





Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 10 Großhandels-Niederlassungen
- 23 Stützpunkte
- Ca. 20.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 800 Lieferfahrzeuge, über 80 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export

Bitte achten Sie auf die Kennzeichnung!

CHEFS CULINAR beliefert Sie bundesweit mit einem großen national einheitlichen Sortiment. Jedoch wollen wir die vielen regionalen Spezialitäten und Besonderheiten nicht außer Acht lassen. Wir haben daher in diesen Gesamtkatalog auch Artikel aufgenommen, die nicht in jedem unserer Häuser vorrätig sind. Diese Artikel sind entsprechend gekennzeichnet, Abkürzungen siehe unten. Wir danken für Ihr Verständnis.

KI = Kiel, HL = Lübeck, HH = Hamburg, NB = Neubrandenburg,
ZO = Zorbau, ZM = Zusmarshausen, WE = Weeze, WÖ = Wöllstein

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel





Unsere Eigenmarken	2	
MEISTERFRISCH – Das beste von der Färse	4	2
FFS – FrischFleischService	6	

Rindfleisch		10
-------------	---	----

Schweinefleisch		36
-----------------	---	----

Kalbfleisch		76
-------------	---	----

Hackfleisch		96
-------------	---	----

Geflügel		102
----------	---	-----

Gastronomiebedarf		116
-------------------	---	-----

Zutaten & Allergene		120
---------------------	---	-----

Ihre Wünsche. Alle



Die Ansprüche unserer Kunden befinden sich im stetigen Wandel. Deshalb haben wir unsere bisherigen Eigenmarken neu strukturiert und übersichtlich in bedarfsgerechten Sortimenten zusammengefasst.

Mit BASE CULINAR, BASE CLEAN, STAR CULINAR und MEISTERFRISCH bieten wir jetzt in zwei Preissegmenten Top-Qualität für alle Ansprüche der Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Alternativ zu den breit gefächerten Angeboten des Marktes, vermitteln unsere Eigenmarkensortimente durch ihre Qualität und Ausstattung Markenkompetenz und enthalten jeweils sichere Angebote in allen wichtigen Warengruppen.

Von der täglichen Grundversorgung bis zu den kulinarischen Highlights ermöglichen Struktur und Transparenz der Sortimente einfache, gebündelte Auswahl- und Bestellvorgänge.

Die Vorteile der neuen CHEFS CULINAR Eigenmarken:

- Optimierte Wertschöpfung durch attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis
- Bessere Angebotsübersicht durch bedarfsorientierte Sortimente
- Bessere Verfügbarkeit durch CHEFS CULINAR-Eigenmarkenmanagement
- Zeitgewinn durch einfache, gebündelte Bestellvorgänge
- Qualitäts- und Liefersicherheit durch CHEFS CULINAR-Kompetenz

Basis-Segment



Die Basis. Jeden Tag.

BASE CULINAR ist günstig und auf die regelmäßig wiederkehrenden Bedürfnisse von Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschafts- und Sozialverpflegungen zugeschnitten. BASE CULINAR enthält Food-Produkte sicherer Qualität aller wichtigen Warengruppen, Convenience-Stufen und Packungsgrößen.

Premium-Segment



Das Beste. Genuss pur.

STAR CULINAR ist das Beste und enthält Food-Produkte in Top-Markenqualität. Star Culinar ist auf die Ansprüche einer hochwertigen, kreativen Küche zugeschnitten und bietet ausgesuchte Rohwaren und sorgfältig veredelte Produkte höchster Qualität.

Möglichkeiten.



Reinigung und Hygiene. Schnell und sicher.

BASE CLEAN ist günstig und enthält bewährte Reinigungs-Produkte und Reinigungs-Hilfsmittel aller wichtigen Leistungsstufen und Gebindegrößen.



Qualität & Frische aus Meisterhand.

MEISTERFRISCH steht für frisches Rindfleisch aus eigener Veredelung in höchster Qualität. MEISTERFRISCH-Rindfleisch stammt ausschließlich von ausgesuchten deutschen Färsen aus tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft, mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.





Was macht MEISTERFRISCH® so besonders?

Unsere Vorliebe für höchste Fleischqualität!

Die Eigenmarke MEISTERFRISCH® steht für geschmackvolles, marmoriertes und traditionell gereiftes Färsenfleisch aus hauseigener Veredelung in höchster Qualität.

Verwendung findet ausschließlich ausgesuchtes Fleisch von deutschen Färsen – dem weiblichen Rind vor dem ersten Kalben. Tiergerechte Haltung, kontrollierte Herkunft und lückenlose Rückverfolgbarkeit sind selbstverständliche Voraussetzungen für die Marke MEISTERFRISCH®.

MEISTERFRISCH® ist auch Tradition und Erfahrung

1993 erfolgte die Eintragung der Marke MEISTERFRISCH®. Damit begann auch die Zerlegung und Reifung in unseren eigenen EU-zugelassenen Zerlegebetrieben.

Die Erfolgsgeschichte des Umgangs mit einem der edelsten Produkte fand ihren Anfang unter klarer Prämisse: Nur beste Fleischqualität mit zuverlässiger, gleichbleibender Kalibrierung und Veredelung unter definierten Kontrollbedingungen. Das ist purer Genuss und überzeugt bis heute unsere Kunden in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Rückverfolgbarkeit

Von der Geburt bis hin zur Anlieferung beim Kunden

Identifikation des Rindes:

- Geburtstag
- Ohr-Marke mit Identifikationsnummer ab Geburt
- Exakte Identifizierung durch Geburtspass

Identifikation des Schlachtierkörpers:

- Rückverfolgbarkeitsprüfung erfolgt durch zugelassene Kontrollorgane durch die BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung)

Sicherheit:

Unsere Färsen werden nicht nur von amtlichen Veterinären untersucht, sondern zusätzlich auch durch das CHEFS CULINAR eigene QM-Sicherungssystem laufend geprüft und überwacht

Identifikation der Teilstücke:

Im Rahmen der Zerlegearbeiten werden die Teilstücke mit einem Etikett gekennzeichnet, das unter anderem den Namen des Zerlegebetriebes, die Produktionsnummer und die Herkunft aus Deutschland nachweist.



Das Herkunftsetikett

Das standardisierte CHEFS CULINAR Herkunftsetikett ist die Basis zur lückenlosen Rückverfolgung. Jedes Produkt ist mit diesem eindeutigen Etikett versehen und informiert den Kunden über folgende wichtige Details:

Kategorie: Art des Rindfleischs

Artikel: Genaue Produkt-Bezeichnung

Chargen-Nr.: Produktions-Nr. zur Rückverfolgung des Fleisches

Reifedatum: Durch kontrolliertes Reifeverfahren optimierte Reifezeit

MEISTERFRISCH®: Identifikation des Rindes durch Tierpass und Ohrmarkennummer von der Geburt bis zur Vermarktung

Herkunft: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung

Zerlegedatum: Datum der Zerlegung in unseren hauseigenen und geprüften Zerlegebetrieben

MHD: Mindesthaltbarkeitsdatum bei Einhaltung der Kühlkette

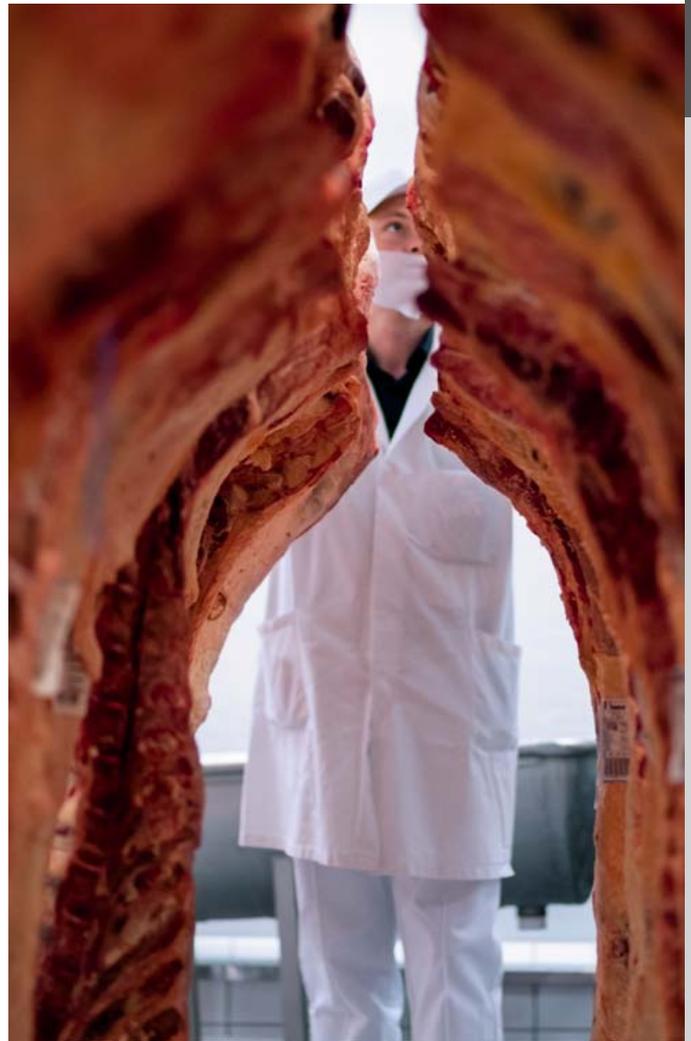
Kontrollstelle: Die Prüfung der Rückverfolgbarkeit findet durch die von der BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) zugelassenen Kontrollorgane statt

Qualitätskreis



CHEFS CULINAR Qualitäts-Management

- Mikrobiologische Untersuchungen im Wareneingang und nach der Produktion von Fleischerzeugnissen, bei Hackfleisch und Fleischzubereitungen
- Eigenkontrollen durch ein dokumentiertes Qualitäts- und Hygienekonzept
- Zusätzliche, regelmäßige und unabhängige Kontrollen in unseren Betrieben
- HACCP-Konzept
- EU-Zulassungen gemäß entsprechender Verordnungen
- Um unseren Qualitätsanspruch immer auf hohem Niveau zu halten, wird in unseren Fleischereien kontinuierlich optimiert und investiert
- Wir kaufen unser Fleisch nur in EU zugelassenen, geprüften Betrieben
- Moderne, produktschonende sowie qualitätssichernde Verpackung
- Modernste Mehrkammerfahrzeuge mit variablen Frisch- und Tiefkühlzellen stellen sicher, dass die Ware in höchster Qualität beim Kunden eintrifft
- Sattenwaschanlagen gewährleisten hygienisch einwandfreie Transportbehälter



Service

- Acht Großhandelsstandorte ermöglichen einen umfangreichen regionalen Service, kurze Lieferzeiten, hohe Flexibilität und eine bundesweite Verfügbarkeit
- Fortwährende Schulungen halten unser Fachpersonal fit und kompetent für Ihre qualifizierte Beratung
- Portionierung durch unsere Feinzerlegung bis auf wenige Gramm genau nach ihren Wünschen
- Modernste Schneidetechnik für Frischfleisch
- Wir importieren für Sie: Steakware aus Südamerika
- 2.700 Mitarbeiter und rund 500 Mehrkammer-Kühlfahrzeuge sorgen deutschlandweit für das pünktliche Zustellen der Ware
- Durch Betriebsführungen können Sie sich selbst von unserer Qualität überzeugen – kommen Sie gerne zu uns, wir zeigen Ihnen alles!







