

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, Geschnetztes, 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 Silberhaut 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 forcirt.

**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 Qualitätssicherung höchste Priorität. Eine lückenlose Dokumentation gewährleistet die Herkunftssicherung. Mit verantwortungsvollem Bewusstsein wird das HACCP-Konzept umgesetzt und nach den Anforderungen des QS-Standards produziert. Bienek Fleischgroßhandel 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

www.gq-bayern.de



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

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

www.gq-bayern.de



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

www.gq-bayern.de



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

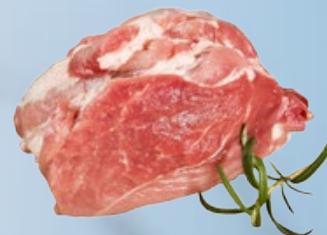
Das gerollte Wammerl ohne Schwarte eignet sich am besten für den kalten Braten.

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 KNOCHENca. 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, entvliest
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.

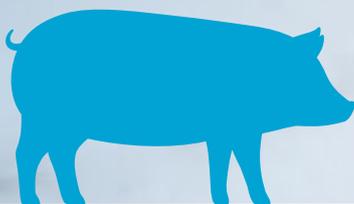
GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Hergestellt und verarbeitet werden diese Produkte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

Currywurst

- verpackt mit 3 bis 4 Stück im Vakuumbbeutel
- mit 15 % Gemüseanteil

Weitere Wurstsorten, wie Weißwürste oder Wiener sind in Planung.

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
FRISCHFLEISCH – SCHWEIN



Sauguad
HIER IST DAS
SCHWEIN DAHEIM

SAUGUAD KRUSTENBRATEN

ca. 1,2-3 kg/Stück
Art. Nr. 66182



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66199



www.gg-bayern.de



SAUGUAD FILET

ca. 300-700 g/Stück
Art. Nr. 66183



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66200



www.gg-bayern.de



SAUGUAD LOINRIBS

ca. 1,2-1,8 kg/Stück
Art. Nr. 66184



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66201



www.gg-bayern.de



SAUGUAD LACHSE

ca. 1,6-4,4 kg/Stück
Art. Nr. 66185



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66202



www.gg-bayern.de



SAUGUAD HALS/NACKEN

ca. 1,8-2,8 kg/Stück,
ohne Knochen
Art. Nr. 66186



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66203



www.gg-bayern.de





SAUGUAD HINTERHAXE

ca. 0,8-1,2 kg/Stück
Art. Nr. 66187



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66204



www.gq-bayern.de



SAUGUAD BAUCH

ca. 2,5-4 kg/Stück,
ohne Knochen
Art. Nr. 66188



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66205



www.gq-bayern.de



SAUGUAD SCHÄUFELE

ca. 1-1,8 kg/Stück
Art. Nr. 66189



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66206



www.gq-bayern.de



SAUGUAD OBERSCHALE

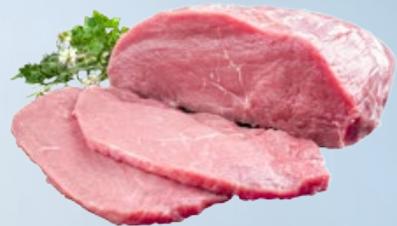
ca. 0,8-1,2 kg/Stück,
ohne Deckel
Art. Nr. 66190



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66207



www.gq-bayern.de



SAUGUAD NUSS/KUGEL

ca. 0,7-1 kg/Stück,
ohne Knochen
Art. Nr. 66191



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66208



www.gq-bayern.de



SAUGUAD HACKFLEISCH

ca. 1 kg/Stück,
im Darm
Art. Nr. 66192



Als TK-Artikel
Art. Nr. 66209



www.gq-bayern.de



SAUGUAD LEBERKÄSE BRÄT ZUM SELBERBACKEN, IN ALUFORM

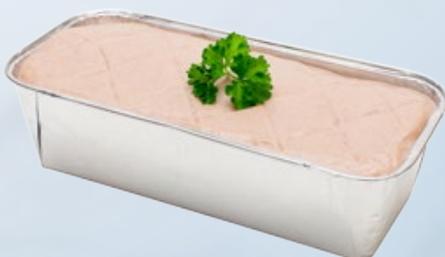
ca. 1 kg/Schale,
15 % Gemüseanteil
Art. Nr. 66211



erhältlich nur
als TK-Artikel



www.gq-bayern.de



SAUGUAD CURRYWURST

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



erhältlich nur
als TK-Artikel



www.gq-bayern.de



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**

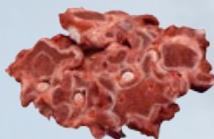
ca. 1,5 kg
ohne Deckel
Art. Nr. 66386

**SCHWEINELEBER**

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

**SCHWEINEFLEISCH-
KNOCHEN**

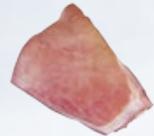
10 kg/Karton,
Nackenknochen, gesägt
Art. Nr. 66742

