



FLEISCHSPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Rindfleisch «DIERENDONCK» <i>Bœuf</i>	Europa <i>Europe</i>	011
Rindfleisch Fassona «OBERTO» <i>Bœuf</i>	Italien <i>Italie</i>	012
Rindfleisch <i>Bœuf</i>	Europa <i>Europe</i>	012
Wasserbüffel <i>Buffle</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	013
Rindfleisch <i>Bœuf</i>	Übersee <i>hors Europe</i>	014
Wagyu-Spezialitäten <i>Spécialités de Wagyu</i>	Japan / Spanien <i>Japon / Espagne</i>	015
Tatar <i>Tartare</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	016
Burger		016
Kalb <i>Veau</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	017
Fonds	Finnland <i>Finlande</i>	017
Kaninchen <i>Lapin</i>	Ungarn / Schweiz <i>Hongrie / Suisse</i>	017
Schweinefleisch <i>Porc</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	018
Lamm <i>Agneau</i>	Frankreich / Irland <i>France / Irlande</i>	019



RINDFLEISCH | VIANDE DE BŒUF

«DIERENDONCK»

Rind – Belgien | Bœuf – Belgique «Holstein»

dry aged: 4 – 5 Wochen / semaines

33517*	Filet <i>Filet</i>		+/- 2.5 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 82.50/kg
33519*	Côte de bœuf <i>Côte de bœuf</i>	nicht parierte 6 – 8 Rippen <i>non parée 6 – 8 côtes</i>	8.0 – 12.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 67.50/kg

33518	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		4.0 – 6.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 79.90/kg
33516	Côte de bœuf <i>Côte de bœuf</i>	parierte 3 – 4 Rippen <i>parée 3 – 4 côtes</i>	+/- 4.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 72.50/kg
33520	Hohrücken <i>Entrecôte parisienne</i>	«Rib-Eye»	4.0 – 6.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 78.90/kg

32626*	T-Bone <i>T-Bone</i>	nicht parierte <i>non parée</i>	8.0 – 13.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 76.90/kg
34816	T-Bone <i>T-Bone</i>	portioniert <i>portioné</i>	+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 81.90/kg
34818*	Tomahawk <i>Tomahawk</i>	nicht parierte 5 – 6 Rippen <i>non parée 5 – 6 côtes</i>	+/- 8.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 64.90/kg
34817	Tomahawk <i>Tomahawk</i>	portioniert <i>portioné</i>	+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 69.90/kg
34465*	Flanken Steak <i>Steak Flanc</i>		1.5 – 2.0 kg	1 Stk/pc	EU Dierendonck	ca. 49.90/kg

Rind – Belgien «Westflämisch» | Bœuf – Belgique «Rouge de Flandres» dry aged

32060*	Filet <i>Filet</i>		+/- 3.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 81.00/kg
31911*	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		+/- 5.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 75.00/kg
32711*	Côte de bœuf, parierte <i>Côte de bœuf, parée</i>	6 – 8 Rippen <i>6 – 8 côtes</i>	+/- 8.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 72.50/kg
31910*	Côte de bœuf, nicht parierte <i>Côte de bœuf, non parée</i>	6 – 8 Rippen <i>6 – 8 côtes</i>	6.0 – 14.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 67.50/kg

Rindfleischspezialitäten – Belgien | Spécialités de bœuf – Belgique

28654	Brustkern – Brisket <i>Brisket</i>	«Pastrami» / Westflämisch	+/- 1.5 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 41.50/kg
32612	Rindsentrecôte <i>Entrecôte de boeuf</i>	getrocknet / Westflämisch <i>sechée Rouge de Belgique</i>	+/- 2.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 84.90/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande

RINDFLEISCH – ITALIEN | VIANDE DE BŒUF – ITALIE

«**FASSONA**»

Rind – Italien | Bœuf – Italie «Fassona»

31814*	Filet <i>Filet</i>		+/- 3.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 94.90/kg
31813*	Hohrücken <i>Entrecôte parisienne</i>	«Rib-Eye»	+/- 2.8 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 66.00/kg
31810*	T-Bone <i>T-Bone</i>	«Fiorentina»	+/- 15.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 72.00/kg

31812	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		+/- 6.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 67.50/kg
31816	Huft <i>Quasi</i>		+/- 4.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 58.90/kg

31809*	T-Bone «Fiorentina» <i>T-Bone</i>	portioniert <i>portioné</i>	+/- 1.2 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 83.00/kg
35025*	Tomahawk <i>Tomahawk</i>	portioniert <i>portioné</i>	+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 49.90/kg
32417*	Piemonteser Salsiccia <i>Salsiccia du Piémont</i>		1.0 – 1.2 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 26.90/kg
33367*	Kopf-Bäggli <i>Joux de bœuf</i>		+/- 2.0 kg	1 Stk/pc	IT Oberto	ca. 32.50/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande

RINDFLEISCH – EUROPA | VIANDE DE BŒUF – EUROPE



Rind – Irland | Bœuf – Irlande «Drumlin Gold»

23711	Filet <i>Filet</i>	Mittelstück <i>cœur de filet</i>	1.2 – 1.4 kg	1 Stk/pc	IE Drumlin Gold	ca. 75.90/kg
23702	Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Mittelstück <i>coupe du milieu</i>	+/- 3.5 kg	1 Stk/pc	IE Drumlin Gold	ca. 53.90/kg

Rind – Irland | Bœuf – Irlande «Natur»




10984	Filet <i>Filet</i>	Mittelstück <i>cœur de filet</i>	1.2 – 1.4 kg	1 Stk/pc	IE Natur	ca. 72.90/kg
10980	Filet <i>Filet</i>		1.8 – 2.2 kg	1 Stk/pc	IE Natur	ca. 61.90/kg

Rind – Schweiz | Bœuf – Suisse

10924	Filet <i>Filet</i>		1.8 – 2.2 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 71.90/kg
10927	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		4.0 – 6.0 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 52.90/kg

WASSERBÜFFELRIND | BUFFLE

Frisch | frais

14767°	Entrecôte <i>Entrecôte</i>	2.5 – 3.0 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 68.00/kg
32666°	Kopf-Bäggli <i>Joue</i>	+/- 0.7 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 29.90/kg
13589°	Geschnetzeltes <i>Emincé</i>	+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 35.00/kg

° Verfügbarkeit eingeschränkt / auf Vorbestellung / second cuts auf Anfrage
disponibilité limitée / sur précommande / second cuts sur demande





Carpaccio

14725.F	Wasserbüffelcarpaccio <i>Carpaccio de buffle</i>	0.7 – 1.2 kg	1 Stk/pc	CH  	ca. 69.90/kg
---------	---	--------------	----------	---	--------------

Burger

30330	Burger vom Wasserbüffel <i>Burger de buffle</i>	24 x 125 gr = 3.00 kg	1 Krt/crt	CH  	77.00/Krt = 3.20/Stk
-------	--	--------------------------	-----------	---	-------------------------

Tatar | Tartare

14728.D	Wasserbüffeltatar <i>Tartare de buffle</i>	20 x 60 gr = 1.20 kg	1 Krt/crt	CH  	78.00/Krt = 3.90/Stk
14727.D	Wasserbüffeltatar <i>Tartare de buffle</i>	25 x 130 gr = 3.25 kg	1 Krt/crt	CH  	188.00/Krt = 7.52/Stk

RINDFLEISCH – ÜBERSEE | VIANDE DE BŒUF – HORS EUROPE

Rind | Bœuf – US 100% Natural Beef «Choice»