Rindfleisch

Rindfleisch

MEISTERFRISCH Rindfleisch

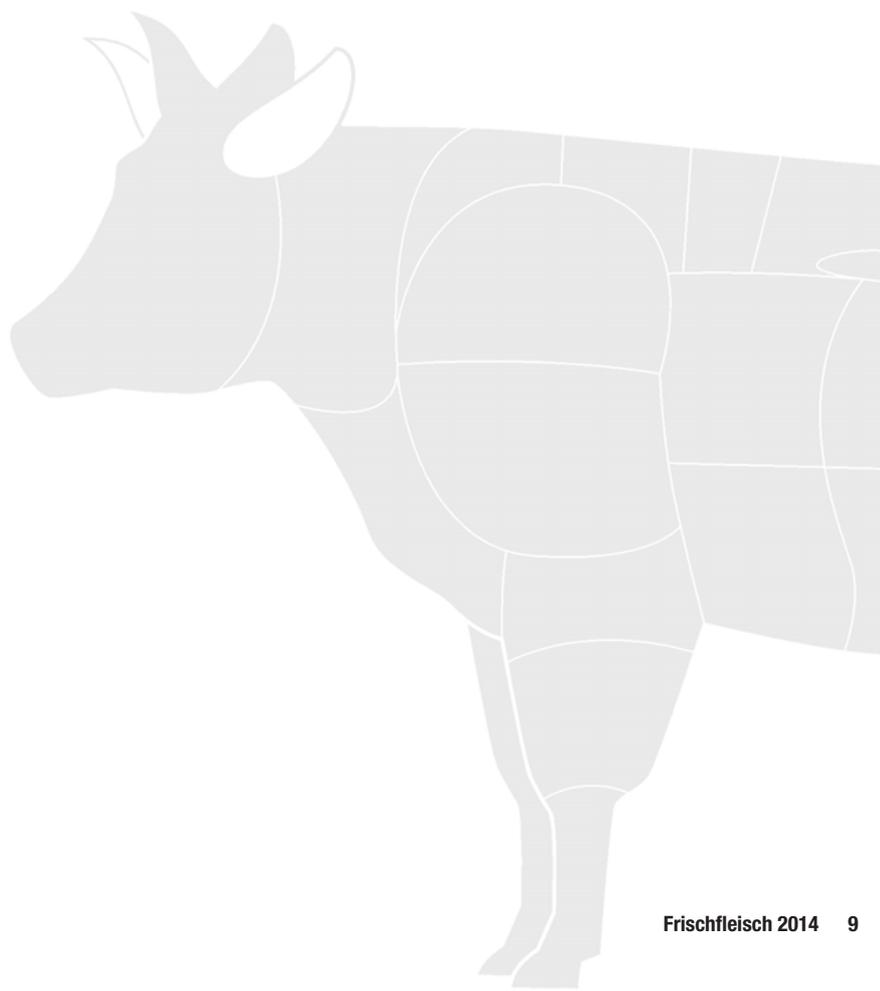
aus der Ober- / Unterschale	11
Rouladen	12
Rinderkugel / -Streifen / -Gulasch	13
Hüfte / Tafelspitz	14
Edelteile (Filet, Steaks)	15
aus dem Vorderviertel	18

Deutsches Rindfleisch

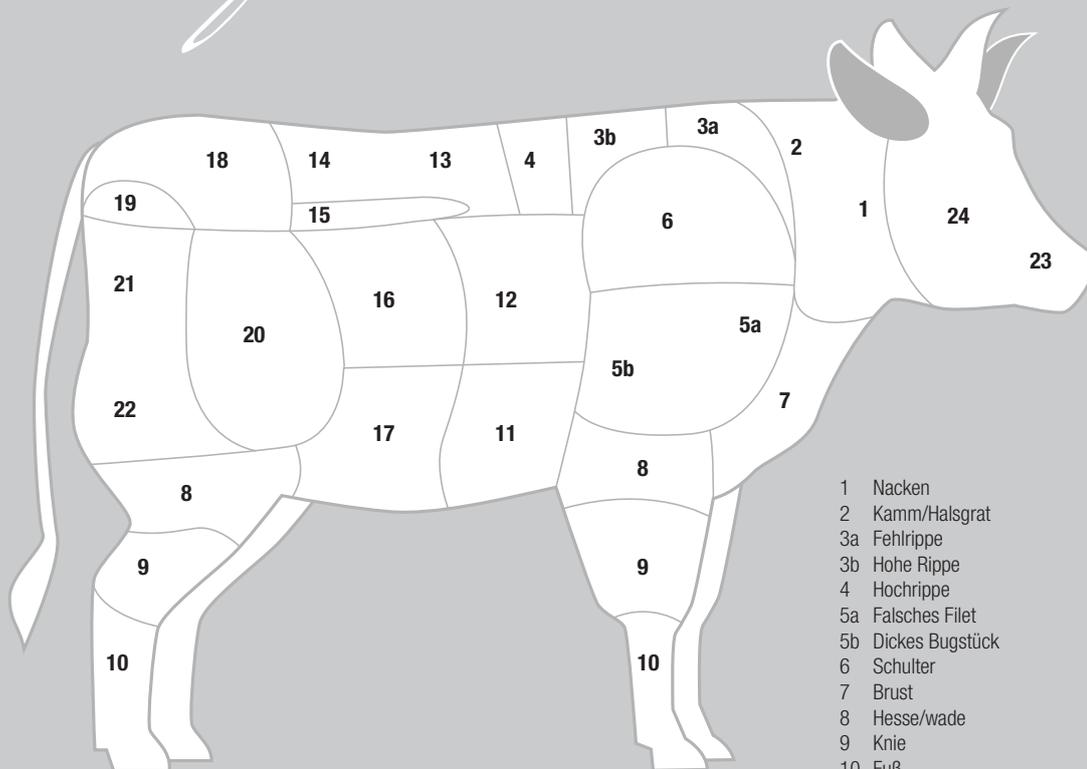
aus dem Vorderviertel	21
aus der Oberschale	23
aus der Unterschale	24

Südamerikanisches Rindfleisch

Innereien und Spezialitäten



Rindfleisch



- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1 Nacken | 13 Roastbeef |
| 2 Kamm/Halsgrat | 14 Roastbeef |
| 3a Fehlrippe | 15 Filet |
| 3b Hohe Rippe | 16 Rippe/Lappen |
| 4 Hochrippe | 17 Bauchlappen |
| 5a Falsches Filet | 18 Steakhüfte |
| 5b Dickes Bugstück | 19 Tafelspitz |
| 6 Schulter | 20 Kugel/Nuss/
Bürgermeisterstück |
| 7 Brust | 21 Oberschale |
| 8 Hesse/wade | 22 Unterschale/
Schwanzschale |
| 9 Knie | 23 Schnauze |
| 10 Fuß | 24 Backe |
| 11 Brustkern | |
| 12 Querrippe | |

Qualität

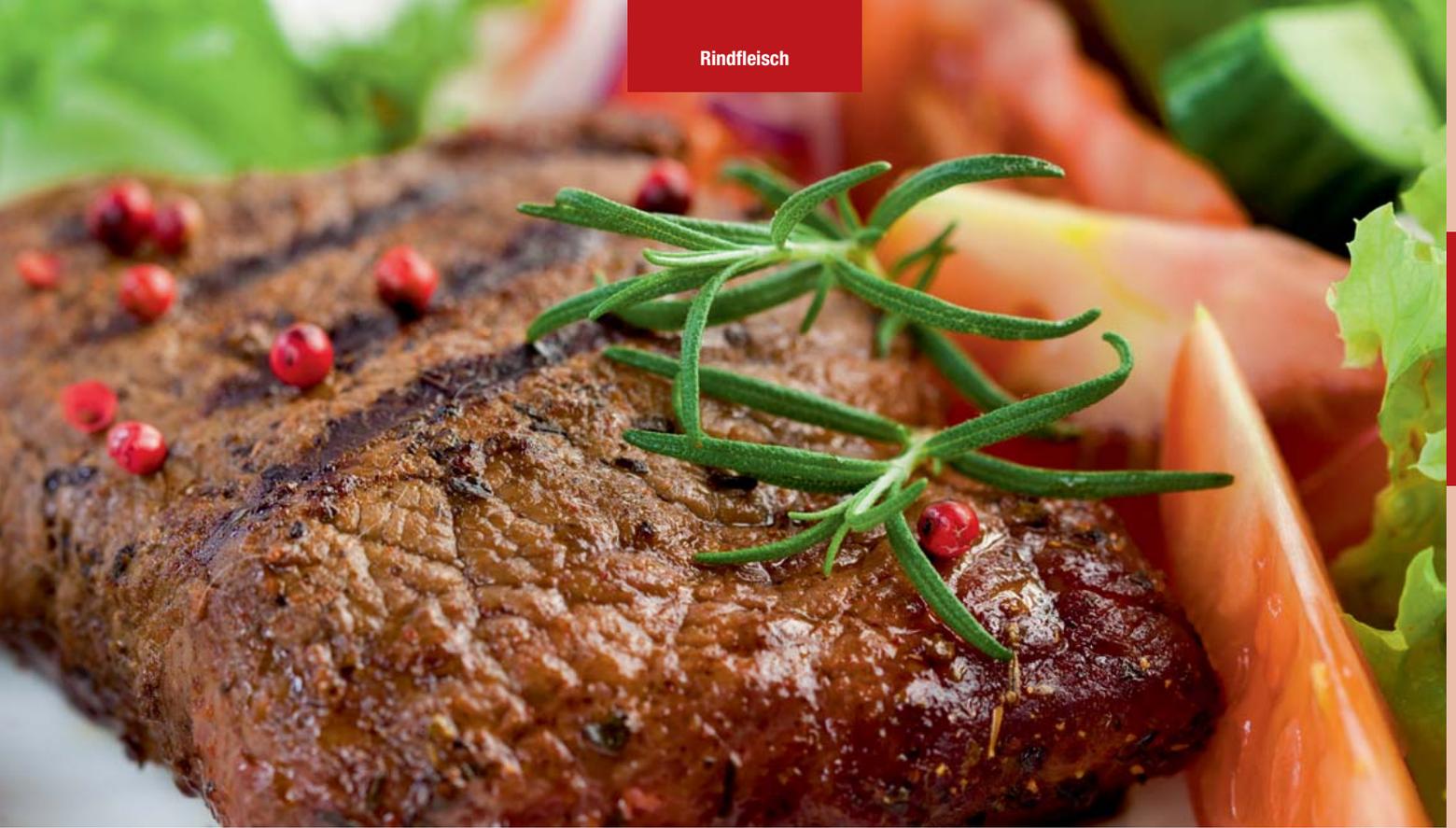
Im Rindfleischbereich setzt CHEFS CULINAR auf deutsche Ware. Unter der Qualitätseigenmarke MEISTERFRISCH handeln wir Fleisch von ausgesuchten Färsen aus deutscher Aufzucht. Wir beziehen ausschließlich von deutschen Vertragslieferanten, die im Schlacht- und Zerlegebereich den EU-Standard erfüllen und entsprechend zugelassen sind. Ausgenommen sind internationale Fleischspezialitäten sowie nord- und südamerikanisches Steakfleisch.

5-Sterne-Qualitätsgarantie:

- **Aus der Region:** Sämtliche Färsen werden ausnahmslos in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet.
- **Nur ausgesuchte Tiere:** Um die richtige Wahl zu treffen, greifen wir nicht nur auf die amtlichen veterinärärztlichen Untersuchungen zurück, sondern lassen sie auch regelmäßig nach dem gruppeneigenen Qualitätssicherungssystem prüfen.



- **Eigener Zerlegebetrieb:** In unseren hauseigenen Zerlegebetrieben portionieren wir praktisch nach individuellen Kundenwünschen und weisen die Herkunft unseres Fleisches durch ein beigefügtes Etikett nach.
- **Kontrolliertes Reifungsverfahren:** Gleichbleibende Temperaturen in Verbindung mit optimierter Hygiene sind Voraussetzung für eine optimale Reifung. Unser CHEFS CULINAR HACCP-Konzept garantiert die Einhaltung der Kühlkette und die daraus resultierende Reifezeit.
- **Marmoriertes Fleisch für besten Geschmack:** Eine deutliche Marmorierung zeigt es an: Fett ist der wesentliche Geschmacks- und Aromaträger im Fleisch. Ein ausgewogener Fettgehalt steht für einen besonders hohen Genusswert. MEISTERFRISCH Rindfleisch weist je nach Teilstück eine appetitlich helle bis intensiv rote Fleischfarbe auf.

