eignet sich zum Schmoren oder klassisch gekocht als Tellerfleisch.

VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – KALB



KALBSSTEAKHÜFTE

ca. 1,8 kg, vac.
Art. Nr. 66360



Bei der Kalbshüfte, auch „Blume“ genannt, handelt es sich um ein Teilstück aus der Keule, das sich hinten auf der Oberseite des Kalbs befindet. Vielseitig verwendbar zum Kurzbraten als Steak, Schnitzel oder Geschnetzeltes, aber auch zum sanft Garen im Ganzen für Schmorgerichte.

KALBSGULASCH

ca. 2,5 kg/Beutel, vac.
Art. Nr. 66351



Magere Kalbfleischstücke ohne Sehnen und Knorpel in gleichmäßige Würfel geschnitten. Als Rahmgulasch, klassisch nur mit Paprika oder doch die Wiener Variante. Beinahe jede Region hat hier seine eigene Art der Zubereitung und der Rezeptur.



VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – KALB

KALBSBÄCKCHEN

ca. 250-350 g
Art. Nr. 66322



Die Backe des Kalbes sitzt auf dem Unterkiefer, genauer gesagt ist sie der Kaumuskel des Tieres. Durch die ständige Bewegung besitzt das Stück einen sehr hohen Bindegewebeanteil. Damit eignen sich Kalbsbäckchen hervorragend für die Sous-Vide-Garmethode.

KALBSGESCHNETZELTES

ca. 5 kg/Beutel
Art. Nr. 66353



Unser Kalbsgeschnetzeltes wird per Hand aus mageren Teilen der Keule oder des Bugs geschnitten. Ob klassisch als Züricher Art, Neapolitanisch oder mit asiatischer Note – der Kreativität bei der Zubereitung sind hier keine Grenzen gesetzt.

KALBSKEULE
HELL OHNE KNOCHEN

ca. 3-6 kg,
3er-Schnitt, vac.
Art. Nr. 66325



Beim 3er-Schnitt wird die Keule in Unterschale, Hüfte und Nuss geteilt. Erstere, auch Frikandeau genannt, eignet sich zum Schmoren oder für Gulasch. Sehr flexibel sind Hüfte und Nuss, zum Schmoren im Ganzen oder geschnitten zu Steaks oder Schnitzel geeignet.

KALBSSOSSOBUCO

1,8-2,4 kg/Beutel,
6 gleich dicke Scheiben,
aus der Hinterhaxe
Art. Nr. 66333



Hierfür sägen wir die hintere Kalbshaxe in 6 gleichmäßig dicke Scheiben. Das durchgezogene Fleisch hat ein mildes Fleischaroma und wird durch das Schmoren butterweich. Der Name „Ossobuco“ kommt aus dem Italienischen.

KALBSFILET MIT KETTE

ca. 0,8-1,2 kg, vac.
Art. Nr. 66321



Das Kalbsfilet ist das zarteste Teilstück beim Kalb und eines der edelsten Fleischstücke überhaupt. Bevorzugt rosa gegart, im Ganzen oder geschnitten zu Medallions.

KALBSBRUST KURZ

ca. 3 kg, ausgelöst
Art. Nr. 66330



Die Kalbsbrustspitze ist vom Knochen geschält und sauber in Form geschnitten. Unser Zuschnitt eignet sich perfekt zum Füllen, aber auch zum Rollen oder portioniert für Ragouts und Eingemachtes.

DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – KALB

KALBSLEBERSCHEIBEN

ca. 200 g,
einzeln vac.
Art. Nr. 66210



KALBSGULASCH

2,5 x 2,5 cm, 2,5 kg,
lose rollend
Art. Nr. 66213

KALBSKEULE
3ER-SCHNITT

ca. 3-6 kg/Stück,
ca. 14 kg/Karton,
Schale, Kugel, Hüfte
Art. Nr. 66394



KALBSFILET

ca. 1,3 kg,
mit Kette, vac.
Art. Nr. 66403



KALBSBÄCKCHEN

ca. 180-220 g/Stück,
1 kg/Beutel, 5 kg/Karton,
eingeschnitten
Art. Nr. 66524



KALBSUNTERSCHALE

ca. 3,5-5 kg/Stück,
ca. 17 kg/Karton,
Frikandeau, vac.
Art. Nr. 69592

HINTERE KALBSHAXEN
OSSOBUCO

ca. 200-300 g/Stück,
5 kg/Beutel, lose,
gleich dicke Scheiben
Art. Nr. 66212

HINTERE
KALBSHAXEN

ca. 2-2,5 kg
Art. Nr. 66390

KALBSOBERSCHALE
MIT KLEINEM DECKEL

ca. 4-6 kg,
vac.
Art. Nr. 66398

KALBSRÜCKEN
OHNE KNOCHEN

ca. 3,5-5,5 kg,
vac.
Art. Nr. 66404



KALBSLEBER

5 kg,
vac.
Art. Nr. 66538

KALBS-
FLEISCHKNOCHEN

ca. 4-5,5 kg/Karton,
gesägt
Art. Nr. 69651



DEUTSCHE AUFTEILUNG



ÖSTERREICHISCHE AUFTEILUNG



DAUERHAFT AUF LAGER

FRISCHFLEISCH – GEFLÜGEL



HÄHNCHENBRUSTFILET

unkalibriert
2,5 kg, vac.
Art. Nr. 66145



Die zarte, frische Hähnchenbrust eignet sich ideal als Kurzbratgericht und Minutensteak für Hähnchen-Liebhaber.

PUTENBRUST HAHN

ca. 2,5 kg/Beutel
EU, vac.
Art. Nr. 66150



Die Brust vom Hahn ist schön groß und für Schnitzel, Geschnetzeltes oder Braten ein geeignetes Stück.

VORBESTELLER

FRISCHFLEISCH – GEFLÜGEL



GRILLER

1000 g, HKL A,
gesteckt, ungewürzt
Art. Nr. 69598

GRILLER

1100 g, HKL A,
gesteckt, ungewürzt
Art. Nr. 66162

GRILLER

1000 g,
gesteckt, gewürzt
Art. Nr. 66163



HÄHNCHENKEULE

ca. 260 g
Art. Nr. 66151



NATÜRLICHKEIT UND FRISCHE

sind das Markenzeichen von Hubers Landhendl. Der österreichisch-bayerische Geflügelbetrieb bezieht das Geflügel auf direktem Weg von den bäuerlichen Familienbetrieben. Die sehr gute Zusammenarbeit ist der Garant für das hochwertige Hubers Landhendl-Geflügel. Aufzucht und Fütterung wird mit Bauern, Futterexperten und Tierärzten abgestimmt und kontrolliert.



DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – GEFLÜGEL

HÄHNCHENBRUSTFILET NATUR

ca. 120 g,
ungewürzt
Art. Nr. 64255

HÄHNCHENBRUST NATUR

ca. 160 g,
ungewürzt
Art. Nr. 69322

HÄHNCHENBRUSTFILET NATUR

ca. 130 g, 2 kg/Block,
ohne Innenfilet
Art. Nr. 66165

FRANZÖSISCHE
MAISHÄHNCHENBRUST

220-260 g,
Supreme
Art. Nr. 68929



PUTENBRUST „HAHN“

ca. 2,5 kg, ungewürzt,
ohne Haut und Knochen
Art. Nr. 69192



HÄHNCHENKEULEN

ohne Rückenstück
Art. Nr. 69324 190-200 g
Art. Nr. 69325 210-220 g
Art. Nr. 69326 230-240 g
Art. Nr. 69327 250-260 g
Art. Nr. 69328 270-280 g



GRILLHÄHNCHEN

1100 g,
ohne Innereien
Art. Nr. 68887



GRILLHÄHNCHEN

ohne Innereien, gesteckt
Art. Nr. 69445 1000 g
Art. Nr. 69446 1100 g
Art. Nr. 69447 1200 g