13461	Filet <i>Filet</i>		1.5 – 2.5 kg	1 Stk/pc	US	ca. 73.90/kg
27186	Filet <i>Filet</i>	Mittelstück <i>cœur de filet</i>	1.0 – 1.5 kg	1 Stk/pc	US	ca. 96.90/kg
13462	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		3.0 – 4.0 kg	1 Stk/pc	US	ca. 49.90/kg
10658	Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Mittelstück <i>coupe du milieu</i>	2.0 – 3.0 kg	1 Stk/pc	US	ca. 54.90/kg
13463	Hohrücken <i>Entrecôte parisienne</i>	«Rib-Eye»	2.0 – 3.0 kg	1 Stk/pc	US	ca. 54.90/kg
14923*	Flanken Steak <i>Steak flanc</i>		1.5 – 2.0 kg	1 Stk/pc	US	ca. 48.90/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande


Bison – Kanada | Bison – Canada

10954*	Filet <i>Filet</i>		1.5 – 2.0 kg	1 Stk/pc	CA	ca. 93.90/kg
19777*	Entrecôte Mittelstück <i>Cœur d'entrecôte</i>		+/- 2.5 kg	1 Stk/pc	CA	ca. 67.90/kg

* auf Vorbestellung – Freitag für Lieferung auf Dienstag | Mittwoch für Lieferung auf Freitag
sur précommande – vendredi pour livraison mardi | mercredi pour livraison vendredi

Rind – Australien | Bœuf – Australie

24347	Nierstück: 2 Filet, 2 Entrecôte, 2 Huft <i>Aloyau de bœuf: 2 filets, 2 entrecôtes, 2 quasis</i>		+/- 16.0 kg	1 Stk/pc	AU	ca. 41.90/kg
24349	Filet <i>Filet</i>		1.5 – 1.9 kg	1 Stk/pc	AU	ca. 59.90/kg
24348	Entrecôte <i>Entrecôte</i>		3.0 – 4.0 kg	1 Stk/pc	AU	ca. 39.90/kg
24352	Huft <i>Quasi</i>		+/- 3.0 kg	1 Stk/pc	AU	ca. 29.90/kg

 Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

WAGYU-SPEZIALITÄTEN | SPÉCIALITÉS DE WAGYU

«KAGOSHIMA»

Wagyu – Japan | Japon

Marmorierungsgrad A5 | degré de persillage A5

26421	Entrecôte Mittelstück <i>Coupe du milieu d'entrecôte</i>		2.0 – 2.5 kg	1 Stk/pc	JP	ca. 295.00/kg
26421.B	Entrecôte mit Huft- oder Hohrückenansatz <i>Entrecôte avec une partie de quasi ou d'entrecôte parisienne</i>		2.0 – 2.5 kg	1 Stk/pc	JP	ca. 245.00/kg
26422	Filet <i>Filet</i>		3.5 – 5.0 kg	1 Stk/pc	JP	ca. 310.00/kg
26423	Hohrücken <i>Entrecôte parisienne</i>	«Rib-Eye»	1.0 – 1.5 kg	1 Stk/pc	JP	ca. 225.00/kg
31346▲	Brustkern «Brisket», zerteilt <i>Brisket, coupé</i>	Einzel-Vac <i>vac à la pièce</i>	+/- 15.0 kg		JP	auf Anfrage <i>sur demande</i>
31204▲	Huft, zerteilt <i>Quasi, coupée</i>	+/- 4 Stücke, Einzel-Vac <i>+/- 4 pièces, vac à la pièce</i>	13.0 – 16.0 kg		JP	auf Anfrage <i>sur demande</i>

Marmorierungsgrad A4 | degré de marbrure A4

33920▲	Schulter, zerteilt <i>Epaule, coupée</i>	6–8 Stücke, Einzel-Vac <i>6–8 pièces, vac à la pièce</i>	+/- 18.0 kg		JP	auf Anfrage <i>sur demande</i>
--------	---	---	-------------	--	----	-----------------------------------

▲ auf Vorbestellung, nur ganze Kartons | sur précommande, seulement carton entier

Wagyu – Spanien | Espagne

24450	Filet Mittelstück <i>Cœur de filet</i>	Marmorierungsgrad 7–8 <i>degré de persillage 7–8</i>	1.0 – 1.5 kg	1 Stk/pc	ES Santa Rosalia	ca. 176.00/kg
23722	Entrecôte <i>Entrecôte</i>	Marmorierungsgrad 7–8 <i>degré de persillage 7–8</i>	1.0 – 1.2 kg	1 Stk/pc	ES Santa Rosalia	ca. 149.00/kg
23832*	Wagyu Burger <i>Wagyu Burger</i>		8 x 35 gr	1 Stk/pc	ES Santa Rosalia	ca. 12.60/Pack
24653*	Wagyu Burger <i>Wagyu Burger</i>		2 x 150 gr	1 Stk/pc	ES Santa Rosalia	ca. 14.80/Pack

* Beschaffungszeit ca. 10 Tage | Délai d'approvisionnement environ 10 jours
weitere Stücke auf Anfrage | autres morceaux sur demande

BEEFTATAR | TARTARE DE BŒUF

Rindstatar | Tartare de bœuf

«Edition Dubno»

32169	Rindstatar <i>Tartare de bœuf</i>	20 x 60 gr = 1.20 kg	1 Krt/crt	CH 		46.00/Krt = 2.30/Stk
32170	Rindstatar <i>Tartare de bœuf</i>	25 x 130 gr = 3.25 kg	1 Krt/crt	CH 		119.50/Krt = 4.78/Stk

Wasserbüffeltatar | Tartare de buffle

«Edition Dubno»

14728.D	Wasserbüffeltatar <i>Tartare de buffle</i>	20 x 60 gr = 1.20 kg	1 Krt/crt	CH 		78.00/Krt = 3.90/Stk
14727.D	Wasserbüffeltatar <i>Tartare de buffle</i>	25 x 130 gr = 3.25 kg	1 Krt/crt	CH 		188.00/Krt = 7.52/Stk

Kalbstatar | Tartare de veau

«Edition Dubno»

32168	Kalbstatar <i>Tartare de veau</i>	20 x 60 gr = 1.20 kg	1 Krt/crt	CH 		72.00/Krt = 3.60/Stk
32167	Kalbstatar <i>Tartare de veau</i>	25 x 130 gr = 3.25 kg	1 Krt/crt	CH 		186.50/Krt = 7.46/Stk

Tatarsauce | Sauce pour tartare

«Edition Dubno»

33016	Tatarsauce <i>Sauce pour tartare</i>	50 x 45 gr = 2.25 kg	1 Krt/crt	CH 		60.00/Krt = 1.20/Stk
-------	---	-------------------------	-----------	--------	--	-------------------------

BURGER

26496.1	Angus Rinds-Burger <i>Angus Bœuf-Burger</i>	2 x 125 gr	16 x 2 Stk/pcs	US		6.80/Pack 27.20/kg
26497.1	Wagyu Rinds-Burger <i>Wagyu Bœuf-Burger</i>	2 x 125 gr	16 x 2 Stk/pcs	AU		8.45/Pack 33.80/kg
26495.1	US Rinds-Burger <i>US Bœuf-Burger</i>	2 x 125 gr	16 x 2 Stk/pcs	US		6.60/Pack 26.40/kg