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	620/148 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	7,5 g

MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderoberschale
mit Fleischdeckel, im Stück ca. 8 kg,
aus der Färsenkeule

kg



1032 9573

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,2 g

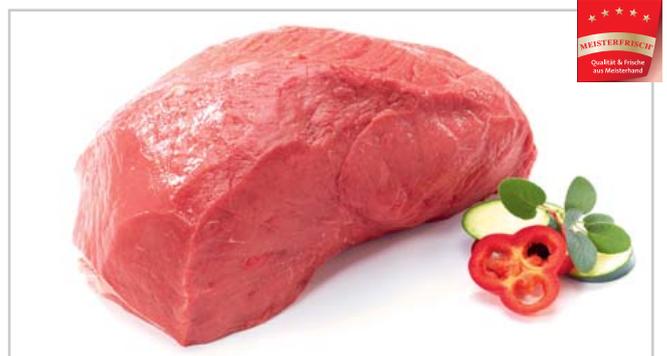
MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderoberschale
ohne Fleischdeckel, im Stück ca. 6 kg,
aus der Färsenkeule

kg



1032 9511

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderunterschale
im Stück ca. 7 kg, aus der Färsenkeule

kg



1032 9580





Deutsche Rinderrouladen

Deutsche Rinderrouladen

MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderrouladen in Scheiben, aus der Färsenunterschale (Keule)

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,20 kg Sc



0,22 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal

Eiweiß: 20,6 g

Kohlenhydrate: 0,0 g

Fett: 4,3 g



Deutsche Rinderrouladen

Deutsche Rinderrouladen

MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderrouladen bratfertig, Hausfrauenart, Gurke, Speck, Zwiebel, Senf, gerollt, aus der Färsenunterschale

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 523/125 kJ/kcal

Eiweiß: 17,2 g

Kohlenhydrate: 3,3 g

Fett: 4,7 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderkugel

im Stück ca. 5 kg, aus der Färsenkeule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, aus der Färsenkeule,
 Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, aus der Färsenkeule,
 Würfelgröße ca. 1 x 1 cm

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindfleisch

in Streifen, aus der Färsenkeule,
 Streifenlänge ca. 1 x 1 x 4 cm

kg





MEISTERFRISCH

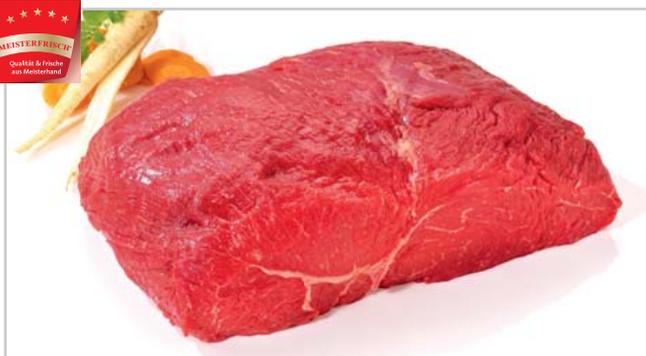
Deutsche Rinderhüfte

ohne Knochen, wie gewachsen,
im Stück ca. 4 kg, aus der Färsenkeule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

kg



MEISTERFRISCH

Deutsche Rindersteakhüfte

ohne Knochen, schier,
im Stück ca. 3 kg, aus der Färsenkeule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

kg



MEISTERFRISCH

Deutsche Rinderhüftsteak

in Scheiben, aus der Färsenkeule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,7	g
Kohlenhydrate:	1,0	g
Fett:	4,26	g

0,18 kg Sc



0,16 kg Sc



0,2 kg Sc



MEISTERFRISCH

Deutsches Rindertafelspitz

im Stück ca. 2,5 kg, aus der Färsenkeule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,25	g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 508/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,0 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderfilet

im Strang ca. 2 kg, von der Färs

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 508/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,0 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderfilet

in Scheiben, von der Färs

0,18 kg Sc



0,16 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderrumpsteak

ohne Knochen, im Strang ca. 4,5 kg+,
 von der Färs

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 4,5 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderrumpsteak

in Scheiben, von der Färs

0,2 kg Sc



0,18 kg Sc



0,22 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 508/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,0 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderrumpsteak

ohne Sehne, ohne Fettkante, Pad,
 in Scheiben, von der Färs

0,2 kg Sc



0,18 kg Sc



0,22 kg Sc





MEISTERFRISCH

Deutsche Rinder T-Bone-Steak
mit Filet, in Scheiben

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

kg



MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderentrecôte
ohne Knochen, im Strang ca. 2 kg,
aus dem Färsenrücken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	701/167	kJ/kcal
Eiweiß:	21,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	9,1	g

kg



MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderentrecôte
in Scheiben, aus dem Färsenrücken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	701/167	kJ/kcal
Eiweiß:	21,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	9,1	g

0,2 kg Sc



0,18 kg Sc



0,22 kg Sc



Entrecôte



Das Entrecôte (entre „zwischen“, côte „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe. Das Fleisch ist fein marmoriert und hat häufig einen Fettrand.



MEISTERFRISCH

Deutscher Rinderhals

ohne Knochen, im Stück ca. 6 kg,
aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
Eiweiß: 19,0 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 9,3 g



MEISTERFRISCH

Deutscher Rinderkamm

ohne Knochen, im Stück ca. 7 kg,
aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
Eiweiß: 19,0 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 9,3 g



MEISTERFRISCH

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, aus dem Hals/Kamm, wie
gewachsen, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm,
aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
Eiweiß: 19,0 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 9,3 g



MEISTERFRISCH

Deutsches Rindfleisch

aus dem Blatt/Hals/Kamm, in Streifen,
Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm,
aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
Eiweiß: 19,0 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 9,3 g



MEISTERFRISCH

Deutscher Rinder Dicker Bug

im Stück ca. 5 kg,
aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 651/155 kJ/kcal
Eiweiß: 19,6 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 8,6 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindfleisch

aus dem Bug/Blatt, mager, in Streifen,
 Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm,
 aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, aus dem Bug/Blatt, mager,
 Würfelgröße ca. 1 x 1 cm,
 aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, aus dem Bug, mager,
 Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm,
 aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderschäufelstück

Mittelbug, im Stück ca. 2 kg,
 aus dem Färsenvorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 562/134 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,0 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderbein

mit Knochen, im Ganzen ca. 2 kg, von der Färs

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 562/134 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,0 g

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderbein

mit Knochen, in Scheiben, von der Färs

kg





Deutsches Rinderbeinfleisch
ohne Knochen, im Stück, ca. 5 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	562/134 kJ/kcal
Eiweiß:	22,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,0 g

kg



Deutsche Rinderquerrippe
mit Knochen, im Stück ca. 6 kg,
aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1095/262 kJ/kcal
Eiweiß:	17,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	21,7 g

kg



Deutsches Rinderrumpsteak
ohne Knochen, im Strang ca. 4 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	546/130 kJ/kcal
Eiweiß:	22,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,5 g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1095/262 kJ/kcal
 Eiweiß: 17,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 21,7 g

Deutsche Rinderbrust

ohne Knochen, im Stück ca. 3 kg,
 aus dem Vorderviertel

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 919/219 kJ/kcal
 Eiweiß: 14,7 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 17,7 g

Deutsche Rinderbrust

gepökelt, ohne Knochen, im Stück ca. 3 kg,
 aus dem Vorderviertel

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Deutsches Dickes Rinderbugstück

im Stück ca. 5 kg, aus dem Vorderviertel

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Deutsches Rindfleisch

aus dem Bug, mager, in Streifen,
 Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm,
 aus dem Vorderviertel

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Rindersauerbraten

küchenfertig eingelegt, im Stück ca. 4,5 kg,
 aus dem Dicken Bug, Vorderviertel

kg





Deutsches Rindergulasch
 gewürfelt, aus dem Bug, mager,
 Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm,
 aus dem Vorderviertel



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 540/129 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g



Deutsches Rindersuppengulasch
 gewürfelt, aus Hals/Kamm, durchwachsen,
 Würfelgröße ca. 1 x 1 cm, aus dem
 Vorderviertel



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 9,3 g



Deutsches Rindfleisch
 aus dem Kamm, durchwachsen,
 in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm,
 aus dem Vorderviertel



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 9,3 g



Deutsches Rindergulasch
 gewürfelt, aus dem Kamm,
 durchwachsen, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm,
 aus dem Vorderviertel



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 668/160 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 9,3 g



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	540/129 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,3 g

Deutsches Rinderschaukelstück

Mittelbug, im Stück ca. 2 kg,
aus dem Vorderviertel

kg



1048 4470

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	540/129 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,3 g

Deutsches Rinder Falsches Filet

im Stück ca. 2 kg, aus dem Vorderviertel

kg



1034 1261

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	522/125 kJ/kcal
Eiweiß:	20,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,5 g

Deutsche Rinderoberschale

mit Fleischdeckel, im Stück ca. 8 kg,
aus der Keule

kg



1032 9993

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	522/125 kJ/kcal
Eiweiß:	20,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,5 g

Deutsche Rinderoberschale

ohne Fleischdeckel, im Stück ca. 5 kg,
aus der Keule

kg



1033 4959





Deutsche Rinderrouladen
in Scheiben, aus der Oberschale (Keule)

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc 0,2 kg Sc




Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

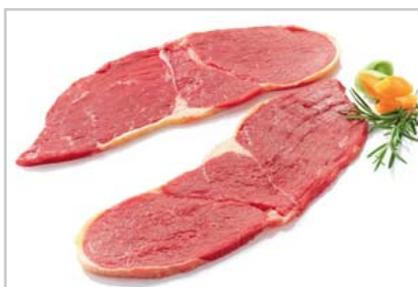


Deutsche Rinderunterschale
mit Rolle, im Stück ca. 7 kg, aus der Keule

kg


Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g



Deutsche Rinderrouladen
in Scheiben, aus der Unterschale (Keule)

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc 0,2 kg Sc




Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g



Deutsche Rinderrouladen
bratfertig, Hausfrauenart, Gurke, Speck,
Zwiebel, Senf, gerollt, aus der Keule

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc


 0,2 kg Sc 0,22 kg Sc 0,25 kg Sc




Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	529/125 kJ/kcal
Eiweiß:	17,4 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

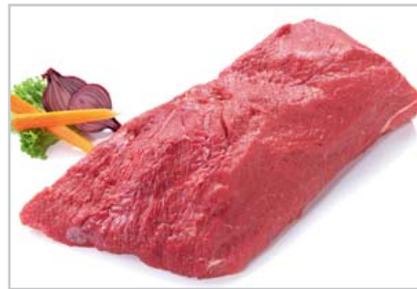
Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsche Rinderunterschale

ohne Rolle, ohne Knochen, im Stück ca. 5 kg,
aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsche Rindersteakhüfte

schier, ohne Knochen, Stück ca. 2 kg,
aus der Keule

kg

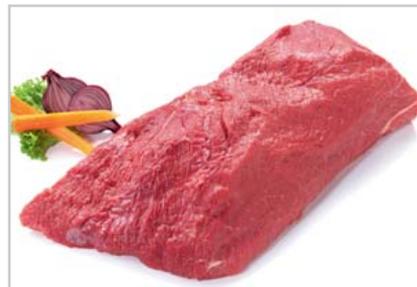
**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsche Rinderunterschale

ohne Rolle und Sehne, im Stück ca. 4,6 kg,
aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, mager, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm,
aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsches Rindergulasch

gewürfelt, mager, Würfelgröße ca. 1 x 1 cm,
aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121	kJ/kcal
Eiweiß:	20,6	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	4,3	g

Deutsches Rindfleisch

mager, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 4 cm,
aus der Keule

kg



**Rindersauerbraten**

küchenfertig eingelegt, im Stück ca. 5 kg,
aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

**Deutsche Rinderseemerrolle**

im Stück ca. 2 kg, aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

**Rindersauerbraten**

küchenfertig eingelegt, im Stück ca. 2 kg,
aus der Seemerrolle (Keule)

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

**Deutsche Rinderkugel**

im Stück ca. 5 kg, aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

**Deutsches Rindertafelspitz**

im Stück ca. 1,5 kg, aus der Keule

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	507/121 kJ/kcal
Eiweiß:	20,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,3 g

Beizen

Beizen bei CHEFS CULINAR

Unter Beizen versteht man das Einlegen bzw. das Marinieren eines Lebensmittels. Gebeizt werden zum Beispiel Fleischstücke für Sauerbraten in einer Gewürzlake nach konventioneller Art. Im Gegensatz zum industriell hergestellten Sauerbraten wird das Fleisch bei CHEFS CULINAR mindestens sieben Tage eingelegt.

Durch dieses schonende Produktionsverfahren ist sichergestellt, dass das Gewicht nicht durch Druckeinwirkung künstlich erhöht wird.

Die mitgelieferte Beize dient als ideale Grundlage für Saucen.



Gewürze



Weitere Tipps und Informationen bekommen Sie gerne von unseren Fleischspezialisten. Denn auch wir möchten, dass unser Fleisch bei Ihnen und Ihren Gästen den allerbesten Eindruck hinterlässt.



