

*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, Geschnetzelttes, 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



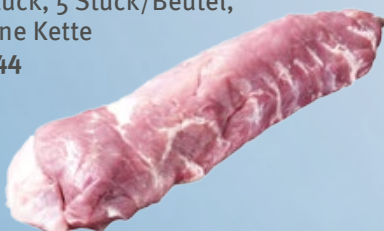
### SCHWEINE-DELIBAUCH

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.

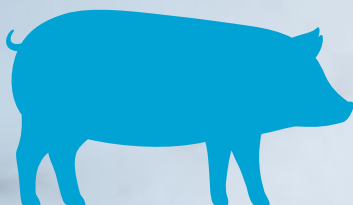
GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Hergestellt und verarbeitet werden diese Produkte 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. 66182Als TK-Artikel  
Art. Nr. 66199

www.gq-bayern.de

**SAUGUAD FILET**ca. 300-700 g/Stück  
Art. Nr. 66183Als TK-Artikel  
Art. Nr. 66200

www.gq-bayern.de

**SAUGUAD LOINRIBS**ca. 1,2-1,8 kg/Stück  
Art. Nr. 66184Als TK-Artikel  
Art. Nr. 66201

www.gq-bayern.de

**SAUGUAD LACHSE**ca. 1,6-4,4 kg/Stück  
Art. Nr. 66185Als TK-Artikel  
Art. Nr. 66202

www.gq-bayern.de

**SAUGUAD HALS/NACKEN**ca. 1,8-2,8 kg/Stück,  
ohne Knochen  
Art. Nr. 66186Als TK-Artikel  
Art. Nr. 66203

www.gq-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

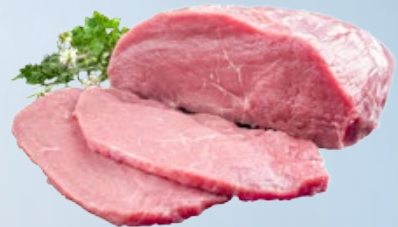
ca. 0,8-1,2 kg/Stück,  
ohne Deckel  
Art. Nr. 66190



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

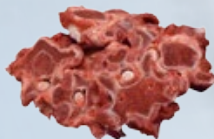


## SCHWEINELEBER

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.

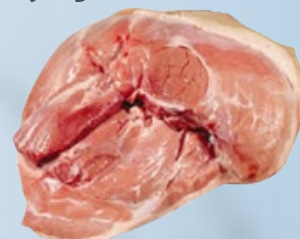
## SPANFERKEL HALS

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.

**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

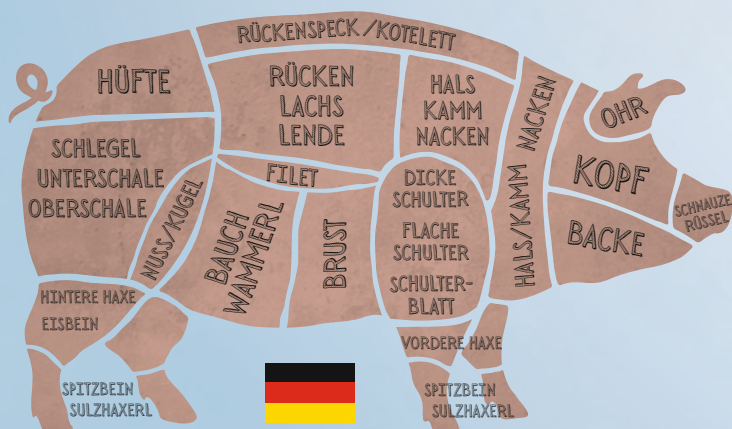


Ein Braten Sortiment für Buffets und Veranstaltungen. Handgerollt und schnittstabil.