26499.1	Lamm-Burger <i>Agneau-Burger</i>	2 x 125 gr	16 x 2 Stk/pcs	NZ		6.60/Pack 26.40/kg
26500.1	Iberico-Burger <i>Iberico-Burger</i>	2 x 125 gr	16 x 2 Stk/pcs	ES		7.55/Pack 30.20/kg

30330	Burger vom Wasserbüffel <i>Burger de buffle</i>	24 x 125 gr = 3.00 kg	1 Krt/crt	CH 		77.00/Krt = 3.20/Stk
30331	Burger vom Schweizer Hochlandrind <i>Burger de bœuf Highland Suisse</i>	24 x 125 gr = 3.00 kg	1 Krt/crt	CH 		85.00/Krt = 3.54/Stk
30332	Chili-Burger vom Schweizer Hochlandrind <i>Burger au piment rouge de bœuf Highland Suisse</i>	24 x 125 gr = 3.00 kg	1 Krt/crt	CH 		85.00/Krt = 3.54/Stk

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

KALB | VEAU

Schweiz | Suisse

10909	Nierstück, Kurzschnitt <i>Filet, coupe courte</i>	ohne Bein, top <i>sans os, top</i>	1.8 – 2.2 kg	10 kg	CH 	ca. 59.90/kg
10914	Racks <i>Rack</i>	ohne Strähl, ganz <i>entier, sans peigne</i>	1.8 – 2.3 kg	4 Stk/pcs	CH 	ca. 55.90/kg
10911	Filet <i>Filet mignon</i>	ohne Strang, top <i>sans chainette, top</i>	0.6 – 0.8 kg	10 kg	CH 	ca. 67.50/kg
10920	Bäggli <i>Noix</i>	Top	2.5 – 3.0 kg	10 kg	CH 	ca. 52.90/kg
10986	Hohrücken <i>Entrecôte parisienne</i>	«Rib-Eye»	1.6 – 1.8 kg	10 kg	CH 	ca. 56.90/kg
10921	Huft <i>Quasi</i>	Top	0.8 – 1.0 kg	10 kg	CH 	ca. 52.90/kg

FOND



19083	Kalbsfond <i>Fond de veau</i>	Schweizer Rezeptur <i>recette suisse</i>	1.00 lt	6 Stk/pcs ab/ dès 6 Stk/pcs	FI	22.50/Stk 20.50/Stk
-------	----------------------------------	---	---------	--------------------------------	----	------------------------

KANINCHEN | LAPIN

Ungarn | Hongrie

28220*	Gigolette <i>Gigolette</i>		4 x 110 – 150 gr	6 x 4 Stk/pcs	HU	ca. 14.90/kg
11784*	Schenkel <i>Cuisse</i>	hohl ausgebeint <i>entièrement désossée</i>	5 x +/- 150 gr		HU	ca. 30.50/kg
11792*	Rücken, ohne Knochen <i>Râble, sans os</i>	hohl ausgebeint <i>entièrement désossée</i>	4 x +/- 260 gr		HU	ca. 34.50/kg
11802*	Filet <i>Filet mignon</i>	mit Silberhaut <i>avec peau argenté</i>	70 – 80 gr Sac à 1 kg		HU	ca. 36.90/kg

Schweiz | Suisse

11799*	Kaninchen ganz, ohne Kopf und Leber <i>Lapin entier, sans tête et foie</i>		+/- 1.4 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 21.90/kg
11806*	Filet <i>Filet mignon</i>		+/- 500 gr	1 Stk/pc	CH 	ca. 64.50/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande






SCHWEIN | PORC

«Pata Negra» Spanien – Espagne

10670	Nierstück, Kurzschnitt <i>Filet, coupe courte</i>	ohne Bein <i>sans os</i>	1.0 – 1.5 kg	1 Stk/pc	ES	ca. 51.50/kg
10675	Filet <i>Filet mignon</i>		+/- 350 gr	1 Stk/pc	ES	ca. 53.90/kg
10677	Rack <i>Rack</i>	9–10 Rippen <i>9–10 côtes</i>	1.6 – 2.4 kg	1 Stk/pc	ES	ca. 49.90/kg
15271*	Pluma <i>Pluma</i>		+/- 200 gr	1 Stk/pc	ES	ca. 49.90/kg
14967*	Kopfbäggli <i>Joue</i>		+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	ES	ca. 44.50/kg
10684*	Segreto <i>Segreto</i>		+/- 500 gr	1 Stk/pc	ES	ca. 47.50/kg
24355*	Preso <i>Preso</i>		+/- 500 gr	1 Stk/pc	ES	ca. 47.50/kg

* Beschaffungszeit ca. 10 Tage | Délai d'approvisionnement environ 10 jours

«Bierschwein» – Schweiz | «Porc à bière» – Suisse

30267▲	Nierstück, Kurzschnitt <i>Filet, coupe courte</i>	ohne Bein <i>sans os</i>	+/- 1.4 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 29.90/kg
30270▲	Filet <i>Filet mignon</i>	dressiert <i>dressé</i>	400 – 500 gr	1 Stk/pc	CH 	ca. 51.90/kg
30269▲	Kotelette <i>Côtelette</i>	ohne Strahl, 9–10 Rippen <i>sans peigne, 9–10 côtes</i>	+/- 1.9 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 25.90/kg
30567▲	Rack lange Knochen <i>Rack côtes longues</i>	ohne Strahl, 9–10 Rippen <i>sans peigne, 9–10 côtes</i>	+/- 1.9 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 32.90/kg
30681▲	Brust <i>Poitrine de porc</i>	dressiert <i>dressée</i>	+/- 3.5 kg	1 Stk/pc	CH 	ca. 13.90/kg

▲ Lieferung A auf C | livraison A sur C

LAMM | AGNEAU

Lammracks | Racks d'agneau

10872	Racks <i>Racks</i>	lange Knochen <i>côtes longues</i>	2 x +/- 600 gr	1 Stk/pc	IE Slaney	ca. 38.90/kg
10870*	Racks <i>Racks</i>	kurze Knochen <i>côtes courtes</i>	2 x +/- 500 gr	1 Stk/pc	IE Slaney	ca. 41.90/kg

Milchlamm Pyrenäen | Agneau de lait Pyrénées

November – ca. Mai | novembre – env. mai

11304*	Milchlammrücken <i>Selle d'agneau de lait</i>		1.6 – 1.8 kg	1 Stk/pc	FR	Tagespreis <i>prix du jour</i>
11308*	Milchlammgigot <i>Gigot d'agneau de lait</i>		2 x 1.2 – 1.5 kg	1 Stk/pc	FR	Tagespreis <i>prix du jour</i>
11306*	Milchlammschulter <i>Epaule d'agneau de lait</i>		2 x 0.4 – 0.6 kg	2 Stk/pcs	FR	Tagespreis <i>prix du jour</i>

Milchlamm Sisteron | Agneau de lait Sisteron

11298*	Rücken <i>Selle</i>		2.5 – 3.0 kg	1 Stk/pc	FR	ca. 41.50/kg
11300*	Gigot <i>Gigot</i>		1.8 – 2.2 kg	1 Stk/pc	FR	ca. 37.50/kg
11302*	Schulter <i>Epaule</i>		1.1 – 1.3 kg	2 Stk/pcs	FR	ca. 32.90/kg


Lamm Sisteron | Agneau Sisteron

11314*	Rücken mit Flanken und Nieren, 4 Rippen <i>Selle avec flancs et rognons, 4 côtes</i>		2.2 – 2.8 kg	2 Stk/pcs	FR	ca. 34.90/kg
11319*	Gigot <i>Gigot</i>		2.5 – 3.0 kg	1 Stk/pc	FR	ca. 25.90/kg

Lamm – Australien / Neuseeland | Agneau – Australie / Nouvelle-Zélande

10874	Nierstück <i>Filet</i>		4 x 200 – 250 gr	1 kg	AU/NZ	ca. 41.90/kg
10881	Huft <i>Quasi</i>		170 – 200 gr 4 – 6 Stk/pcs	1 kg	AU/NZ	ca. 26.90/kg
11333	Filet <i>Filet mignon</i>		60 – 80 gr <i>Sac à 1 kg</i>	1 kg	AU/NZ	ca. 35.90/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande

 Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.