Argentinisches Rinderrumpsteak
ohne Knochen, im Strang ca. 4,0 kg+

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	546/130 kJ/kcal
Eiweiß:	22,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,5 g

kg
1032 3229



Argentinisches Rinderrumpsteak
in Scheiben

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	546/130 kJ/kcal
Eiweiß:	22,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,5 g

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc
1278 9498 1233 7743
0,2 kg Sc 0,22 kg Sc
1220 7657 1278 9504



Argentinisches Rinderrumpsteak
ohne Sehne, ohne Fettkante, Pad, in Scheiben

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	546/130 kJ/kcal
Eiweiß:	22,4 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
Fett:	4,4 g

0,18 kg Sc 0,2 kg Sc
1476 7241 1363 3813
0,22 kg Sc 0,35 kg Sc
1363 3820 1385 1323

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g

Brasilianisches Rinderrumpsteak

ohne Knochen, im Strang ca. 4,5 kg

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g

Brasilianisches Rinderrumpsteak

in Scheiben

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,22 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g

Brasilianisches Rinderrumpsteak

ohne Sehne, ohne Fettkante, Pad,
 in Scheiben

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,22 kg Sc



Irish Steer

Irish Steer

Irish Steer

Irishes Rinderrumpsteak

ohne Knochen, im Strang ca. 6,5-8 kg+

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g



Argentinisches Rinderfilet 3-4 lbs
im Strang ca. 1,8 kg

kg
1032 3236

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	508/121 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,0 g



Argentinisches Rinderfilet 3-4 lbs
in Scheiben

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc
1278 9559 1220 7596
0,2 kg Sc 0,22 kg Sc
1278 9733 1397 3131

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	508/121 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett:	4,0 g



Argentinisches Rinderfilet 4-5 lbs
im Strang ca. 2,2 kg

kg
1032 3243

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	508/121 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,0 g



Argentinisches Rinderfilet 4-5 lbs
in Scheiben

0,16 kg Sc 0,18 kg Sc 0,2 kg Sc
1486 2960 1220 7626 1278 9757
0,22 kg Sc 0,25 kg Sc 0,32 kg Sc
1486 2984 1376 4753 1397 3162

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	508/121 kJ/kcal
Eiweiß:	21,6 g
Kohlenhydrate:	4 g
Fett:	4,0 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 508/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,0 g

Brasilianisches Rinderfilet 3-4 lbs

im Strang ca. 1,8 kg

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 508/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 4,0 g

Brasilianisches Rinderfilet 4-5 lbs

im Strang ca. 2,2 kg

kg



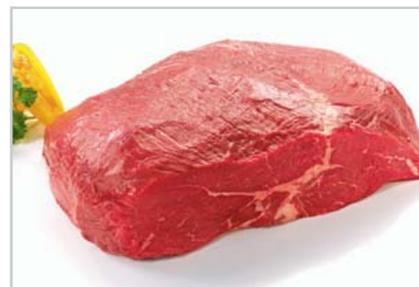
Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

Argentinische Rindersteakhüfte

ohne Knochen, schier, im Stück ca. 2,5 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 507/121 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,3 g

Argentinische Rinderhüftsteak

in Scheiben, aus der Keule

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,22 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,5 g

Argentinisches Rinderentrecôte

ohne Knochen, im Strang ca. 2 kg, aus dem Rücken

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 546/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,5 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 4,5 g

Argentinische Rinderentrecôte

in Scheiben, aus dem Rücken

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,22 kg Sc



Ochsenbäckchen



Ochsenbäckchen

Ochsenbäckchen sind eine Delikatesse und finden sich auf vielen Speisekarten der gehobenen Gastronomie wieder. Es ist ein nahezu perfektes Schmorgericht, da es durch die einzigartige Struktur beim Schmoren butterweich wird.

Wir empfehlen, die Ochsenbäckchen mindestens 3 Stunden bei 140 Grad im Bräter zu schmoren. Die Bäckchen sollten vorher angebraten und dann mit Rot-/Portwein abgelöscht werden. Suppengemüse (Sellerie, Porree und Möhren), sollten Sie kleingeschnitten mit in den Bräter geben und anschließend alles mit Rotwein aufgießen, bis es bedeckt ist.



Schmoren



Weitere Tipps und Informationen bekommen Sie gerne von unseren Fleischspezialisten. Denn auch wir möchten, dass unser Fleisch bei Ihnen und Ihren Gästen den allerbesten Eindruck hinterlässt.

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 562/134 kJ/kcal
 Eiweiß: 22,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,0 g

EU Rinderochsenbacken

im Stück

kg



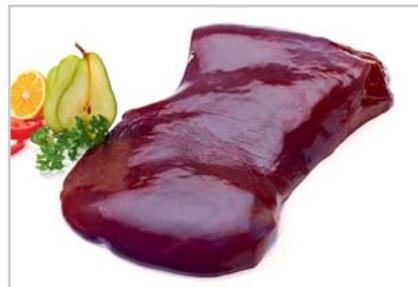
Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 552/132 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,2 g
 Kohlenhydrate: 5,3 g
 Fett: 3,6 g

Deutsche Rinderleber

mit Haut, im Ganzen ca. 6 kg

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 552/132 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,2 g
 Kohlenhydrate: 5,3 g
 Fett: 3,6 g

Deutsche Rinderleber

ohne Haut, in Scheiben

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 552/132 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,2 g
 Kohlenhydrate: 5,3 g
 Fett: 3,6 g

Deutsche Rinderleber

in Streifen, Streifenlänge ca. 1 x 1 x 5 cm

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 552/132 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,2 g
 Kohlenhydrate: 5,3 g
 Fett: 3,6 g

Deutsches Rinderlebergulasch

gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 862/206 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,1 g
 Kohlenhydrate: 4,4 g
 Fett: 14,2 g

Rinderzunge

gepökelt, im Stück ca. 1,5 kg

kg







Schweinefleisch

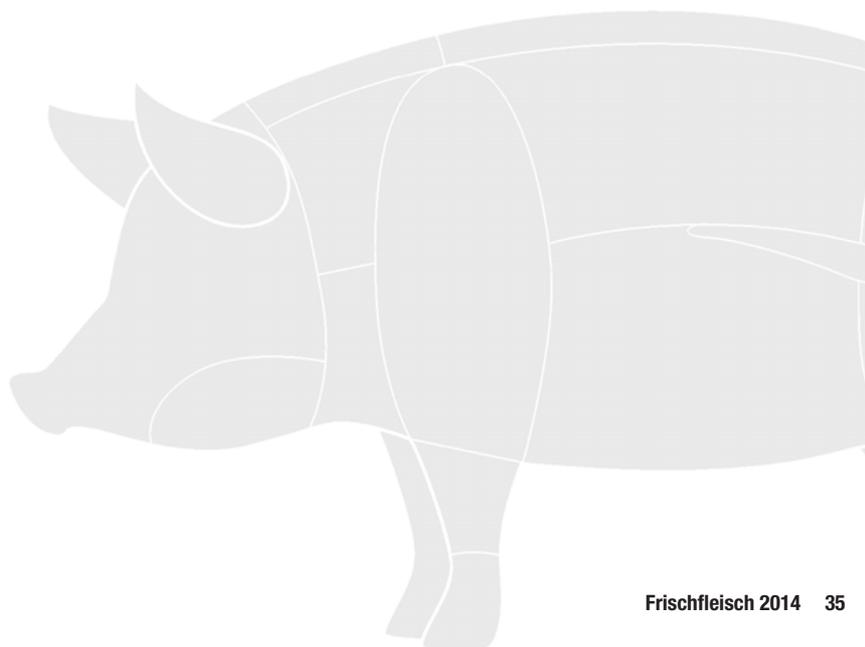
Schweinefleisch

Schweinefleisch STAR CULINAR

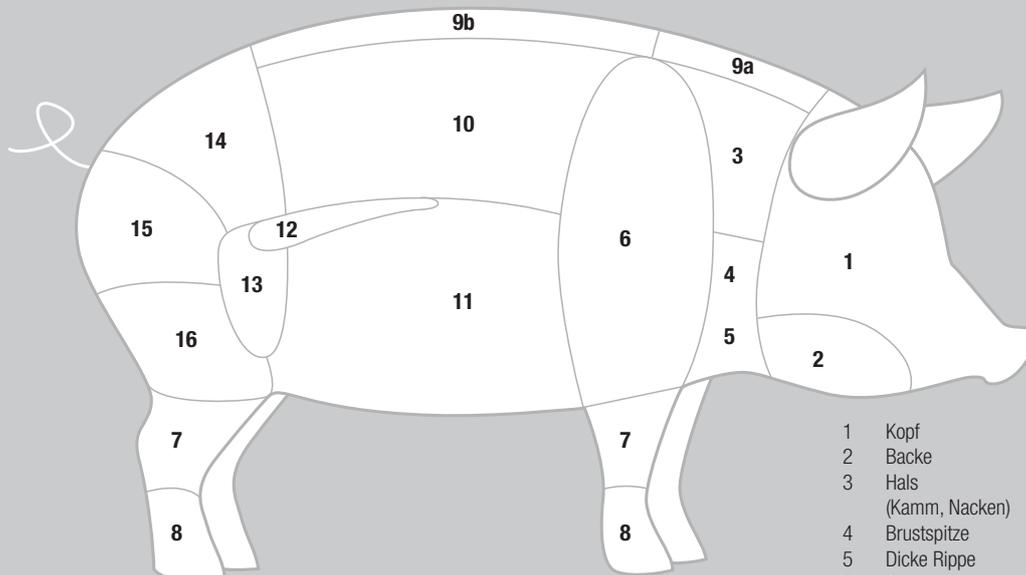
Schinken und Rollbraten	37
Fleisch in Streifen / Gulasch	39
Schnitzel aus dem Schinken	40
Kotelett und Rouladen	44
Lachsfleisch gefüllt	46
Schnitzel aus dem Lachs	48
Filet	50
aus dem Nacken	52
aus der Schulter	61
Pfannengerichte	64
aus dem Bauch	66
Rippen / Eisbein / Haxen	68

Deutsches Schweinefleisch

Schweinefleisch geräuchert	57
Spanferkel	70
Spieße / Schaschlik	72
Innereien	73



Schweinefleisch



- | | | | |
|----|----------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Kopf | 10 | Schweinerücken,
Kotelett |
| 2 | Backe | 11 | Bauch
(Bauchlappen) |
| 3 | Hals
(Kamm, Nacken) | 12 | Filet (Lende) |
| 4 | Brustspitze | 13 | Nuss |
| 5 | Dicke Rippe | 14 | Hüfte |
| 6 | Schulter | 15 | Oberschale
(Schinken) |
| 7 | Knöchel
(Eisbein, Haxe) | 16 | Unterschale |
| 8 | Fuß (Spitzbein) | | |
| 9a | Kammspeck | | |
| 9b | Rückenspeck | | |

Qualität

Bei unseren Lieferanten handelt es sich ausnahmslos um EG-Zerlegebetriebe, die die entsprechenden Anforderungen erfüllen müssen. Die Zuchtbetriebe, Schlachthöfe und Zerlegestätten werden durch unabhängige Kontrollinstitute überprüft.

Es werden ausschließlich Schweine aus anerkannten Zuchtprogrammen verwendet. Die Aufzucht hat in kontrollierten, bäuerlichen Betrieben zu erfolgen.

Die Schweine für unser Qualitätsprogramm STAR CULINAR dürfen ausschließlich aus Betrieben von Erzeugergemeinschaften bzw. Kooperationsbetrieben stammen, damit eine geprüfte Haltung und Fütterung gegeben ist.



STAR CULINAR Schweinefleisch 5 Sterne Qualitätsgarantie:

- Sämtliche Tiere werden ausnahmslos in EG-Betrieben geschlachtet, zerlegt und portioniert.
- Unsere Tiere wachsen in bäuerlicher Mast auf und werden hinsichtlich der tiergerechten Haltung ständigen und unabhängigen Kontrollen unterzogen.
- Die Aufzucht erfolgt überwiegend mit hofeigenem Futter, welches eine ideale Mischung aus Nährstoffen, Vitaminen und Mineralien enthält und so geschmacklich einwandfreies Fleisch gewährleistet.
- Modernste Technologie bei der Schlachtung und der Zerlegung unseres Fleisches sichert einen höchstmöglichen Hygienestandard.
- Kurze Transportwege und die strikte Einhaltung der Wartezeiten während des Schlachtvorgangs optimieren die Frische unserer Fleischwaren.



STAR CULINAR - Frischfleisch

Das STAR CULINAR - Frischfleisch-Sortiment enthält das Beste vom Schwein und Geflügel. STAR CULINAR steht für Frischfleisch-Produkte in höchster Qualität und sorgfältigster Veredelung durch unsere Fachleute, individuell nach Ihren Wünschen.

Mit STAR CULINAR haben Sie die Möglichkeit, Ihre kulinarische Kreativität zu verwirklichen und Ihre Gäste von der Güte Ihrer Küche nachhaltig zu überzeugen.