DEUTSCHES SUPPENHUHN
SCHWER

2800 g,
Marke Luna
Art. Nr. 69115



GRILLENTE

1800 g,
ohne Innereien,
Ungarn
Art. Nr. 69167



DAUERHAFT AUF LAGER TIEFKÜHLFLEISCH – LAMM



LAMMRÜCKEN

ca. 1,2 kg/Beutel, in Einzelkoteletts
geschnitten (75 mm)
Art. Nr. 66730



LAMMHÜFTSTEAKS

ca. 170 g/Stück,
ca. 700 g/Beutel
Art. Nr. 66733



LAMMKRONE

ca. 900 g/Beutel,
2 Stück/Beutel
Art. Nr. 66738



LAMMKEULE

ca. 1,2-1,5 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 66739



LAMMHINTERHAXEN

ca. 450 g,
2er-Pack
Art. Nr. 66741



LAMMLACHSE

ca. 140 g, 4 Stück/Beutel
ohne Silberhaut, vac.
Art. Nr. 66745



WEIDESCHAFKEULE

ca. 1,8-2,5 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 66740



DAUERHAFT AUF LAGER TIEFKÜHLFLEISCH – WILD

INTER
gusto
die Spezialität für kulinarischen Genuss

HIRSCHKEULE

ca. 5-8 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 64500



HIRSCHBRATEN

ca. 1,2-2,5 kg,
aus der Schulter
Art. Nr. 64503



HIRSCHKEULE 4ER-SCHNITT

ca. 8 kg,
cryo, NZ
Art. Nr. 64504



HIRSCHKALBSKEULE

3-5 kg,
mit Knochen
Art. Nr. 64505



HIRSCHFILET

ca. 0,6-0,8 kg,
Beutel paarweise vac.
Art. Nr. 64509



HIRSCHEDELGULASCH

2,5 kg,
aus Schulter und Nacken
Art. Nr. 64515



HIRSCHKEULE

ca. 8 kg,
mit Knochen, EU
Art. Nr. 64516



HIRSCHKALBSKEULE

ca. 1,8-5 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 64548



HIRSCHGULASCH

2,5 kg,
Schulter ohne Wade
Art. Nr. 66606



HIRSCHKEULE 4ER-SCHNITT

ca. 4-6 kg,
ohne Silberhaut
Art. Nr. 68845



HIRSCHRÜCKEN

ca. 1,5-2,5 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 68846



WILDGULASCH GEMISCHT

4 x 2,5 kg,
Art. Nr. 65500

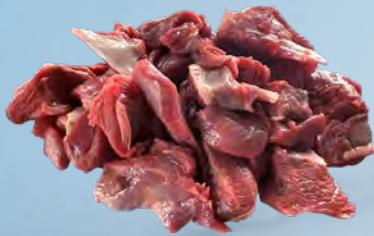


DAUERHAFT AUF LAGER
TIEFKÜHLFLEISCH – WILD



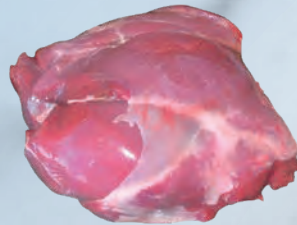
HIRSCHGULASCH „STANDARD“

5 kg/Karton,
Brust und Bauch
Art. Nr. 64501



REHKEULE

ca. 1,5 kg,
ohne Knochen
Art. Nr. 66231



REHKEULE

ca. 2,5 kg,
mit Knochen, vac.
Art. Nr. 68890



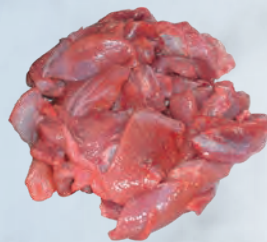
REHEDELGULASCH

5 kg, handgeschnittene Würfel
aus Schulter und Nacken
Art. Nr. 68897



REHGULASCH „STANDARD“

5 kg
Art. Nr. 68896



REHRÜCKEN

ca. 2 kg
Art. Nr. 68891



HIRSCHGULASCH „TOP QUALITÄT“

2,5 kg,
aus der Schulter mit Wade
Art. Nr. 68867



Servicetelefon: +49 (0)991 / 37065-525

Bestellfax: +49 (0)991 / 37065-530

E-Mail: bestell@innstolz.de

www.innstolz-frischdienst.de



facebook.com/InnstolzFrischdienst

Folge uns auf
Social Media

instagram.com/innstolz_frischdienst



Webshop



ZUM WEBSHOP

Bestell-Apps



GOOGLE PLAY STORE



APPLE APP STORE

Innstolz Käsewerk Rainer KG

Firmensitz:

Molkereistraße 10, D-94094 Rotthalmünster
Telefon: +49 (0)8533 / 9709-0
Fax: +49 (0)8533 / 9709-130

Vertriebsniederlassung:

Siedlungsstraße 1, D-94469 Deggendorf
Telefon: +49 (0)991 / 37065-0
Fax: +49 (0)991 / 37065-457

Zweigniederlassung Österreich:

Gewerbepark 1, A-4707 Schlüßlberg/Grieskirchen
Telefon: +43 (0)7248 / 62691
Fax: +43 (0)7248 / 62694