PROSCIUTTO DI PARMA

CORONA DORATA

SIMONINI

Due
anni

TROCKENFLEISCH | VIANDE SÉCHÉE

Iberico-Produkte – Guijelo «BLAZQUEZ» <i>Produits ibériques – Guijelo</i>	Spanien <i>Espagne</i>	025
Iberico-Produkte – Jabugo «CINCO JOTAS» <i>Produits ibériques – Jabugo</i>	Spanien <i>Espagne</i>	027
Schinkenhalter und Zubehör <i>Porte-jambon et accessoires</i>		027
Trockenfleisch / Embutidos <i>Viande séchée / Embutidos</i>	Spanien <i>Espagne</i>	029
Trockenfleisch <i>Viande séchée</i>	Italien <i>Italie</i>	031
Rindstrockenfleisch <i>Viande de bœuf séchée</i>	Italien <i>Italie</i>	031
Rindfleischspezialitäten «DIERENDONCK» <i>Specialités de bœuf</i>	Belgien <i>Belgique</i>	031
Trockenfleisch «VULCANO» <i>Viande séchée</i>	Österreich <i>Autriche</i>	033
Schinken <i>Jambon</i>	Österreich <i>Autriche</i>	033
Trockenfleisch «ALPE PIORA» <i>Viande séchée</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	035
Wasserbüffel-Trockenfleisch <i>Viande séchée de buffle</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	035
Carpaccio		035



SCHINKENQUALITÄTEN

Schwarzes Etikett	darf nur der «Rolls Royce» der Schinken gekennzeichnet sein: Er stammt von einem reinrassigen Ibérico-Schwein, das sich von Eicheln «Bellotas» ernährt und Auslauf hat.
Rotes Etikett	so gekennzeichnete Schinken sind von Schweinen, bei denen es sich um eine Ibérico-Kreuzung handelt, die aber ebenfalls mit Eicheln ernährt werden und Auslauf hat.
Grünes Etikett	gibt es für Schinken von Ibérico-Kreuzungen, die mit Trockenfutter und Getreide ernährt werden, aber Auslauf haben «Cebo de campo».
Weisses Etikett	steht für Schinken von Ibérico-Kreuzungen, die Trockenfutter und Getreide bekommen und ausserdem intensiv gehalten werden, also wenig Auslauf haben «de Cebo».

02












QUALITÉS DE JAMBON

Etiquette noire	seule la «Rolls-Royce» du jambon peut être estampillée ainsi : le jambon vient d'un porc de pure race ibérique, qui se nourrit de glands, appelés «bellotas» et évolue en plein air.
Etiquette rouge	elle désigne les jambons venant de porcs issus de croisement de race ibérique qui se nourrissent également de glands, également en plein air.
Etiquette verte	issus de croisement de races ibériques, les porcs sont alimentés avec des céréales, les porcs évoluent en plein air, ce jambon est désignée sous l'appellation «cebo de Campo».
Etiquette blanche	issus de croisement de races ibériques, les porcs sont alimentés avec des céréales et maintenus en élevage intensif, appelés «Cebo».



Cinco Jotas
JABUGO 1879



 <p>33262</p>	 <p>33264</p>	 <p>33567</p>	
 <p>33529</p>	 <p>33530</p>	 <p>33528</p>	 <p>33527</p>
 <p>35027</p>	 <p>33912</p>	 <p>33913</p>	

Nettogewicht
Poids net

Karton à
Carton à

Herkunft
Provenance

Preis
Prix

ROHSCHINKEN GUIJELO – SPANIEN | JAMBON CRU GUIJELO – ESPAGNE

SCHWEIN | PORC

Iberico – Pata Negra: mit Bein | avec os

33262	Rohschinken – «Admiración» – IB▲ Jambon cru – «Admiración» – IB▲	mit Bein 36–42 Mt gereift avec os 36–42 mois affinage	7.5 – 9.5 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	94.50/kg
33264	Rohschinken – «Reserva» – IB▲ Jambon cru – «Reserva» – IB▲	mit Bein 36 Mt gereift avec os 36 mois affinage	7.5 – 9.5 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	76.00/kg
33567	Rohschinken – Cebo Jambon cru – Cebo	mit Bein 24 Mt gereift avec os 24 mois affinage	7.5 – 9.5 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	62.50/kg

Iberico – Pata Negra: ohne Bein | sans os

33513	Rohschinken – «Admiración» – IB▲ Jambon cru – «Admiración» – IB▲	ohne Bein 36 Mt gereift sans os 36 mois affinage	4.0 – 5.0 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	154.00/kg
33263	Rohschinken – «Reserva» – IB▲ Jambon cru – «Reserva» – IB▲	ohne Bein 36 Mt gereift sans os 36 mois affinage	4.5 – 5.5 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	129.00/kg
33512*	Rohschinken – Cebo Jambon cru – Cebo	ohne Bein 24 Mt gereift sans os 24 mois affinage	4.0 – 5.0 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	94.50/kg

Block | Bloc

33571	Rohschinken – Cebo Jambon cru – Cebo	Block gepresst bloc pressé	4.0 – 5.0 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	97.00/kg
33572	Rohschinken Paleta (Schulter) Jambon cru Paleta (Epaule)	Block gepresst bloc pressé	+/- 3.0 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	95.00/kg
33515	Rohschinken Paleta (Schulter) – Cebo Jambon cru Paleta (Epaule) – Cebo	Block gepresst bloc pressé	+/- 3.0 kg	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	77.50/kg

Iberico – Pata Negra: vorgeschnitten | prétranché

33529	Rohschinken – «Admiración» – IB▲ Jambon cru – «Admiración» – IB▲	handgeschnitten 36 Mt gereift prétranché à la main 36 mois affinage	50 gr	20 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	14.50/Stk
33530	Rohschinken – «Admiración» – IB▲ Jambon cru – «Admiración» – IB▲	handgeschnitten 36 Mt gereift prétranché à la main 36 mois affinage	100 gr	20 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	22.50/Stk
33528	Rohschinken – «Admiración» – IB▲ Jambon cru – «Admiración» – IB▲	vorgeschnitten 36 Mt gereift prétranché 36 mois affinage	100 gr	10 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	19.50/Stk
33527	Rohschinken Paleta (Schulter) – IB▲ Jambon cru Paleta (Epaule) – IB▲	Admiración vorgeschnitten prétranché	100 gr	10 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	14.50/Stk

für/pour Sandwich: Iberico – Pata Negra: vorgeschnitten | prétranché












35027	Rohschinken Paleta (Schulter) – IB▲ Jambon cru Paleta (Epaule) – IB▲	Cebo vorgeschnitten prétranché	+/- 700 gr = 20 x 35 gr	Schale barquette	ES BLÁZQUEZ	84.50/kg = 2.95/Stk
-------	---	-------------------------------------	----------------------------	---------------------	----------------	------------------------