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

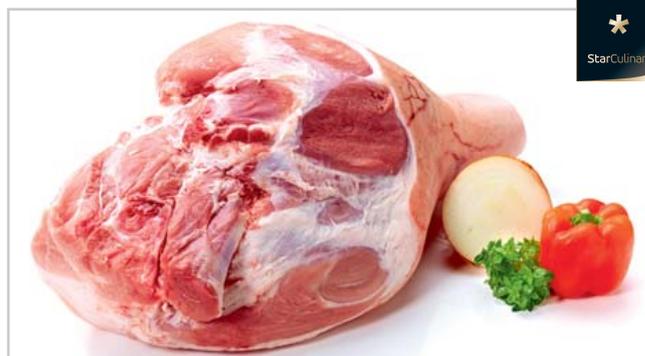
Schweineschinken

ganz, mit Knochen, Speck, Schwarte, Eisbein,
Stück ca. 12 kg

kg



1032 9306



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	638/152 kJ/kcal
Eiweiß:	20,7 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	7,7 g

STAR CULINAR

Schweinekrustenbraten

ohne Knochen, mit Speck und Schwarte,
Stück ca. 3,5 - 4 kg, aus dem Schinken

kg



1033 5451



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	555/133 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	6,5 g

STAR CULINAR

Schweinekrustenbraten

ohne Knochen, mit Schwarte, gepökelt,
Stück ca. 4,5 kg, aus dem Schinken

kg



1029 0309



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	638/152 kJ/kcal
Eiweiß:	20,7 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	7,7 g

STAR CULINAR

Schweinekrustenbraten

ohne Knochen, mit Schwarte, gewürzt,
Stück ca. 3,5 kg, aus dem Schinken

kg



1029 0323





STAR CULINAR

Schweineschinken Blau

ohne Knochen, Speck, Schwarte, Eisbein,
Stück ca. 8 kg, bestehend aus: Oberschale,
Unterschale, Kugel und Hüfte

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g



STAR CULINAR

Schweineunterschale und Hüfte

Schnitzelbraten, ohne Schwarte, Stück
ca. 3 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g



STAR CULINAR

Schweinerollbraten

im Netz, ohne Knochen, Speck und Schwarte,
Stück ca. 3 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweineschinken Blau

ohne Knochen, Speck und Schwarte, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 4 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

in Streifen, mager, Streifengröße ca. 1 x 1 x 4 cm, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweinegulasch

gewürfelt, mager, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweinegulasch

gewürfelt, mager, Würfelgröße ca. 1 x 1 cm, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweinegulasch

gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus dem Schinken

kg





STAR CULINAR

Schweinekugel

ohne Knochen, Speck und Schwarte,
Stück ca. 1,5 kg, aus dem Schinken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 568/136 kJ/kcal
Eiweiß: 21,2 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 5,6 g

kg



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

in Scheiben, aus dem Schinken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 568/136 kJ/kcal
Eiweiß: 21,2 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 5,6 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

geplättet, in Scheiben, aus dem Schinken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 568/136 kJ/kcal
Eiweiß: 21,2 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 5,6 g

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,2 kg Sc



0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

geplättet, paniert, in Scheiben, aus dem
Schinken

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1022/244 kJ/kcal
Eiweiß: 22,3 g
Kohlenhydrate: 16,0 g
Fett: 10,0 g

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Plätten



Plätten

Geplättet wird Fleisch ohne Knochen. Durch Plätten wird auf rohstoffschonende Art und Weise eine gleichmäßige Produktstärke und eine größere Oberfläche erreicht. Hierbei handelt es sich um Artikel, die im Anschluss gegart oder gebraten werden. Eine gleichmäßige Scheibendicke führt zu einer konstanten Garzeit. Dadurch sind planbare Garzeiten bei geringerem Garverlust realisierbar. Besonders eignet sich das Plätten für Produkte, bei denen eine größere Oberfläche gewünscht ist. Darüber hinaus wird beim Plattieren die Oberfläche des Fleischstücks nicht verletzt und im Gegensatz zum Steaken ein „Auslaufen“ minimiert.



Tipps



Weitere Tipps bekommen Sie gerne von unseren Fleischspezialisten. Denn auch wir möchten, dass unser Fleisch bei Ihnen und Ihren Gästen den allerbesten Eindruck hinterlässt.



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

Hüfte, in Scheiben, aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,18 kg Sc****0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	615/147 kJ/kcal
Eiweiß:	20,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	7,0 g



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus der Hüfte, geplättet, in Scheiben aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,18 kg Sc****0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	615/147 kJ/kcal
Eiweiß:	20,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	7,0 g



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus der Hüfte, geplättet, paniert, in Scheiben, aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,18 kg Sc****0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	697/168 kJ/kcal
Eiweiß:	19,4 g
Kohlenhydrate:	7,2 g
Fett:	6,6 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweineoberschale

ohne Fleischdeckel, Stück ca. 1,4 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus der Oberschale, ohne Fleischdeckel, in Scheiben, aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,12 kg Sc****0,18 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	568/136 kJ/kcal
Eiweiß:	21,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,6 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus der Oberschale, ohne Fleischdeckel, geplättet, in Scheiben, aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,12 kg Sc****0,18 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	554/132 kJ/kcal
Eiweiß:	20,5 g
Kohlenhydrate:	7,2 g
Fett:	2,2 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus der Oberschale, ohne Fleischdeckel, geplättet, paniert, aus dem Schinken

0,16 kg Sc**0,12 kg Sc****0,18 kg Sc****0,14 kg Sc****0,2 kg Sc**



Schweineroulade

Schweineroulade

STAR CULINAR

Schweineroulade

bratfertig, Hausfrauenart, Gurke, Speck, Zwiebel, Senf, gerollt, aus dem Schinken (Oberschale)

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 615/147 kJ/kcal
Eiweiß: 20,9 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 7,0 g



STAR CULINAR

Schweinekotelett

mit Knochen und Filet, im Strang ca. 5 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
Eiweiß: 21,6 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 5,2 g

kg



STAR CULINAR

Schweinekotelett

ohne Knochen, mit Schwarte, im Strang ca. 4,5 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 711/170 kJ/kcal
Eiweiß: 20,5 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 9,8 g

kg



STAR CULINAR

Schweinekotelett

ohne Knochen, mit Schwarte, gepökelt, im Strang ca. 5 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 605/145 kJ/kcal
Eiweiß: 17,4 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 8,3 g

kg





Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweinekotelett

ohne Knochen, im Strang ca. 3,5 kg

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweinekotelett

ohne Knochen, beschnitten, in Scheiben

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweinekotelett

ohne Knochen, geplättet, in Scheiben

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc





Schweinelachsfleisch

Schweinelachsfleisch

STAR CULINAR

Schweinelachsfleisch

im Strang ca. 3 kg, Rücken ohne Knochen, ohne Kette

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	558/133 kJ/kcal
Eiweiß:	21,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,2 g



STAR CULINAR

Schweinelachsfleisch

gefüllt mit Backpflaumen, im Strang
ca. 4 kg, Rücken ohne Knochen, ohne Kette

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	649/155 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	9,6 g
Fett:	4,5 g



STAR CULINAR

Schweinelachsfleisch

gefüllt mit Mett, im Strang ca. 4 kg,
Rücken ohne Knochen, ohne Kette

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	567/135 kJ/kcal
Eiweiß:	21,0 g
Kohlenhydrate:	0,3 g
Fett:	5,5 g



STAR CULINAR

Schweinelachsfleisch

gefüllt mit Backobst, im Strang ca. 4 kg,
Rücken ohne Knochen, ohne Kette

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	653/156 kJ/kcal
Eiweiß:	18,8 g
Kohlenhydrate:	9,6 g
Fett:	4,7 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweinekotelettrippe
 aus dem Rücken, Stück ca. 800 g



kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 770/184 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,9 g
 Kohlenhydrate: 0,6 g
 Fett: 11,4 g

STAR CULINAR

Schweinekotelettrippe
 gewürzt, Stück ca. 800 g



kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweinekotelett
 mit Knochen, in Scheiben



0,14 kg Sc



0,18 kg Sc



0,15 kg Sc



0,2 kg Sc



0,16 kg Sc



0,22 kg Sc



Schweinekotelett

Schweinekotelett



STAR CULINAR

Schweinekotelett
 mit Knochen, paniert,
 in Scheiben

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,22 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 636/152 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 6,3 g
 Fett: 5,0 g



Schweineschnitzel

Schweineschnitzel

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, ohne Kette, in Scheiben

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

0,08 kg Sc



0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, ohne Kette, geplättet,
in Scheiben

0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g



STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, ohne Kette, geplättet, paniert,
in Scheiben

0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 647/155 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,0 g
 Kohlenhydrate: 7,3 g
 Fett: 4,9 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 617/147 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,9 g
 Kohlenhydrate: 0,3 g
 Fett: 6,9 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, ohne Kette, gewürzt,
 Bonanza, in Scheiben

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 558/133 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,2 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, Schmetterling, ohne Kette,
 geplättet, in Scheiben

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 676/167 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,5 g
 Kohlenhydrate: 9,6 g
 Fett: 4,9 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel

aus dem Lachs, Schmetterling, ohne Kette,
 paniert, in Scheiben

0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,16 kg Sc



0,24 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 718/167 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 10,0 g
 Fett: 5,8 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel Cordon Bleu

aus dem Lachs, ohne Kette, gefüllt mit Koch-
 schinken und Käse, unpaniert

0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,16 kg Sc



0,22 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 674/161 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,6 g
 Kohlenhydrate: 5,3 g
 Fett: 6,3 g

STAR CULINAR

Schweineschnitzel Cordon Bleu

aus dem Lachs, ohne Kette, gefüllt mit
 Kochschinken und Käse, paniert

0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



0,16 kg Sc



0,22 kg Sc





STAR CULINAR
Schweinefilet
 lang, mit Kopf, Stück ca. 580 g



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	448/107 kJ/kcal
Eiweiß:	22,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g



STAR CULINAR
Schweinefilet
 ohne Kopf, Stück ca. 340 g



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	448/107 kJ/kcal
Eiweiß:	22,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g



STAR CULINAR
Schweinefilet
 ohne Kette und Silberhaut, in Scheiben



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	448/107 kJ/kcal
Eiweiß:	22,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g



STAR CULINAR
Schweinefiletköpfe
 Stück ca. 150 - 180 g



Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	448/107 kJ/kcal
Eiweiß:	22,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g



Das edelste und hochwertigste Teilstück beim Schwein ist das Schweinefilet. Es findet sowohl in Scheiben geschnitten (Medaillons) wie auch im Ganzen Stück als „Kurzgebratenes“ in der Küche Verwendung. Es eignet sich jedoch auch exzellent für Zubereitungen, wie beispielsweise als „Filet-Topf“, zum Fondue oder Raclette.



Schweinefilet



STAR CULINAR

Schweinenacken

mit Knochen, im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



STAR CULINAR

Schweinenackenmit Knochen,
in Scheiben

0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc



0,16 kg Sc



0,22 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, im Strang ca. 2,8 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gerollt, Stück ca. 2,8 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



STAR CULINAR

Schweinenacken

ausgelöst, komplett, im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g



STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gepökelt, im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	710/170 kJ/kcal
Eiweiß:	15,5 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	11,7 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, in Scheiben

0,14 kg Sc**0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,24 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	822/196 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,8 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, geplättet, in Scheiben

0,14 kg Sc**0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,24 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	775/185 kJ/kcal
Eiweiß:	19,1 g
Kohlenhydrate:	7,2 g
Fett:	8,9 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, in Scheiben, paniert

0,14 kg Sc**0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,24 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	819/196 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	13,0 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gewürzt, Bonanza, in Scheiben

0,14 kg Sc**0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,24 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	819/196 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	13,0 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gewürzt, rot, in Scheiben

0,14 kg Sc**0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,24 kg Sc**



STAR CULINAR

Schweinshaxeohne Knochen, mit Mett, im Netz,
im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	696/166 kJ/kcal
Eiweiß:	20,1 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	9,3 g



STAR CULINAR

Schweinshaxeohne Knochen, gefüllt mit Brokkoli und Mett,
im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	681/163 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
Fett:	9,2 g



STAR CULINAR

Schweinshaxeohne Knochen, gefüllt mit Paprika und
Zwiebeln, ohne Mett

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	721/172 kJ/kcal
Eiweiß:	18,9 g
Kohlenhydrate:	5,4 g
Fett:	8,4 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	745/178 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	6,7 g
Fett:	8,6 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	720/172 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	2,6 g
Fett:	9,1 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gefüllt mit Speck und Zwiebeln, ohne Mett

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	764/182 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	8,5 g
Fett:	8,4 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gefüllt mit Backpflaumen, im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	782/187 kJ/kcal
Eiweiß:	17,8 g
Kohlenhydrate:	9,9 g
Fett:	8,3 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gefüllt mit Backobst, im Strang ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	726/173 kJ/kcal
Eiweiß:	19,6 g
Kohlenhydrate:	1,6 g
Fett:	9,9 g

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, gefüllt mit Mett und Paprika, im Strang ca. 3 kg

kg





STAR CULINAR

Schweinekräuterbratenohne Knochen, gewürzt, im Strang ca. 3 kg,
aus dem Nacken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	714/171 kJ/kcal
Eiweiß:	20,3 g
Kohlenhydrate:	0,3 g
Fett:	9,9 g



STAR CULINAR

Schweinespießbratengerollt, gewürzt, gefüllt mit Zwiebeln, im Netz,
aus dem Nacken ohne Knochen

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	737/176 kJ/kcal
Eiweiß:	18,0 g
Kohlenhydrate:	7,5 g
Fett:	8,2 g



STAR CULINAR

Schweinerouladebratfertig, Hausfrauenart, Gurke, Speck,
Zwiebeln und Senf, gerollt, aus dem Nacken

0,18 kg Sc



0,16 kg Sc



0,2 kg Sc

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	668/160 kJ/kcal
Eiweiß:	17,6 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
Fett:	8,5 g

**Schweinenacken***Schweinenacken*

STAR CULINAR

Schweinenacken

ohne Knochen, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	706/169 kJ/kcal
Eiweiß:	20,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	9,7 g



Kasseler Kotelett

Kasseler Kotelett

Kasseler Kotelett

ausgelöst, komplett mit Knochen, im Strang ca. 6 kg

kg



1033 7066

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 487/116 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,3 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,4 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 487/116 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,3 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,4 g

Kasseler Kotelett

mit Knochen, im Strang ca. 6 kg

kg



1032 9153



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 487/116 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,3 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,4 g

