

# Gastro FLEISCH Konzept

Begeisternde  
FRISCHE



**SCHWEIN**



**RIND**



**KALB**



**GEFLÜGEL**



**LAMM**



**WILD**







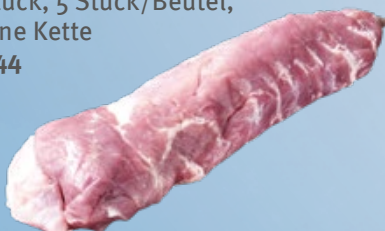
DAUERHAFT AUF LAGER

## FRISCHFLEISCH – SCHWEIN

**BIENEK**  
 FLEISCHGROSSHANDEL
**SCHWEINELACHSE**
 ca. 3,5 kg,  
 Standard einz. vac.  
 Art. Nr. 66343

 Verwendungszweck:  
 Schmetterlingsschnitzel, Minutensteaks, Ge-  
 schnetztes, 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.

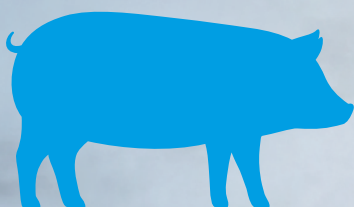
GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Hergestellt und verarbeitet werden diese Produkte 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

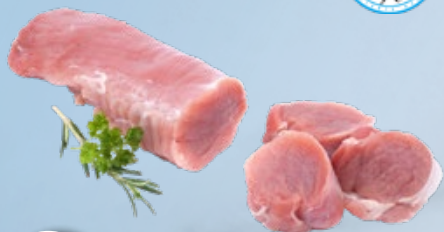


DAUERHAFT AUF LAGER

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



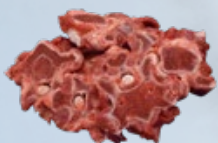
## SCHWEINELEBER

ca. 1-2 kg/Beutel  
sauber geputzt

Art. Nr. 66396

SCHWEINEFLEISCH-  
KNOCHEN10 kg/Karton,  
Nackenknochen, gesägt

Art. Nr. 66742



## SCHWEINEHAXEN

ca. 1,5 kg, vac.  
hintere Haxen

Art. Nr. 66510



## SCHWEINESCHÄUFELE

ca. 600 g/Stück, mit Knochen  
4 Stück/Beutel

Art. Nr. 66313



## LEITERRIPPEN

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**Tradition aus Niederbayern  
**Wasner**

## SURHALS

ca. 2-3 kg, vac.  
ohne Knochen, gesalzen

Art. Nr. 66350



## SAUERBRATEN

ca. 2 kg  
fertig eingelegt in Lake

Art. Nr. 66148



## 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 eingesetzt 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 bezeichnet 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

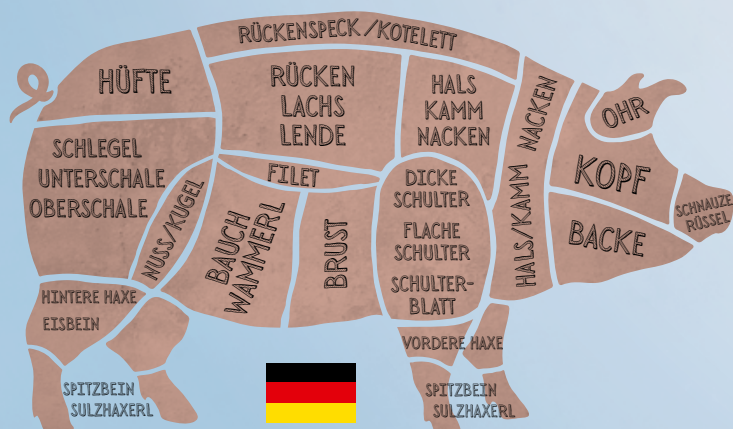


Ein Braten Sortiment für Buffets und Veranstaltungen. Handgerollt und schnittstabil.

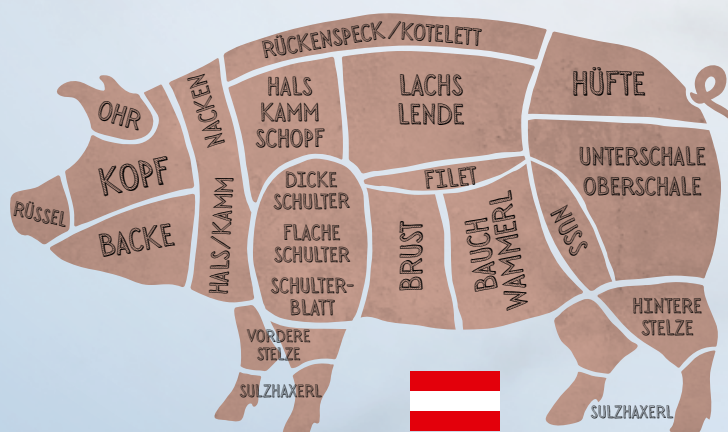
*Frischen  
GEHT'S NICHT!*

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.

### 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.

### 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.

### FALSCHES FILET

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



Das perfekte Bratenstück aus der Rinderschulter.

### 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



## 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.





VORBESTELLER GQB

## FRISCHFLEISCH – RIND

**FRISCHE  
ZENTRUM  
KREIPL**
**RINDERBRUST  
OHNE KNOCHEN**

 ca. 4 kg, vac.  
Art. Nr. 66191


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

**RINDERSCHULTER/SCHAUFELSTÜCK**

 ca. 3 kg, vac.,  
Mittelbug, flache Schulter  
Art. Nr. 66196


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

**DEUTSCHER TAFELSPITZ**

 1,5-2 kg, vac.  
Art. Nr. 66206


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

**FALSCHES FILET**

 ca. 1,5 kg, 2 Stück/Beutel,  
runde Schulter  
Art. Nr. 66193


Das perfekte Bratenstück aus der Rinderschulter.