Schinkenhalter und Zubehör | Porte-jambon et accessoires

33912	Schinkenhalter Porte-jambon	für Schinken mit Bein pour jambon avec os		1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	105.00/Stk
33913	Schinkenmesser Couteau à jambon			1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	25.00/Stk

* auf Vorbestellung | sur précommande

▲ IB = Iberico Bellota


 <p>10830</p>	 <p>10822</p>	 <p>10824</p>	 <p>31201</p>
 <p>23530</p>	 <p>10821</p>	 <p>10836</p>	
 <p>10563</p>	 <p>10564*</p>	 <p>10565</p>	 <p>10566</p>





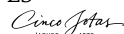
Cinco Jotas
JABUGO 1879

ROHSCHINKEN JABUGO – SPANIEN | JAMBON CRU JABUGO – ESPAGNE SCHWEIN | PORC

Iberico Puro – Pata Negra: mit Bein | avec os

10830	Rohschinken Jabugo – 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	mit Bein 36 Mt gereift avec os 36 mois affinage	7.0 – 9.0 kg	1 Stk/pc	ES 	99.50/kg
-------	---	--	--------------	----------	---	----------

Iberico Puro – Pata Negra: ohne Bein | sans os

10822	Rohschinken Jabugo – 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	ohne Bein 36 Mt gereift sans os 36 mois affinage	3.0 – 3.5 kg	1 Stk/pc	ES 	165.00/kg
10824	Rohschinken Jabugo – 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	ohne Bein, 3 Teile 36 Mt gereift sans os, 3 pièces 36 mois affinage	3.0 – 3.5 kg	1 Stk/pc	ES 	168.00/kg
31201	Rohschinken Jabugo – 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	«Taco»	+/- 450 gr	1 Stk/pc	ES	105.00/Stk
23530	Rohschinken Jabugo 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	vorgeschnitten, Kartonverpackung prétranché, emballage en carton	70 gr	12 Stk/pcs	ES 	19.90/Stk

Iberico Puro Paleta – Pata Negra: ohne Bein | sans os

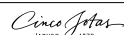
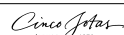
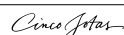
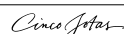
10821	Rohschinken Jabugo – 100% IB▲ Jambon cru Jabugo – 100% IB▲	«Paleta» Schulter «Paleta» épaule	2.0 – 3.0 kg	1 Stk/pc	ES 	115.00/kg
-------	---	--------------------------------------	--------------	----------	---	-----------

SERRANO

«Serrano»


10836	Rohschinken «Serrano» Jambon cru «Serrano»	ohne Bein, zugeschnitten sans os, prêt à couper	+/- 2.6 kg	1 Stk/pc	ES Jamondon	42.50/kg
-------	---	--	------------	----------	----------------	----------

SCHINKENHALTER UND ZUBEHÖR | PORTE-JAMBON ET ACCESSOIRES

10563	Schinkenhalter Porte-jambon	für Schinken mit Bein pour jambon avec os		1 Stk/pc		120.00/Stk
10564*	Schinkenhalter Porte-jambon	für Schinken ohne Bein pour jambon sans os		1 Stk/pc		
10565	Schinkenmesser Couteau à jambon			1 Stk/pc		50.00/Stk
10566	Schinkenpinzette Pince à jambon			1 Stk/pc		15.00/Stk

* wird leihweise abgegeben – nur in Zusammenhang mit dem Bezug von Cinco Jotas Schinken
est donné en prêt – seulement en rapport de l'achat des jambons Cinco Jotas

▲ IB = Iberico Bellota

 <p>33265</p>	 <p>33522</p>	 <p>33561</p>	 <p>13007</p>
 <p>23593</p>	 <p>23531</p>	 <p>33526</p>	
 <p>10903</p>	 <p>33524</p>	 <p>33525</p>	
 <p>33523</p>	 <p>35671</p>	 <p>10906</p>	 <p>33915</p>

EMBUTIDOS – SPANIEN | EMBUTIDOS – ESPAGNE

SCHWEIN | PORC

«Lomito | Lomo»

33265	Lomito vom Presa – IB▲ <i>Lomito de Presa – IB▲</i>	Admiración	300 – 450 gr	10 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	84.50/kg
33522	Lomo – IB▲ <i>Lomo – IB▲</i>	Admiración	+/- 1.2 kg	5 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	99.50/kg
33561	Lomo <i>Lomo</i>	Cebo	+/- 1.2 kg	5 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	79.50/kg

13007	Lomo – 100% IB▲ <i>Lomo – 100% IB▲</i>	leicht gewürzt, luftgetrocknet <i>légèrement épicé et séché</i>	+/- 500 gr	1 Stk/pc	ES <i>Cinco Jotas</i> JABUO 1978	112.00/kg
23593	Lomo – 100% IB▲ <i>Lomo – 100% IB▲</i>	Geschenckpackung <i>emballage cadeau</i>	+/- 500 gr	1 Stk/pc	ES <i>Cinco Jotas</i> JABUO 1978	115.00/kg

23531	Lomo – 100% IB▲ <i>Lomo – 100% IB▲</i>	vorgeschnitten <i>prétranché</i>	70 gr	12 Stk/pcs	ES <i>Cinco Jotas</i> JABUO 1978	13.90/Stk
33526	Lomo – IB▲ <i>Lomo – IB▲</i>	Admiración vorgeschnitten <i>prétranché</i>	100 gr	10 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	13.00/Stk

«Chorizo»

10903	Chorizo Ibérico bellota – 100% IB▲ <i>Chorizo Ibérico bellota – IB▲</i>	leicht gewürzt, luftgetrocknet <i>légèrement épicé et séché</i>	+/- 500 gr	3 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	39.50/kg
33524	Chorizo – IB▲ <i>Chorizo – IB▲</i>	Admiración	+/- 600 gr = 1/2	3 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	49.00/kg

33525	Chorizo – IB▲ <i>Chorizo – IB▲</i>	Admiración vorgeschnitten <i>prétranché</i>	100 gr	10 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	8.50/Stk
-------	---------------------------------------	--	--------	------------	----------------	----------

«Longaniza | Fuet»

33523	Longaniza – IB▲ <i>Longaniza – IB▲</i>	Ibérica picante U-Form <i>forme-U</i>	+/- 325 gr	12 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	44.50/kg
35671	Fuet Iberico – IB▲ <i>Fuet Iberico – IB▲</i>	dünne, luftgetrocknete Salami <i>Salami séché à l'air</i>	+/- 200 gr	12 Stk/pcs	ES BLÁZQUEZ	29.50/kg

«Morcón»

10906	Morcón de Chorizo – IB▲ <i>Morcón de Chorizo – IB▲</i>		+/- 1.35 kg	+/- 8.5 kg	ES BLÁZQUEZ	49.50/kg
-------	---	--	-------------	------------	----------------	----------

Blutwurst | Boudin

33915	Trockenblutwurst <i>Boudin sec</i>		+/- 380 gr	1 Stk/pc	ES BLÁZQUEZ	29.50/kg
-------	---------------------------------------	--	------------	----------	----------------	----------

▲ IB = Iberico Bellota

 <p>29013</p>	 <p>28724</p>	 <p>29012</p>	 <p>10894</p>
 <p>28861</p>	 <p>15222</p>	 <p>29169</p>	 <p>10899</p>
 <p>10897</p>	 <p>10896</p>	 <p>10853</p>	 <p>10809</p>