Kasseler Kotelett

mit Knochen, in Scheiben

0,18 kg Sc



1153 4976

0,14 kg Sc



1153 4952

0,2 kg Sc



1486 4322

0,16 kg Sc

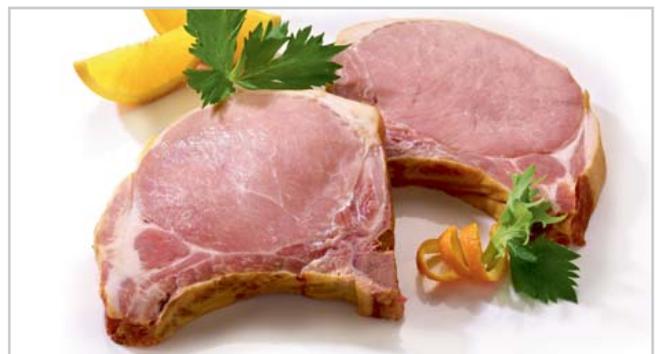


1153 4969

0,22 kg Sc



1446 0760



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 487/116 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,3 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,4 g

Kasseler Kotelett

ohne Knochen, mit Kette, im Strang ca. 4 kg

kg



1033 5055



**Kasseler Lachsfleisch**

im Strang ca. 3,5 kg, Rücken ohne Knochen, ohne Kette

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	487/116 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	4,4 g

kg



1033 5062

**Kasseler Lachsfleisch**

gefüllt mit Backpflaumen, ohne Mett, im Strang ca. 3,5 kg, Rücken ohne Knochen, ohne Kette

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	606/145 kJ/kcal
Eiweiß:	15,7 g
Kohlenhydrate:	11,5 g
Fett:	3,8 g

kg



1218 3241

**Kasseler Lachsfleisch**

ohne Kette, in Scheiben

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	487/116 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	4,4 g

0,16 kg Sc



1212 2882

0,12 kg Sc



1311 7764

0,18 kg Sc



1430 5337

0,14 kg Sc



1212 2868

0,2 kg Sc



1430 5344

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 11,7 g

Kasseler Nacken

mit Knochen, Stück ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 11,7 g

Kasseler Nacken

ausgelöst, komplett mit Knochen,
 Stück ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 11,7 g

Kasseler Nacken

ohne Knochen, Stück ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 11,7 g

Kasseler Nacken

ohne Knochen, gewürfelt,
 Würfelgröße ca. 1 x 1 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 11,7 g

Kasseler Nacken

ohne Knochen, in Scheiben

0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc

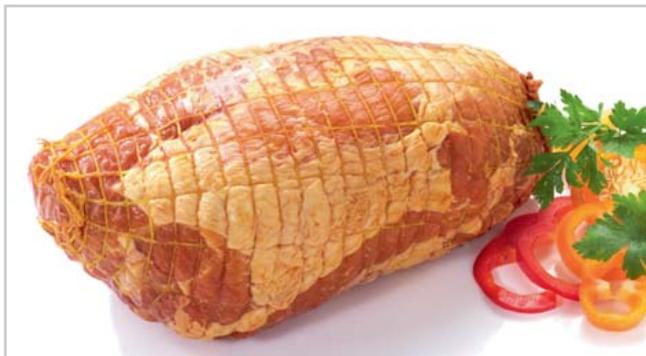


0,16 kg Sc



0,22 kg Sc





Kasseler Schulterrollbraten

ohne Speck und Schwarte, im Netz,
Stück ca. 2 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	783/187 kJ/kcal
Eiweiß:	14,8 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	13,9 g

kg



Schweineholzfäller

mit Knochen, Speck, Schwarte, gewürzt,
Bonanza, in Scheiben, aus der Schulter

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	726/173 kJ/kcal
Eiweiß:	19,8 g
Kohlenhydrate:	0,4 g
Fett:	10,4 g

0,3 - 0,35 kg Sc



0,4 kg Sc



0,24 kg Sc



0,45 kg Sc



**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1008/241	kJ/kcal
Eiweiß:	16,9	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	19,5	g

STAR CULINAR

Dickes Schweinebugstück

mit Speck und Schwarte, Stück ca. 1,8 kg, aus der Schulter

kg



11264804

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	868/207	kJ/kcal
Eiweiß:	14,2	g
Kohlenhydrate:	0,9	g
Fett:	16,5	g

STAR CULINAR

Schweinekrustenbraten

mit Speck, Schwarte, gepökelt, ca. 2 kg, aus dem Bug (Schulter)

kg



12132638

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217	kJ/kcal
Eiweiß:	17,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	16,5	g

STAR CULINAR

Schweine Dickes Bugstück

ohne Speck und Schwarte, Stück ca. 1,8 kg, aus der Schulter

kg



11343462

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217	kJ/kcal
Eiweiß:	17,5	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	16,5	g

STAR CULINAR

Schweineschulter

mit Knochen, Speck und Schwarte, ohne Eisbein, Stück ca. 4 kg

kg



10328996





STAR CULINAR

Schweineschulter blauohne Knochen, Speck und Schwarte, Eisbein,
Stück ca. 3,5 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g



STAR CULINAR

Schweineschulter blauohne Knochen, Speck, Schwarte, gepökelt,
Stück ca. 3,2 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	765/183 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,8 g
Fett:	13,4 g



STAR CULINAR

Schweineschulter blauohne Knochen, Speck und Schwarte, gerollt,
im Netz, Stück ca. 2 - 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

STAR CULINAR

Schweineschulter blau

gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

STAR CULINAR

Schweineschulter blau

gewürfelt, Würfelgröße ca. 1 x 1 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

STAR CULINAR

Schweinegulasch

durchwachsen, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Schulter

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	788/188 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	13,0 g

Gemischtes Gulasch

gewürfelt, Schweine- und Rindfleisch, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

STAR CULINAR

Schweineschulter blau

in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

durchwachsen, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter

kg



Würzen und Marinieren



Würzen und Marinieren

CHEFS CULINAR bietet ein umfangreiches Sortiment an gewürzten und marinierten Fleischspezialitäten.

Der Kunde hat die Möglichkeit aus einem großen Sortiment an Schweinefleisch, Rindfleisch oder Geflügelfleisch küchenfertige Artikel mit unterschiedlichsten Würzungen und Kalibrierungen zu bestellen. Alle Produkte sind küchenfertig und können ohne größeren Aufwand verarbeitet werden. Festgelegte Rezepturen sorgen für gleichbleibende Geschmacksergebnisse.



Vorteile

- Verbrauchsdatum 5 – 7 Tage
- Sofort einsetzbar
- Zartes und saftiges Fleisch
- Zeitersparnis
- Vielfältige Möglichkeiten zur Speisenplangestaltung
- Gleichbleibende Qualität und gleichbleibender Geschmack



STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach Gyros Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter, mit
Gewürzmarinade

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	960/229 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	17,3 g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	804/192 kJ/kcal
Eiweiß:	15,5 g
Kohlenhydrate:	2,3 g
Fett:	13,6 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach Südsee Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter, mit
Früchten und Öl

kg



1033 9190

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	870/208 kJ/kcal
Eiweiß:	15,7 g
Kohlenhydrate:	0,7 g
Fett:	16 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach Jäger Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter, mit
Champignons, Gewürzmarinade

kg



1033 9206

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1050/252 kJ/kcal
Eiweiß:	16,7 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	20,4 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach Mexico Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter, mit
Mais, Kidneybohnen, Gewürzmarinade

kg



1033 9220

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	879/210 kJ/kcal
Eiweiß:	16,6 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
Fett:	14,9 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach China Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Schulter, mit
Bambussprossen, Gewürzmarinade

kg



1033 9237

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	906/218 kJ/kcal
Eiweiß:	18,2 g
Kohlenhydrate:	2,0 g
Fett:	15,0 g

STAR CULINAR

Schweinefleisch

gewürzt nach Gyros Art, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 4 cm, aus dem Schinken,
mit Gewürzmarinade

kg



1033 7882





STAR CULINAR

Schweinebauch

mit Rippe, ohne Schwarte, im Stück ca. 3,5 kg

kg



1033 5017

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1083/259 kJ/kcal
Eiweiß:	17,8 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	21,1 g



STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, mit Schwarte, gepökelt, im Stück ca. 3,5 kg

kg



1218 5467

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	909/217 kJ/kcal
Eiweiß:	15,3 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	17,2 g



STAR CULINAR

Schweinebauch

mit Knochen und Schwarte, kurant beschnitten, Stück ca. 4 kg

kg



1032 9047

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1340/320 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	28,9 g



STAR CULINAR

Schweinebauchrippen

geschält, am Knochen flach ausgetrennt, Stück ca. 800 g

kg



1032 9948

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1340/320 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	28,9 g



STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, mit Schwarte, im Stück ca. 3,5 kg

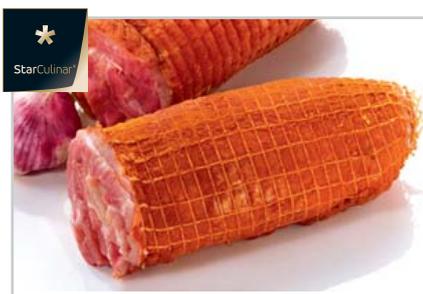
kg



1033 5239

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1340/320 kJ/kcal
Eiweiß:	16,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	28,9 g



STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, ohne Schwarte, gewürzt, im Netz, im Stück ca. 3 kg gerollt

kg



1192 1448

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	1090/259 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
Fett:	21,1 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1340/320 kJ/kcal
 Eiweiß: 16,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 28,9 g

STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, mit Schwarte, in Scheiben

0,1 kg Sc**0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1370/327 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,5 g
 Kohlenhydrate: 0,4 g
 Fett: 29,7 g

STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, mit Schwarte, gewürzt, Bonanza, in Scheiben

0,1 kg Sc**0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1340/320 kJ/kcal
 Eiweiß: 16,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 28,9 g

STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, Speck und Schwarte, im Stück ca. 3 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1083/259 kJ/kcal
 Eiweiß: 17,8 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 21,1 g

STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, ohne Schwarte, in Scheiben

0,1 kg Sc**0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1140/272 kJ/kcal
 Eiweiß: 16,9 g
 Kohlenhydrate: 10,6 g
 Fett: 18,1 g

STAR CULINAR

Schweinebauch

ohne Rippe, ohne Schwarte, paniert, in Scheiben

0,1 kg Sc**0,12 kg Sc****0,14 kg Sc****0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc**



STAR CULINAR

Schweine Dicke Rippeohne Speck, Schwarte und Brustbein,
Stück ca. 1,1 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1008/241 kJ/kcal
Eiweiß:	16,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	19,5 g



STAR CULINAR

Schweine Dicke Rippeohne Speck, Schwarte &
Brustbein, portioniert**0,14 kg Sc****0,16 kg Sc****0,18 kg Sc****0,2 kg Sc****0,22 kg Sc****0,25 kg Sc****0,3 kg Sc****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1008/241 kJ/kcal
Eiweiß:	16,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	19,5 g



STAR CULINAR

Schweinehintereisbeinmit Knochen und Schwarte, Stück ca. 1,3 kg,
aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	774/185 kJ/kcal
Eiweiß:	19,0 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	12,2 g



STAR CULINAR

Schweinehintereisbeinmit Schwarte, gepökelt, im Stück ca. 1,3 kg,
aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	737/176 kJ/kcal
Eiweiß:	16,3 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	12,0 g



STAR CULINAR

Schweinehintereisbeinmit Schwarte, gepökelt, portioniert,
aus dem Schinken**0,5 kg St****0,6 kg St****Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	656/157 kJ/kcal
Eiweiß:	16,2 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	9,9 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 774/185 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 12,2 g

STAR CULINAR

Schweinegrillhaxe

im Muskelvlies getrennt, Stück
 ca. 0,8 - 1,0 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 656/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 16,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 9,9 g

STAR CULINAR

Schweinegrillhaxe

im Muskelvlies getrennt, gepökelt, Stück
 ca. 0,8 - 1,0 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 774/185 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,0 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 12,2 g

STAR CULINAR

Schweinegrillhaxe

im Muskelvlies getrennt, längs gesägt, 1/2,
 ca. 0,4 - 0,5 kg, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 656/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 16,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 9,9 g

STAR CULINAR

Schweinehintereisbein

(Grillhaxe), mit Schwarte, längs gesägt,
 gepökelt, aus dem Schinken

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 1395/333 kJ/kcal
 Eiweiß: 15,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 30,6 g

STAR CULINAR

Schweinevordereisbein

mit Knochen und Schwarte, Stück ca. 1,3 kg,
 aus der Schulter

kg





STAR CULINAR

Schweinevordereisbeinmit Schwarte, gepökelt, im Stück ca. 1,3 kg,
aus der Schulter

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1210/289 kJ/kcal
Eiweiß:	13,5 g
Kohlenhydrate:	0,8 g
Fett:	26,8 g



STAR CULINAR

Schweinevordereisbein

mit Schwarte, portioniert, aus der Schulter

0,35 kg St



0,4 kg St



0,5 kg St



0,6 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1395/333 kJ/kcal
Eiweiß:	15,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	30,6 g



STAR CULINAR

Schweinevordereisbeinmit Schwarte, gepökelt, portioniert,
aus der Schulter

0,35 kg St



0,4 kg St



0,5 kg St



0,6 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	1210/289 kJ/kcal
Eiweiß:	13,5 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	26,5 g

**Spanferkel**

ganz, mit Kopf, im Stück

bis ca. 20 kg

kg



ab ca. 20 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

**Spanferkel**

ganz, gepökelt, im Stück

bis ca. 20 kg

kg



ab ca. 20 kg

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	908/217 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	16,5 g

Pökeln

Pökeln

Beim Pökeln werden die gewünschten Fleischstücke mit einer Lake aus Trinkwasser und Nitritpökelsalz (NPS) behandelt. Nitritpökelsalz wirkt konservierend. Im Gegensatz zur Verwendung von Kochsalz wird das Produkt durch den Einsatz von Nitritpökelsalz nicht grau, sondern erhält eine Umrötung.