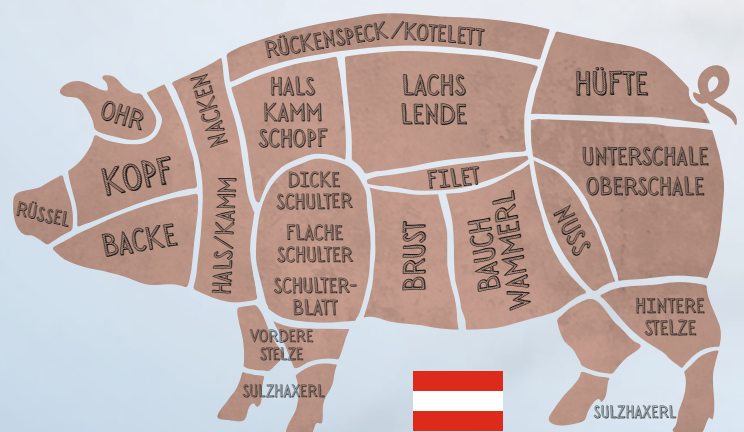
*Frischen  
GEHT'S NICHT!*

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

## RINDERMARKKNOCHEN

ca. 3 kg  
gesägt  
Art. Nr. 66235

## FALSCHES RINDERFILET

ca. 2 kg  
Art. Nr. 66549

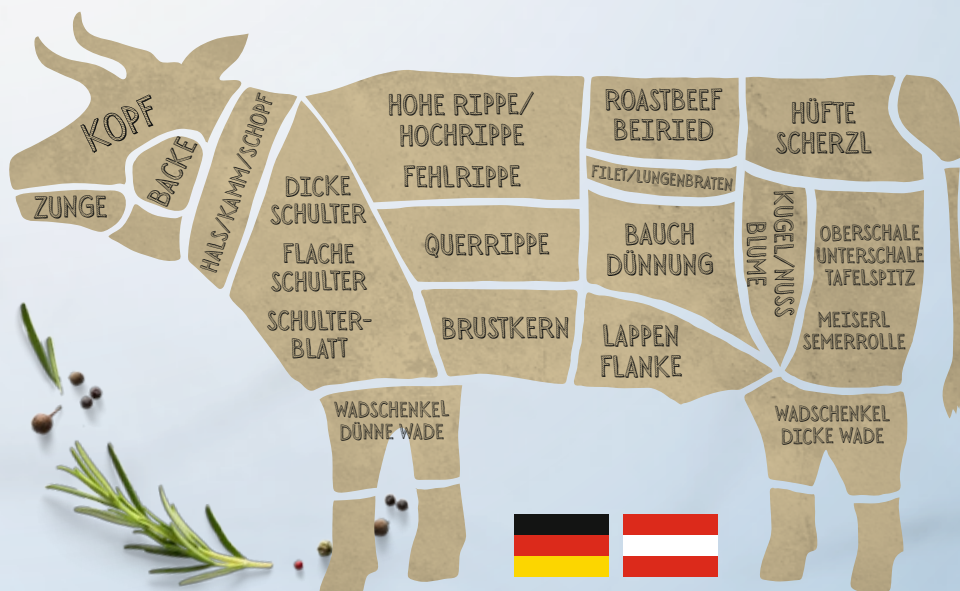
## RINDERFILET

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

## RINDERGULASCH

2,5 kg, 26 x 26 mm  
Art. Nr. 66599DT. RINDERBACKEN-  
FLEISCHca. 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 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. 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 schockgefrostet, 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 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.

## 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 Frikandau 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.

DAUERHAFT AUF LAGER

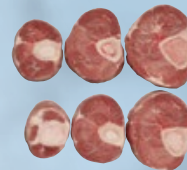
## TIEFKÜHLFLEISCH - KALB

natürlich lecker

TILS

Das Kalbfleisch.

## KALBSLEBERSCHEIBEN

ca. 200 g,  
einzeln vac.  
Art. Nr. 66210HINTERE KALBSHAXEN  
OSSOBUCOca. 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. 66213HINTERE  
KALBSHAXENca. 2-2,5 kg  
Art. Nr. 66390KALBSKEULE  
3ER-SCHNITTca. 3-6 kg/Stück,  
ca. 14 kg/Karton,  
Schale, Kugel, Hüfte  
Art. Nr. 66394KALBSOBERSCHALE  
MIT KLEINEM DECKELca. 4-6 kg,  
vac.  
Art. Nr. 66398

## KALBSFILET

ca. 1,3 kg,  
mit Kette, vac.  
Art. Nr. 66403KALBSRÜCKEN  
OHNE KNOCHENca. 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. 69592KALBS-  
FLEISCHKNOCHENca. 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

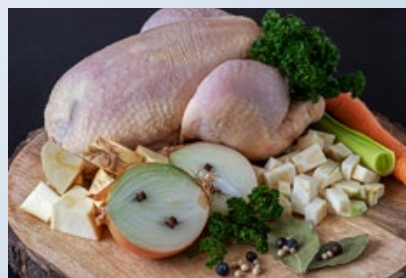


## GRILLHÄHNCHEN

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



## GRILLENTÉ

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](mailto:bestell@innstolz.de)

[www.innstolz-frischdienst.de](http://www.innstolz-frischdienst.de)



[facebook.com/InnstolzFrischdienst](https://facebook.com/InnstolzFrischdienst)

Folge uns auf  
Social Media



[instagram.com/innstolz\\_frischdienst](https://instagram.com/innstolz_frischdienst)

Webshop



ZUM WEBSHOP

Bestell-Apps



GOOGLE PLAY STORE



APPLE APP STORE

**Innstolz Käsewerk Roiner 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