**RINDEROBERSCHALE**

 ca. 5 kg  
Art. Nr. 66187


Die erste Wahl für Rouladen.

**BÜRGERMEISTERSTÜCK**

 ca. 4 kg  
Art. Nr. 66192

**ROASTBEEF**

 ca. 3 kg  
Art. Nr. 66208

**REGIONAL STATT EGAL**

Das Qualitätsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ sichert die Herkunft und überdurchschnittliche Qualität regionaler Lebensmittel durch zusätzliche Anforderungen und Kontrollen, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen.

Die Produkte werden ausschließlich in Bayern produziert und das Siegel wird vom Freistaat Bayern vergeben und überwacht.



**RINDER-BUG DICK**

ca. 3,5-4,5 kg  
Art. Nr. 66197



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

**HOCHRIFFE OHNE KNOCHEN**

ca. 5 kg  
Art. Nr. 66194



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.

**RINDERSEMERROLLE „MAISERL“**

ca. 2,5 kg, vac.  
Art. Nr. 66195

**RINDERFILET STREIFEN**

ca. 5 kg  
handgeschnitten, vac.  
Art. Nr. 66189



Zart und was für Feinschmecker – das Filet, für Kurzgebratenes in Streifen.

**RINDERKUGEL „NUSS“**

ca. 6 kg  
Art. Nr. 66204



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. 66181



Fein geschnittenes Rindergulasch, handgeschnitten aus der Keule, ideal für Ihr Ungarisches Gulasch.

**STERNROSE**

ca. 4 kg  
Art. Nr. 66179



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

**FILET OHNE KETTE**

ca. 1,8 kg  
Art. Nr. 66201



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



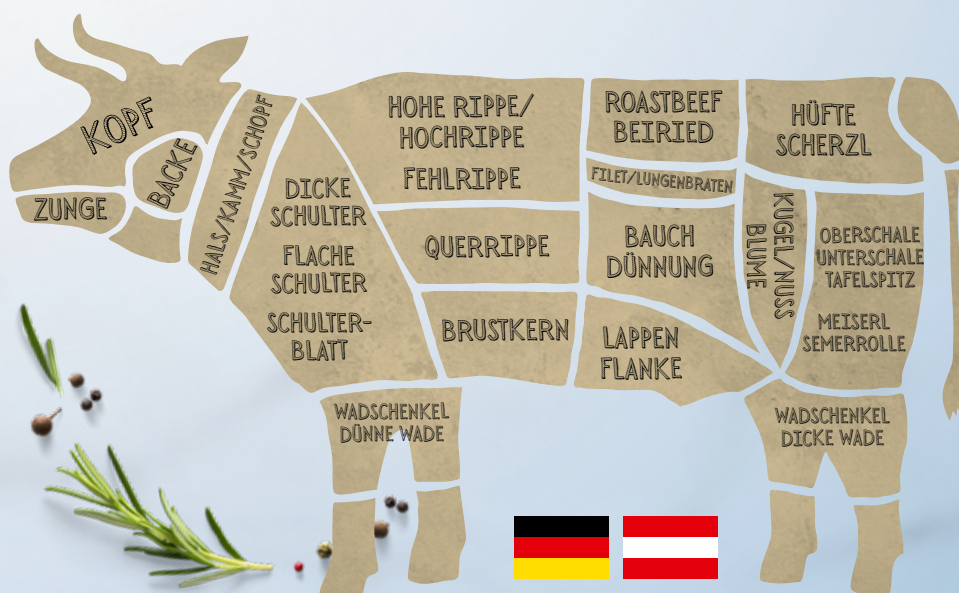
## DT. RINDERBACKEN- FLEISCH

ca. 500 g  
geputzt  
Art. Nr. 66753



## RINDFLEISCHKNOCHEN

ca. 8 kg  
gesägt  
Art. Nr. 66754



*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.



DEUTSCHE + ÖSTERREICHISCHE AUFTEILUNG





## ROASTBEEF BRASIILIEN

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

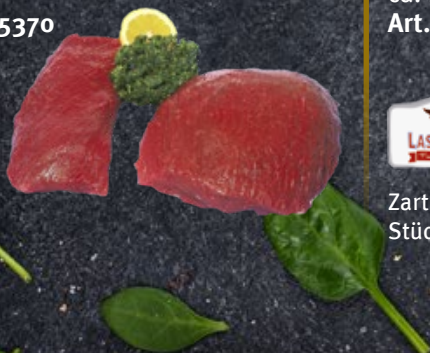
ca. 5 kg, Continental Trim  
Art. Nr. 66310



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



WELCHEN GARPUNKT BEVORZUGEN SIE?





VORBESTELLER

## FRISCHFLEISCH – RIND



## ENTRECÔTE ARGENTINIEN

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



Saftiges Entrecôte, mit seinem Fettsäuregehalt, 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 BRASIEN

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  
OSSOBUCCO

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

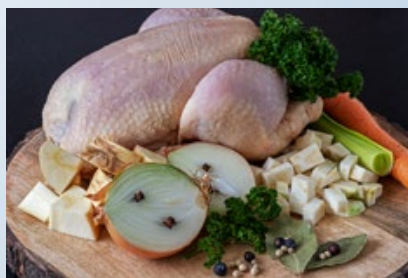


## GRILLHÄHNCHEN

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*  
für 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 Rothalmünster  
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