Vorteile

- Sofort einsetzbar
- Keine Würzung mehr erforderlich
- Gleichmäßige Umrötung und gleichbleibender Geschmack



**Schweineschaschlik**

aus der Schulter, mit Zwiebel, Gurke, Paprika und Speck, Standard

0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,2 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	672/161 kJ/kcal
Eiweiß:	20,4 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	8,8 g

**Schweineschaschlik**

aus der Schulter, mit Zwiebeln, Standard

0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,2 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	506/121 kJ/kcal
Eiweiß:	14,7 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
Fett:	6,2 g

**Schweineschaschlik**

aus der Schulter, Balkanspieß, mit Zwiebeln, Speck und Paprika, Standard

0,2 kg St



0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,22 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	585/139 kJ/kcal
Eiweiß:	11,0 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
Fett:	10 g

**Schweineschaschlik**

aus dem Schinken, mit Zwiebeln, Standard

0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,2 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	506/121 kJ/kcal
Eiweiß:	14,7 g
Kohlenhydrate:	1,5 g
Fett:	6,2 g

**Schweineschaschlik**

aus dem Schinken, mit Speck und Zwiebeln, Standard

0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,2 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	776/185 kJ/kcal
Eiweiß:	13,5 g
Kohlenhydrate:	2,8 g
Fett:	14,1 g

**Schaschlik**

aus dem Nacken, mit Speck, Zwiebel, Paprika, Standard

0,14 kg St 0,16 kg St 0,18 kg St 0,2 kg St

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	585/139 kJ/kcal
Eiweiß:	11,0 g
Kohlenhydrate:	3,0 g
Fett:	10 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 543/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,5 g

Schweineleber

im Ganzen, ca. 2,0 kg

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 543/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,5 g

**Schweineleber
in Scheiben**

0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



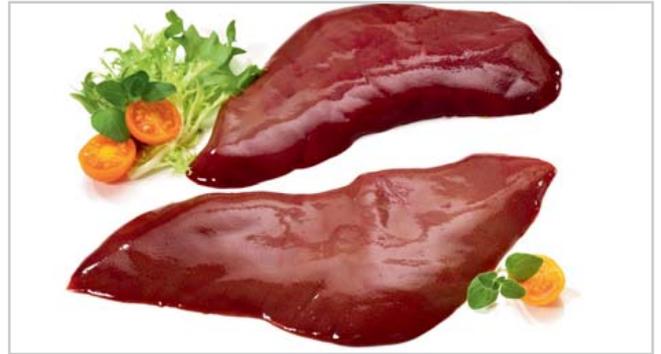
0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 543/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,5 g

**Schweineleber
geschnetzelt**

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 543/130 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 0,9 g
 Fett: 4,5 g

**Schweinelebergulasch
gewürfelt**

kg







Kalbfleisch

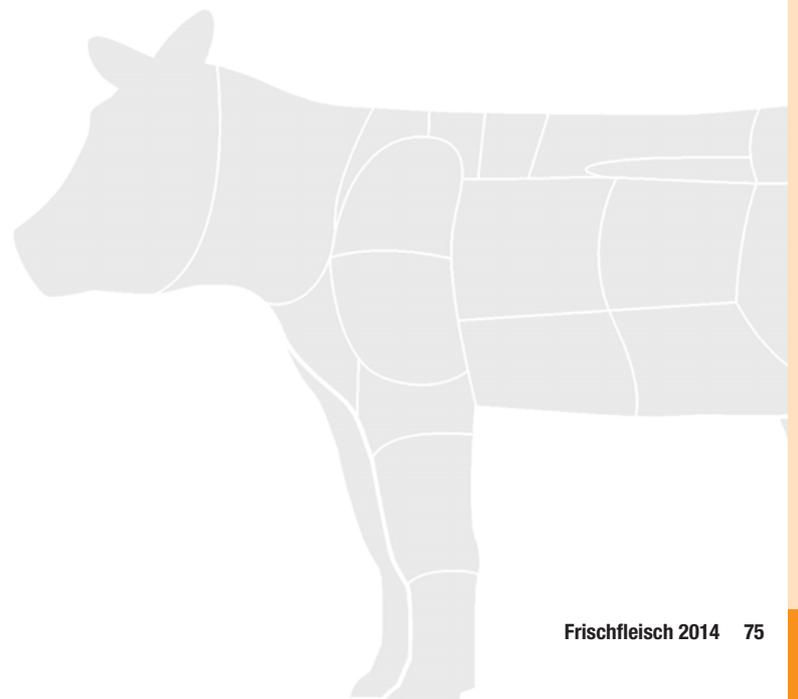
Kalbfleisch

Kalbfleisch

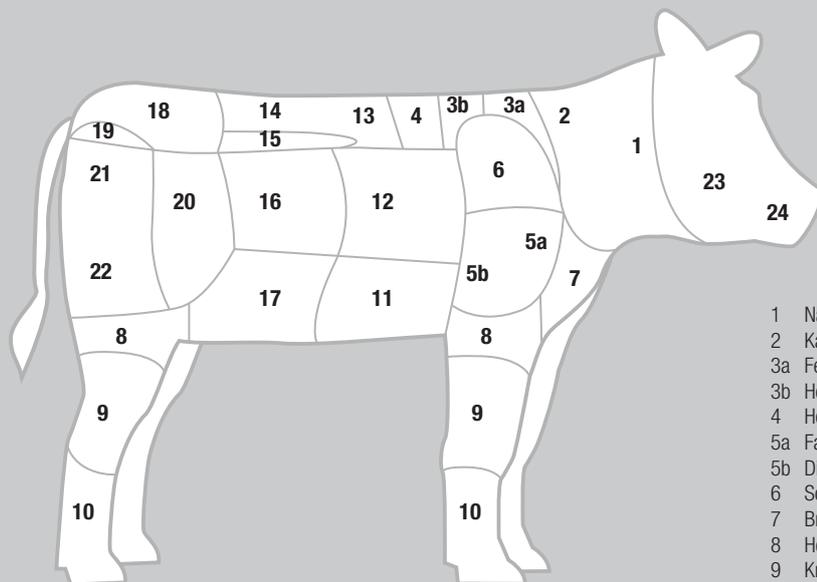
Krone / Kotelett	77
aus dem Rücken	77
Filet	78
aus der Ober- / Unterschale	79
aus dem Vorderviertel	83
Haxen	84

Kalbfleisch rosé

Rücken / Filet	86
aus der Oberschale	87
aus dem Vorderviertel	90
Haxen	91
Innereien	92



Kalbfleisch



- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 1 Nacken | 13 Roastbeef |
| 2 Kamm/Halsgrat | 14 Roastbeef |
| 3a Fehlrippe | 15 Filet |
| 3b Hohe Rippe | 16 Rippe/Lappen |
| 4 Hochrippe | 17 Bauchlappen |
| 5a Falsches Filet | 18 Steakhüfte |
| 5b Dickes Bugstück | 19 Tafelspitz |
| 6 Schulter | 20 Kugel/Nuss/
Bürgermeisterstück |
| 7 Brust | 21 Oberschale |
| 8 Hesse/wade | 22 Unterschale/
Schwanzschale |
| 9 Knie | 23 Schnauze |
| 10 Fuß | 24 Backe |
| 11 Brustkern | |
| 12 Querrippe | |

Qualität

Kalbfleisch braucht nur zwei bis drei Tage für die Reifung und ist aufgrund der Wachstumsphase besonders zart. Das liegt daran, dass die Muskeln der Kälber noch nicht vollständig entwickelt sind und das Bindegewebe noch weich ist.

Kalbfleisch, hell:

Mit dem Begriff „Milchkalb“ werden Tiere bezeichnet, die nach der Intensivmast nicht älter als 8 Monate sind und ausschließlich mit Milch gefüttert wurden. Das Fleisch dieser Tiere ist sehr mager, zart, kurzfasrig in der Konsistenz und durch die Fütterung meist hell in der Farbe.

Qualität:

- Geringer intramuskulärer Fettgehalt (2,3 %)
- Zartes Fleisch
- Viel Eiweiß

Fütterung:

- Milch
- Raufutter



Kalbfleisch, rosé:

Diese Mast ist ein relativ junger Zweig in der Kalbfleischerzeugung. Da die Tiere wie in der üblichen Aufzucht gefüttert werden und sich die Versorgung mit Milch nur auf die ersten Monate beschränkt, wird das Fleisch dieser Tiere auf natürliche Weise dunkler als das der Kälber aus der „Milchkalbmast“. Es ist immer noch heller als das konventionelle Rindfleisch und somit für den Verbraucher deutlich an der Farbe zu erkennen.

Qualität:

- Geringer intramuskulärer Fettgehalt (2,3 %)
- Großes Safthaltevermögen
- Zartes Fleisch

Fütterung:

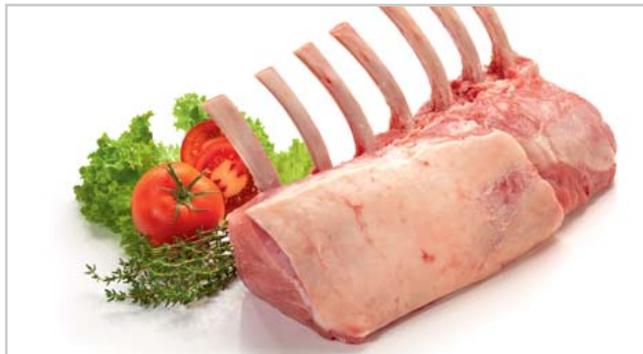
- Milch (1-2 Monate)
- Gras/Heu
- Maissilage
- Kraftfutter und Mineralfutter

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 452/108 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,9 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 2,6 g

Deutsche Kalbskrone

Rack, 7 Rippen, im Stück ca. 5 kg



kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 452/108 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,9 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 2,6 g

Deutsches Kalbskotelett

mit Knochen, in Scheiben



0,24 kg Sc



0,26 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 439/105 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 2,6 g

Deutscher Kalbsrücken

Standard, ohne Knochen,
 im Strang ca. 4,5-5 kg



kg

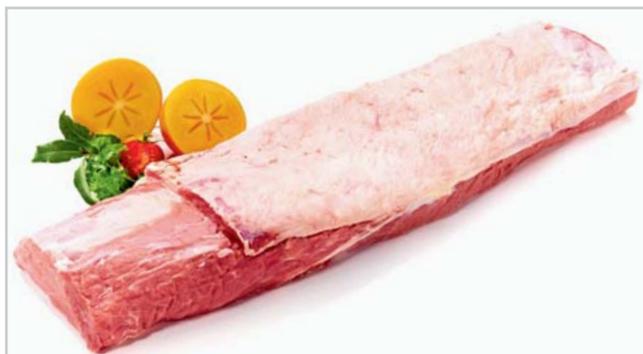


Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 439/105 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 2,6 g

Deutscher Kalbsrücken

geputzt, Gastro, ohne Knochen,
 im Strang ca. 4 kg



kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 439/105 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 2,6 g

Deutscher Kalbsrücken

geputzt, Premium, ohne Knochen,
 im Strang ca. 3,5 kg



kg





Deutsches Kalbsrückensteak

Deutsches Kalbsrückensteak

Deutsches Kalbsrückensteak

Premium, ohne Knochen, in Scheiben

0,14 kg Sc



1279 0517

0,16 kg Sc



1279 0524

0,18 kg Sc



1279 0531

0,2 kg Sc



1486 3011

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 439/105 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,3 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 2,6 g



Deutsches Kalbsfilet

mit Kette, Standard, im Stück ca. 1,4 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 466/111 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 3,3 g

kg



1033 5406



Deutsches Kalbsfilet

ohne Kette, Premium, im Stück ca. 1 kg

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 466/111 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 3,3 g

kg



1142 7254



Deutsches Kalbsfilet

ohne Kette, Premium, in Scheiben

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 466/111 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,1 g
 Kohlenhydrate: 3,0 g
 Fett: 3,3 g

0,14 kg Sc



1279 0579

0,1 kg Sc



1279 0555

0,16 kg Sc



1486 3028

0,12 kg Sc



1279 0562

0,2 kg Sc



1486 3035



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbsoberschale

mit Fleischdeckel, ohne Knochen,
 im Stück ca. 5 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbsoberschale

ohne Deckel, ohne Knochen,
 im Stück ca. 4 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 1,77 g

Deutsches Kalbsschnitzel

in Scheiben, aus der Oberschale (Keule)

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc





Deutsche Kalbsunterschale
mit Rolle, im Stück ca. 5 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg



Deutsche Kalbsunterschale
Premium, ohne Tafelspitz, ohne Bein, ca. 4 kg,
aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg



Deutsche Kalbsrouladen
bratfertig, Hausfrauenart, gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebel, Senf,
gerollt, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	497/119 kJ/kcal
Eiweiß:	17,5 g
Kohlenhydrate:	3,3 g
Fett:	3,9 g

0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Deutsche Kalbsseemerolle
ohne Knochen, im Stück ca. 2 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	413/99 kJ/kcal
Eiweiß:	21,5 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,0 g

kg



Seemerolle



Seemerolle

Auch genannt Rolle oder Schwanzrolle ist ein sehr hochwertiges Teilstück der Unterschale aus der Keule vom Kalb. Sie eignet sich zum Schmoren und Braten. Die Seemerolle ist sehr gleichmäßig und oval gewachsen. Daher kann man aus ihr sehr gut gleichgroße Portionen schneiden.