Nettogewicht
Poids net

Karton à
Carton à

Herkunft
Provenance

Preis
Prix

TROCKENFLEISCH – ITALIEN | VIANDE SÉCHÉE – ITALIE

SCHWEIN | PORC

Rohschinken Parma | Jambon cru de Parme

29013	Parma Rohschinken <i>Jambon de Parme</i>	mit Bein 24 Mte gereift <i>avec os 24 mois affinage</i>	8.0 – 10.0 kg	1 Stk/pc	IT Simonini	39.00/kg
28724	Parma Rohschinken <i>Jambon de Parme</i>	ohne Bein 18 Mte gereift <i>sans os 18 mois affinage</i>	7.0 – 9.0 kg	1 Stk/pc ab/dès 2 Stk/pcs	IT Simonini	44.50/kg 42.50/kg
29012	Parma Rohschinken, ohne Wade, teilentschwartet <i>Jambon de Parme sans jaret, sans couenne</i>	ohne Bein 24 Mte gereift <i>sans os 24 mois affinage</i>	+/- 6.5 kg	1 Stk/pc	IT Simonini	49.50/kg

Coppa «di Parma»

10894	Coppa <i>Coppa</i>	Schweinschals <i>cou de porc</i>	1.6 – 1.8 kg	1 Stk/pc	IT Simonini	34.50/kg
-------	-----------------------	-------------------------------------	--------------	----------	----------------	----------

Rohschinken San Daniele | Jambon cru San Daniele

28861	San Daniele Rohschinken <i>Jambon cru San Daniele</i>	ohne Bein 12 Mte gereift <i>sans os 12 mois affinage</i>	7.5 – 8.5 kg	1 Stk/pc	IT Simonini	46.90/kg
-------	--	---	--------------	----------	----------------	----------

Culatello «100% di Zibello | DOP»

15222	Culatello <i>Culatello</i>	vorbereitet, halbiert, geschält, vac <i>préparé, moitié, pelé, vac</i>	2 x +/- 1.8 kg = +/- 3.6 kg	1 Stk/pc	IT Dallatana	99.00/kg
29169	Fiocchetto di Parma <i>Fiocchetto di Parma</i>		1.2 – 1.8 kg	1 Stk/pc	IT Dallatana	39.50/kg

Capocollo «Slow Food»

10899	Capocollo di Martina Franca <i>Capocollo di Martina Franca</i>	Schweinschals <i>cou de porc</i>	+/- 1.0 kg	1 Stk/pc	IT	49.50/kg
-------	---	-------------------------------------	------------	----------	----	----------

Pancetta

10897	Pancetta Bauchspeck <i>Pancetta poitrine de porc</i>	gerollt, luftgetrocknet <i>roulée, séchée à l'air</i>	4.0 – 5.0 kg	1 Stk/pc	IT Simonini	32.50/kg
-------	---	--	--------------	----------	----------------	----------

Lardo di Colonnato «DOP»

10896	Lardo di Colonnato <i>Lardo di Colonnato</i>	weisser Speck <i>lard blanc</i>	1.5 – 2.0 kg	1 Stk/pc	IT Giannarelli	35.00/kg
-------	---	------------------------------------	--------------	----------	-------------------	----------

Salami

10853	Salami Felino <i>Salami Felino</i>	mittelkörnig <i>grain moyen</i>	+/- 900 gr	1 Stk/pc	IT Simonini	35.50/kg
-------	---------------------------------------	------------------------------------	------------	----------	----------------	----------

TROCKENFLEISCH | VIANDE SÉCHÉE

RIND | BŒUF

Bresaola

10809	Veltliner Trockenfleisch <i>Viande séchée de la Valteline</i>	eckig <i>carrée</i>	1.3 – 2.0 kg	1 Stk/pc	IT	56.00/kg
-------	--	------------------------	--------------	----------	----	----------

Dierendonck

32612	Rindsentrecôte <i>Entrecôte de bœuf</i>	getrocknet Westflämisch <i>séchée Rouge de Belgique</i>	+/- 2.0 kg	1 Stk/pc	BE Dierendonck	ca. 84.90/kg
-------	--	--	------------	----------	-------------------	--------------



VULCANO
Original
VULCANO

TROCKENFLEISCH – ÖSTERREICH | VIANDE SÉCHÉE – AUTRICHE

«VULCANO»

Rohschinken | Jambon cru

26170	Rohschinken <i>Jambon cru</i>	mit Bein 15 Mte gereift avec os 15 mois affinage	7.0 – 10.0 kg	1 Stk/pc	AT Vulcano	49.50/kg
31139	Rohschinken, ohne Schwarte <i>Jambon cru, sans couenne</i>	ohne Bein 15 Mte gereift sans os 15 mois affinage	+/- 5.0 kg	1 Stk/pc	AT Vulcano	66.50/kg

Filet | Filet mignon

26505.1	Baumnuss-Schweinefilet <i>Filet mignon de porc aux noix</i>	leicht geräuchert légèrement fumé	250 gr	6 Stk/pcs	AT Vulcano	19.90/Stk
26506.1	Trüffel-Schweinefilet <i>Filet mignon de porc aux truffes</i>	leicht geräuchert légèrement fumé	250 gr	6 Stk/pcs	AT Vulcano	20.50/Stk

Speckfrüchte | Enroulées au lard

26502.1	Speckfrüchte mit Datteln <i>Dattes enroulées au lard</i>		120 gr	6 Stk/pc Sac 30 Stk/pc Crt	AT Vulcano	7.00/Stk
26503.1	Speckfrüchte mit Zwetschgen <i>Pruneaux enroulées au lard</i>		120 gr	6 Stk/pc Sac 30 Stk/pc Crt	AT Vulcano	7.00/Stk
26507.1	Speck-Käserollen <i>Fromage enroulés au lard</i>		120 gr	6 Stk/pc Sac 30 Stk/pc Crt	AT Vulcano	7.50/Stk

Crisps

28553.1	Rohschinken Crisps <i>Crisps de jambon cru</i>		35 gr	10 Stk/pcs	AT Vulcano	6.30/Stk
---------	---	--	-------	------------	---------------	----------



SCHINKEN – ÖSTERREICH | JAMBON – AUTRICHE

30171	Whisky-Kochschinken <i>Jambon blanc au whisky</i>	«Nock-Land (Single-Malt)»	+/- 3.0 kg = 1/2	1 Stk/pc	AT	29.90/kg
-------	--	---------------------------	---------------------	----------	----	----------






TROCKENFLEISCH – SCHWEIZ | VIANDE SÉCHÉE – SUISSE

«ALPE PIORA»

32120◇	Rohschinken natur <i>Jambon cru nature</i>	ohne Bein 16 Mte gereift <i>sans os 16 mois affinage</i>	+/- 5.0 kg	1 Stk/pc	CH 	47.50/kg
32121◇*	Rohschinken natur <i>Jambon cru nature</i>	mit Bein 16 Mte gereift <i>avec os 16 mois affinage</i>	+/- 7.5 kg	1 Stk/pc	CH 	42.50/kg



◇ Saisonal: Frühling / Sommer / A auf C | saisonal: printemps / été / A sur C

WASSERBÜFFEL-SPEZIALITÄTEN – SCHWEIZ | SPÉCIALITÉS DE BUFFLE – SUISSE

32925	Wasserbüffel-Trockenfleisch <i>Viande séchée de buffle</i>	«Mostbröckli»	4 x 0.5–0.8kg	1 Stk/pc	CH 	65.00/kg
32570	Wasserbüffelwurst <i>Saucisse de buffle</i>	«Büffeli»	2 x 100 gr	1 Stk/pc	CH 	5.20/Pack
32569	Wasserbüffelwurst pikant <i>Saucisse de buffle au chili</i>	«Büffeli»	2 x 100 gr	1 Stk/pc	CH 	5.40/Pack