**SCHWEINEHAXEN**

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

**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

**SAUERBRATEN**

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

**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



Tradition aus Niederbayern
Wasner

DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – SPANFERKEL



SPANFERKEL-SATTEL

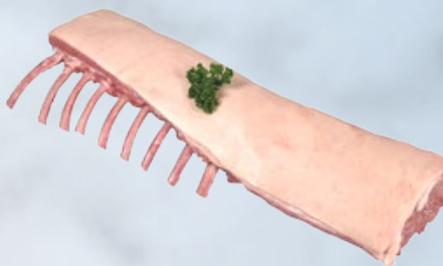
ca. 1,5 kg/Stück,
mit Knochen und Schwarte
Art. Nr. 69094



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.

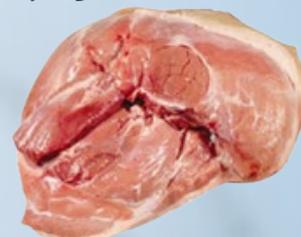
SPANFERKEL HALS

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.

DAUERHAFT AUF LAGER

TIEFKÜHLFLEISCH – SPANFERKEL



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

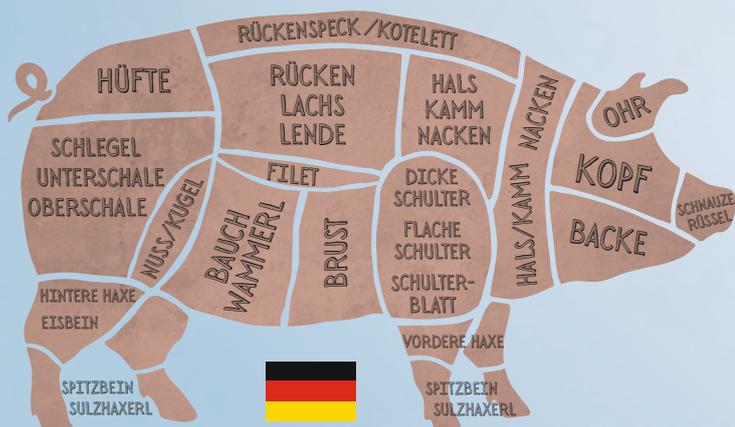


Ein Braten Sortiment für Buffets und Veranstaltungen. Handgerollt und schnittstabil.

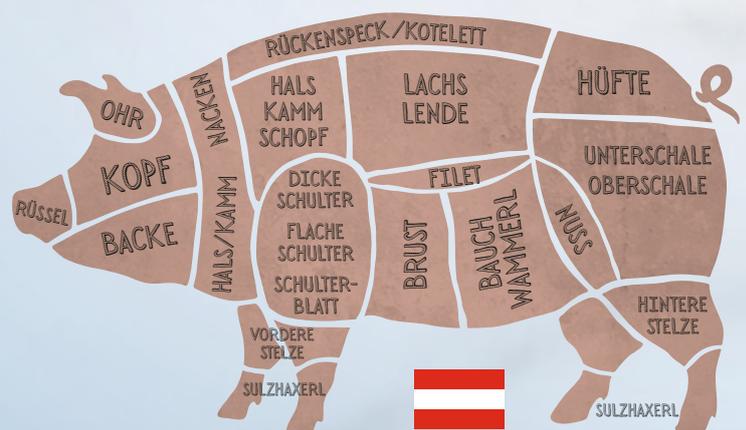
*Frischen
GEHT'S NICHT!*

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



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.

HOCHRIFFE OHNE KNOCHEN

ca. 5 kg
Art. Nr. 66541

**RINDERSEMMERROLLE „MAISERL“**

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

**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, handgeschnitten 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



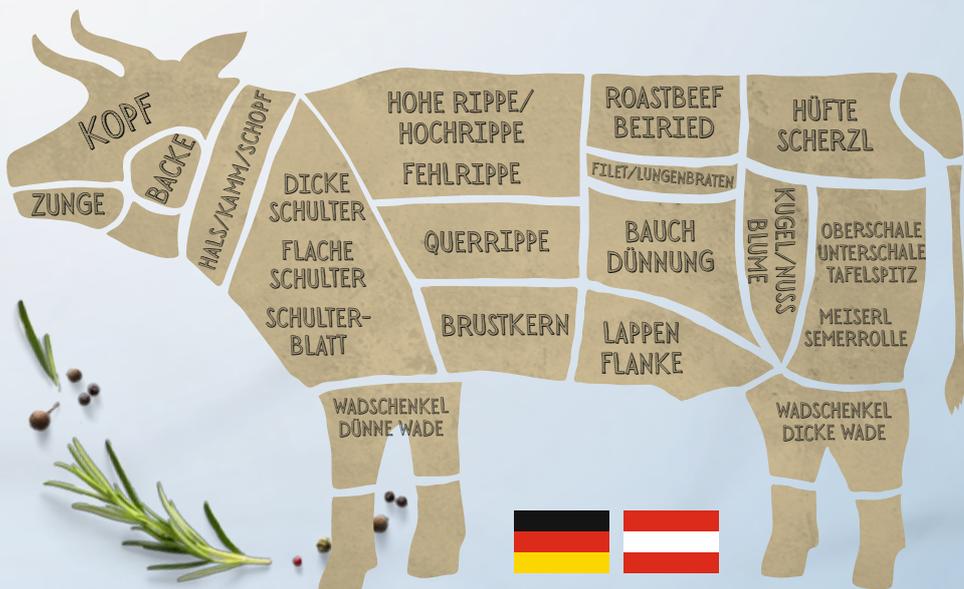
DT. RINDERBACKEN-FLEISCH

ca. 500 g
geputzt
Art. Nr. 66753



RINDFLEISCHKNOCHEN

ca. 8 kg
gesägt
Art. Nr. 66754



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 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

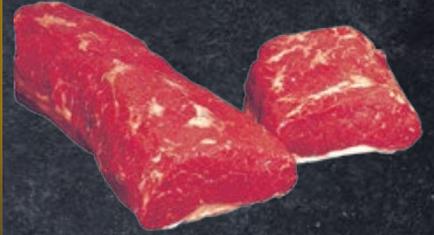
ca. 3,5 kg,
Premium
Art. Nr. 66531



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

ROASTBEEF SÜDAMERIKA

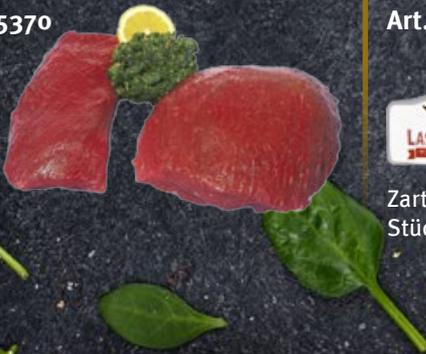
ca. 5 kg, Continental Trim
Art. Nr. 66528



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. 66334



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 BRASILIEN

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.

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 magerere, 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.

VORBESTELLER FRISCHFLEISCH – KALB



KALBSSTEAKHÜFTE

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



Bei der Kalbhüfte, 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.

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.

ALTE WERTE. NEUE IDEEN.

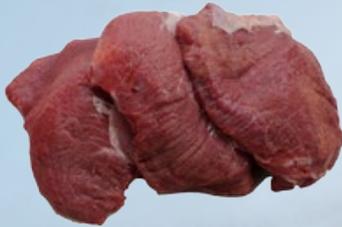
Bei TILS sorgen kontinuierliche Produktinnovationen sowie ein besonderes Qualitätsbewusstsein dafür, dass die ausgezeichnete Marktpositionierung in den letzten Jahren weiter gefestigt und ausgebaut werden konnte. Nach TILS Qualitätsanforderungen werden Kälber nach individuellen Kundenwünschen bis hin zur portionierten Ware verarbeitet.

Ein Familienbetrieb mit Herz.



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 Kalbhaxe in 6 gleichmäßig dicke Scheiben. Das durchzogene 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.

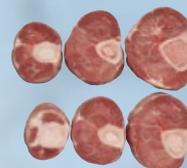
KALBSLEBERSCHEIBEN

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



**HINTERE KALBSHAXEN
OSSOBUCCO**

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



KALBSGULASCH

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



**HINTERE
KALBSHAXEN**

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



**KALBSKEULE
3ER-SCHNITT**

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



**KALBSOBERSCHALE
MIT KLEINEM DECKEL**

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



KALBSFILET

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



**KALBSRÜCKEN
OHNE KNOCHEN**

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



KALBSBÄCKCHEN

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



KALBSLEBER

5 kg,
vac.
Art. Nr. 66538



KALBSUNTERSCHALE

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



**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, Geschnitzeltes 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
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 Schläßlberg/Grieskirchen
Telefon: +43 (0)7248 / 62691
Fax: +43 (0)7248 / 62694