CARPACCIO

Wasserbüffel | Buffle

14725.F	Wasserbüffelcarpaccio <i>Carpaccio de buffle</i>	leicht geräuchert <i>légèrement fumé</i>	0.7 – 1.2 kg	1 Stk/pc	CH  	69.90/kg
---------	---	---	--------------	----------	--	----------


Bison

10956*	Bisoncarpaccio <i>Carpaccio de bison</i>	leicht geräuchert <i>légèrement fumé</i>	0.7 – 1.1 kg	1 Stk/pc	US/CA	ca. 99.00/kg
--------	---	---	--------------	----------	-------	--------------

Lamm | Agneau

10812	Lammcarpaccio <i>Carpaccio d'agneau</i>	leicht geräuchert <i>légèrement fumé</i>	200 – 350 gr	1 Stk/pc	AU	65.50/kg
-------	--	---	--------------	----------	----	----------

* auf Vorbestellung | sur précommande

 Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.



GEFLÜGEL | VOLAILLE

Poulet / Pouletteile <i>Poulet / Découpes de poulet</i>	Frankreich <i>France</i>	038
Mistkratzer <i>Coquelet</i>	Frankreich / Schweiz <i>France / Suisse</i>	038
Poulet <i>Poulet</i>	Schweiz <i>Suisse</i>	039
Geflügel <i>Volaille</i>	Ungarn <i>Hongrie</i>	039
Truten <i>Dinde</i>	Ungarn <i>Hongrie</i>	039
Geflügel TK <i>Volaille surgelée</i>		039
Enten <i>Canard</i>	Frankreich <i>France</i>	040
Tauben <i>Pigeons</i>	Frankreich <i>France</i>	040
Perlhuhn <i>Pintade</i>	Frankreich <i>France</i>	041
Wachteln <i>Cailles</i>	Frankreich <i>France</i>	041

POULETS «VOLL» – FRANKREICH | POULETS «ÉFFILÉES» – FRANCE

Poulet «Bocager»

11779*	Poulet «Schwarzfuss» voll, mit Kopf und Füßen <i>Poulet «Pattes noires» effilé, avec tête et pattes</i>	1.3 – 1.8 kg	4 Stk/pcs	FR	13.50/kg
--------	--	--------------	-----------	----	----------

Poulet de Bresse «Pattes bleues»

11746*	Poulet de Bresse, AOC, voll, mit Kopf und Füßen <i>Poulet de Bresse, AOC, effilé, avec tête et pattes</i>	2.0 – 2.5 kg	4 Stk/pcs	FR Chapon Bressan	24.90/kg
--------	--	--------------	-----------	----------------------	----------

POULETS «PFANNENFERTIG» – FRANKREICH | POULETS «PAC» – FRANCE

Poulet Freiland | Poulet fermier – Ardèche

11872*	Freilandpoulet gelb, pfannenfertig <i>Poulet jaune fermier, pac</i>	1.2 – 1.8 kg	6 Stk/pcs	FR	15.50/kg
--------	--	--------------	-----------	----	----------

Poulet de Bresse «Pattes bleues»



11707*	Poulet de Bresse, AOC, pfannenfertig <i>Poulet de Bresse, AOC, pac</i>	1.5 – 1.8 kg	4 Stk/pcs	FR	23.50/kg
--------	---	--------------	-----------	----	----------

* auf Vorbestellung / weitere Spezialgeflügel auf Anfrage | sur précommande / autres spécialités de volailles sur demande

POULETTEILE – FRANKREICH | DÉCOUPES DE POULET – FRANCE

11774	Mais-Poulardenbrust mit Flügelknochen und Haut <i>Suprême de poulet jaune avec peau</i>	4 x 180 – 220 gr	ab/dès 10 kg	FR	14.50/kg 13.50/kg
11714*	Poulet-Flügel «cocktail sticks» <i>Ailerons de poulet sticks</i>	+/- 40 gr	10 kg	FR	13.90/kg

MISTKRATZER | COQUELET

11760	Mistkratzer offen, pfannenfertig <i>Coquelet en vrac, pac</i>	12 x 400 – 550 gr	1 Krt/Crt Kneuss	CH 	13.90/kg
11750◇	Mistkratzer gelb, pfannenfertig <i>Coquelet jaune, pac</i>	12 x 400 – 550 gr	1 Krt/Crt	FR Landes	14.50/kg
11754◇	Mistkratzerbrust gelb mit Flügelknochen und Haut <i>Suprême de coquelet jaune avec peau</i>	8 x 70 – 90 gr	+/- 650 gr	FR Landes	ca. 28.50/kg
11754.F	Mistkratzerbrust gelb mit Flügelknochen und Haut <i>Suprême de coquelet jaune avec peau</i>	8 x 70 – 90 gr	+/- 650 gr	FR Landes 	ca. 26.90/kg

◇ Vorbestellung: Mo auf Do / Do auf Di | précommande: Lu pour Je / Je pour Ma

POULET – SCHWEIZ | POULET – SUISSE

«KNEUSS»

11760*	Mistkratzer offen, pfannenfertig <i>Coquelet en vrac, pac</i>	12 x 350 – 700 gr	1 Krt/Crt Kneuss	CH 	13.90/kg
11893*	Poulet offen, pfannenfertig <i>Poulet en vrac, pac</i>	0.8 – 1.6 kg	8 Stk/pcs Kneuss	CH 	10.90/kg
11768*	Poulet Rückenfiletstücke «Sot'l' y-laisse» «Sot'l' y-laisse» de poulet	+/- 30 gr Schale 2 kg	1 Stk/pc	CH 	24.90/kg

* auf Vorbestellung | sur précommande

• Gewicht nach Wunsch | Poids à volonté

GEFLÜGEL – UNGARN | VOLAILLE – HONGRIE

Poulet | Poulet

11381°	Pouletbrust «Stroganoff», frisch <i>Blanc de poulet «Stroganoff», frais</i>	2.5 kg		HU	16.90/kg
--------	--	--------	--	----	----------

Spiesse | Brochettes

11924°	Geflügel-Puszta Spiess: Truten, Poulet, Speck, Peperoni, Zwiebel <i>Brochette de volaille «Puszta»: dinde, poulet, lard, poivron, oignon</i>	8 x 140 gr		HU	19.90/kg
--------	---	------------	--	----	----------

Saison: März – September | mars – septembre

11649°	Trutenbrust-Partyfilet mit Speck <i>Party-Filet de poitrine de dinde avec du lard</i>	20 x 50 – 80 gr		HU	19.90/kg
11646°	Trutenbrustzopf mit Speck <i>Poitrine de dinde tressée avec du lard</i>	8 x 120 – 140 gr		HU	21.50/kg

° Vorbestellung: A auf D | précommande: A pour D

TRUTEN – UNGARN | DINDE – HONGRIE

11640	Roulade gefüllt mit Tomaten, Käse, Oliven, und Speck <i>Roulade de dinde farcie avec tomates, fromage, olives et lard</i>	+/- 1.5 kg	1 Stk/pc	HU	19.90/kg
30323	Roulade gefüllt mit Brät und Pilzen <i>Roulade de dinde farcie avec chair à saucisse et champignons</i>	1.4 – 1.6 kg	1 Stk/pc	HU	19.90/kg

GEFLÜGEL | VOLAILLES

11760.F	Mistkratzer offen, pfannenfertig <i>Coquelet en vrac, pac</i>	12 x 400 – 550 gr	1 Krt/Crt Kneuss	CH	6.90/kg
11398	Schweizer Poulet, pfannenfertig <i>Poulet Suisse, pac</i>	+/- 1.1 kg	10 Stk/pcs	CH	7.90/kg
13186	Pouletschenkel <i>Cuisse de poulet</i>	190 – 210 gr	4 x 2.5 kg	CH	5.90/kg
29818	Pouletbrust, lose gefroren <i>Blanc de poulet, surgelé individuellement, en vrac</i>	+/- 150 gr	4 x 2.5 kg	PL	11.00/kg
11386	Pouletbrust-Geschnetzeltes «De Luxe», lose gefroren <i>Emincé de poulet «De Luxe» surgelé individuellement, en vrac</i>		10 x 1.0 kg	AR	11.90/kg
13106	Pouletbrust «Cordonbleu», paniert <i>Blanc de poulet «Cordonbleu», pané</i>	150 gr	+/- 20 Stk/pcs = ca. 3 kg	HU	14.50/kg
11640.F	Truten-Roulade gefüllt mit Tomaten, Käse, Oliven, und Speck <i>Roulade de dinde farcie avec tomates, fromage, olives et lard</i>	+/- 1.5 kg	1 Stk/pc	HU	18.90/kg

ENTEN – FRANKREICH | CANARD – FRANCE

Jungenten – ganz und Teile | Canette – entier et découpes

11589	Jungentenbrust – Barbarie <i>Filet de canette – Barbarie</i>	2 x 180 – 200 gr	15 x 2 Stk/pcs	FR	23.90/kg
11596*	Jungentenschlegel – Barbarie <i>Cuisse de canette – Barbarie</i>	2 x 160 – 180 gr	15 x 2 Stk/pcs	FR	15.50/kg

11582*	Jungente ganz, pfannenfertig – Barbarie <i>Canette entière, pac – Barbarie</i>	1.3 – 1.9 kg	6 Stk/pcs	FR	14.90/kg
11599*	Jungente ganz, pfannenfertig – Challans <i>Canette entière, pac – Challans</i>	1.3 – 1.9 kg	6 Stk/pcs	FR	15.50/kg

Enten – ganz und Teile | Canard – entier et découpes

11294	Entenbrust – Mulard <i>Magret de canard – Mulard</i>	+/- 350 gr	36 Stk/pcs	FR	23.50/kg
11575*	Entenschlegel – Barbarie <i>Cuisse de canard – Barbarie</i>	2 x 300 – 350 gr	15 x 2 Stk/pcs	FR	14.50/kg

11566*	Ente ganz, pfannenfertig – Barbarie <i>Canard entier, pac – Barbarie</i>	2.6 – 3.0 kg	4 Stk/pcs	FR	15.50/kg
--------	---	--------------	-----------	----	----------

* auf Vorbestellung | sur précommande

ENTENBRUST GERÄUCHERT – FRANKREICH | MAGRET DE CANARD FUMÉ – FRANCE


10798	Entenbrust geräuchert <i>Magret de canard fumé</i>	+/- 350 gr	3.5 kg	FR	46.50/kg
-------	---	------------	--------	----	----------

TAUBEN – FRANKREICH | PIGEONS – FRANCE

Taube | Pigeon «Royal»

11944◇	Taube «Royal» voll, mit Kopf und Füßen <i>Pigeon «Royal» effilé, avec tête et pattes</i>	10 x 400 – 450 gr		FR	24.90/kg
13065◇	Taube «Royal» pfannenfertig <i>Pigeon «Royal» pac</i>	10 x 400 – 450 gr		FR	29.50/kg

Taubenbrust | Suprême de pigeon

11340◇	Taubenbrust mit Haut und Flügelknochen <i>Suprême de pigeon avec peau</i>	4 x 60 – 80 gr	+/- 280 gr	FR	59.90/kg
11340.F	Taubenbrust mit Haut und Flügelknochen <i>Suprême de pigeon avec peau</i>	4 x 60 – 80 gr	+/- 280 gr	FR 	54.50/kg

◇ Vorbestellung: Mo auf Do / Do auf Di | précommande: Lu pour Je / Je pour Ma

PERLUHN – FRANKREICH | PINTADE – FRANCE

11823*	Perlhuhn voll, mit Kopf und Füßen – Bourgogne <i>Pintade effilée, avec tête et pattes – Bourgogne</i>	1.2 – 1.6 kg	6 Stk/pcs	FR	15.90/kg
11820*	Perlhuhn Freiland, pfannenfertig – Bourgogne <i>Pintade fermière, pac – Bourgogne</i>	1.2 – 1.5 kg	6 Stk/pcs	FR	16.90/kg

Perlhuhnteile | Découpes de pintade

11700	Perlhuhnbrust mit Haut und Flügelknochen <i>Suprême de pintade avec peau</i>	4 x 160 – 180 gr	15 x 4 Stk/pcs	FR	20.90/kg
11702*	Perlhuhnbrust mit Haut und Flügelknochen, gross <i>Suprême de pintade avec peau, grande</i>	4 x +/- 200 gr	15 x 4 Stk/pcs	FR	20.90/kg
11697*	Perlhuhnschenkel <i>Cuisse de pintade</i>	4 x 160 – 190 gr	10.0 kg	FR	16.50/kg


WACHTELN – FRANKREICH | CAILLES – FRANCE

11681*	Wachtel «Royal» ganz, voll <i>Caille «Royal» entière, effilée</i>	10 x 200 – 220 gr		FR	ca. 4.90/Stk
11679*	Wachtel ganz, pfannenfertig <i>Caille entière, pac</i>	10 x +/- 130 gr		FR	ca. 4.90/Stk
11687*	Wachtelbrust ohne Haut, ohne Knochen <i>Filet de caille sans peau, sans os</i>	20 x 35 – 40 gr	+/- 5.0 kg	FR	ca. 32.90/kg
11689*	Wachtelbrust mit Haut und Flügelknochen <i>Suprême de caille avec peau</i>	10 x 40 – 45 gr	+/- 5.0 kg	FR	ca. 29.90/kg

Wachtelschlegel | Cuisse de cailles




18626*	Wachtelschlegel <i>Cuisse de caille</i>	40 x 25 – 30 gr		FR	ca. 27.50/kg
10617*	Wachtelschlegel <i>Cuisses de caille</i>	geräuchert fumées 7 x +/- 15 gr – 110 gr	10 Stk/pcs	FR	9.50/Stk

Wachteleier | Oeufs de cailles

11057	Wachteleier <i>Oeufs de caille</i>	Karton à 12 Eier <i>barquette de 12 oeufs</i>	+/- 160 gr	1 Stk/pc	CH 	6.50/Stk
-------	---------------------------------------	--	------------	----------	---	----------

* auf Vorbestellung | sur précommande

WACHTELN | CAILLES

11687.F	Wachtelbrust ohne Haut, ohne Knochen <i>Filet de caille sans peau, sans os</i>	20 x 35 – 40 gr	+/- 7.0 kg	FR		29.90/kg
11689.F	Wachtelbrust mit Haut und Flügelknochen <i>Suprême de caille avec peau</i>	10 x 40 – 45 gr	+/- 5.0 kg	FR		27.50/kg
11683.F	Wachtel total entbeint <i>Caille entièrement désosée</i>	4 x 100 – 120 gr	+/- 5.0 kg	FR		38.00/kg