Ein Leckerbissen sind auch Steaks vom Fleisch der Seemerolle. Kenner schätzen auch Tatar von der Seemerolle.



Tipps



Weitere Tipps erhalten Sie gern von unseren Fleischspezialisten. Denn auch wir möchten, dass unser Fleisch bei Ihnen und Ihren Gästen den allerbesten Eindruck hinterlässt.



Deutsche Kalbskugel
im Stück ca. 3,5 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1033 0173



Deutsche Kalbshüfte
wie gewachsen, im Stück ca. 3 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1033 4836



Deutsche Kalbssteakhüfte
Premium, im Stück ca. 2 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1034 0103



Deutscher Kalbstafelspitz
ohne Knochen, im Stück ca. 1,5 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1104 8442



Deutsches Kalbsgulasch
gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1034 0073



Deutsches Kalbfleisch
in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 4 cm, aus der Keule

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	427/102 kJ/kcal
Eiweiß:	21,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,8 g

kg
1033 7837

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 447/107 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,8 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 3,0 g

Deutscher dicker Kalbsbug

ohne Knochen, im Stück ca. 2,5 kg, aus dem Vorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 537/128 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,5 g

Deutscher Kalbshals

ohne Knochen, im Stück ca. 5 kg, aus dem Vorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 537/128 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,5 g

Deutscher Kalbsracken

ohne Knochen, bratfertig, im Stück ca. 4,5 kg, aus dem Vorderviertel

kg



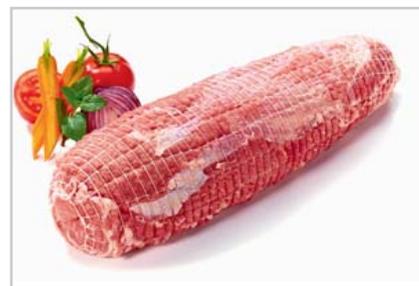
Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 537/128 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,5 g

Deutscher Kalbsrollbraten

im Netz, aus dem Blatt, Hals, Kamm, im Stück ca. 2 kg, aus dem Vorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 536/126 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,5 g
 Kohlenhydrate: 0,6 g
 Fett: 5,51 g

Deutscher Kalbsracken

im Netz, gefüllt mit Kalbshack, im Stück ca. 3,5 kg, aus dem Vorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 523/125 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Deutsches Kalbsgulasch

gewürfelt, aus dem Blatt, Hals, Kamm, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus dem Vorderviertel

kg





Deutsches Kalbfleisch

in Streifen, aus dem Hals, Kamm, Blatt,
Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	523/125 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,3 g

kg
1034 0097



Deutsche Kalbsbrust

ohne Knochen, Premium, zum Füllen, im Stück

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	549/131 kJ/kcal
Eiweiß:	18,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	6,3 g

kg
1234 4390



Deutsche Kalbsbrust

ohne Knochen, Premium, gefüllt mit Semmelknödel,
im Netz, im Stück ca. 3,8 kg, aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	842/201 kJ/kcal
Eiweiß:	17,1 g
Kohlenhydrate:	12,6 g
Fett:	8,8 g

kg
1034 1483



Deutsche Kalbhinterhaxe

mit Knochen, im Stück ca. 2,5 kg, aus der Keule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	513/123 kJ/kcal
Eiweiß:	20,7 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	4,4 g

kg
1033 4850



Deutsche Kalbhinterhaxe

mit Knochen, in Scheiben, aus der Keule

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	513/123 kJ/kcal
Eiweiß:	20,7 g
Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett:	4,4 g

0,2 kg Sc 1430 8550
0,25 kg Sc 1430 8567
0,3 kg Sc 1430 8574
0,35 kg Sc 1430 8581

Ossobuco



Ossobuco (Kalbshinterhaxe): Der Begriff bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“, benannt nach dem Hohlknochen, der die Haxe durchzieht.



Kalbfleisch Rosé



Deutscher Kalbsrücken
rosé, ohne Knochen, ohne Kette,
im Strang ca. 2,8 kg

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	439/105 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,6 g

kg



Deutsches Kalbsrückensteak
rosé, ohne Knochen, in Scheiben

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	439/105 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	2,6 g

0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Deutsches Kalbsfilet
rosé, ohne Kette, im Stück ca. 900 g

Nährwerte per 100 g	
Brennwerte:	466/111 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	3,3 g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 659/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,9 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 9,1 g

Deutsches Kalbsfilet

rosé, in Scheiben

0,14 kg Sc



0,1 kg Sc



0,16 kg Sc



0,12 kg Sc



0,18 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbskeule

rosé, 3er-Schnitt, ohne Knochen,
 im Stück ca. 10 kg, Unterschale,
 Kugel, Hüfte

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbsoberschale

rosé, mit Fleischdeckel,
 Stück ca. 4,2 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbsoberschale

rosé, ohne Fleischdeckel,
 Stück ca. 4 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 2,0 g
 Fett: 1,7 g

Deutsches Kalbsschnitzel

rosé, in Scheiben,
 aus der Oberschale (Keule)

0,16 kg Sc



0,12 kg Sc



0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc





Deutsche Kalbsroulade

rosé, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, aus der Oberschale (Keule)

0,16 kg Sc



0,12 kg Sc



0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 859/205 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,0 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 13,5 g



Deutsche Kalbsunterschale

rosé, im Stück ca. 5 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g



Deutsche Kalbskugel

rosé, im Stück ca. 3,5 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,2 g
 Kohlenhydrate: 5,0 g
 Fett: 1,7 g

Deutsches Kalbsschnitzel

rosé, in Scheiben, aus der Kugel (Keule)

0,16 kg Sc



0,12 kg Sc



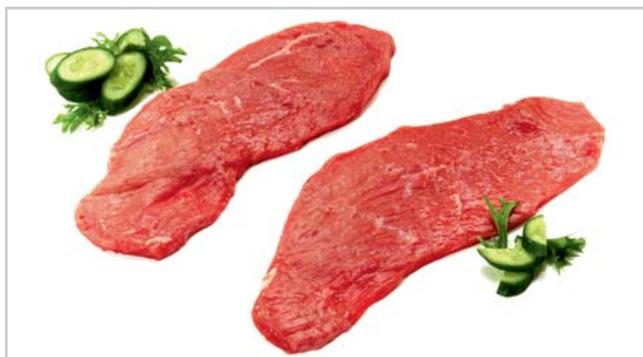
0,18 kg Sc



0,14 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsche Kalbshüfte

rosé, im Stück ca. 3 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutscher Kalbstafelspitz

rosé, ohne Knochen, im Stück ca. 1,5 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsches Kalbsgulasch

rosé, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 427/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 21,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,8 g

Deutsches Kalbfleisch

rosé, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 4 cm, aus der Keule

kg





Deutscher Kalbshals

rosé, ohne Knochen, im Stück ca. 6 kg,
aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	537/128 kJ/kcal
Eiweiß:	19,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,5 g

kg



1159 4338



Deutscher Kalbsrollbraten

rosé, im Netz, im Stück ca. 3 kg,
aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	523/125 kJ/kcal
Eiweiß:	19,3 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	5,3 g

kg



1159 4376

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 523/125 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Deutsches Kalbsgulasch

rosé, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus dem Vorderviertel

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 523/125 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

Deutsches Kalbsfleisch

rosé, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus dem Hals/Kamm

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 513/123 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,7 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,4 g

Deutsche Kalbhinterhaxe

rosé, mit Knochen, im Stück ca. 2,1 kg, aus der Keule

kg



Nährwerte per 100 g

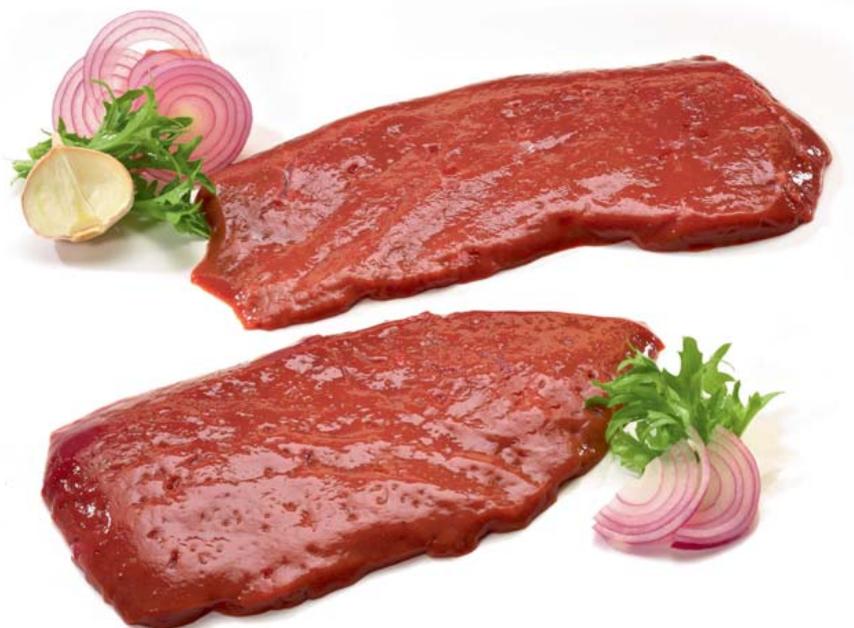
Brennwerte: 513/123 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,7 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 4,4 g

Deutsche Kalbhinterhaxe

rosé, mit Knochen, in Scheiben, aus der Keule

kg





Deutsche Kalbsleber

Deutsche Kalbsleber

Deutsche Kalbsleber
ohne Haut, in Scheiben

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



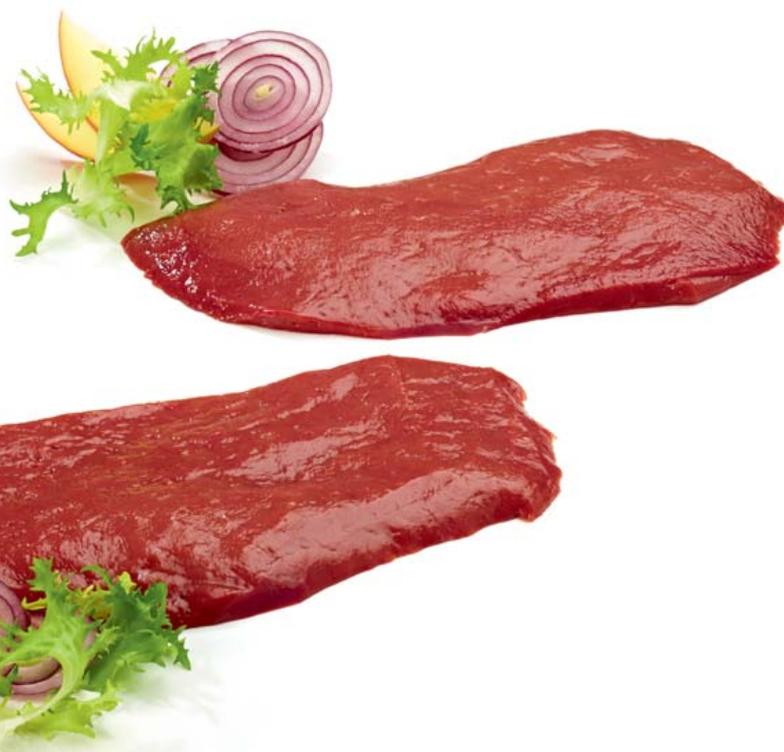
Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 582/139 kJ/kcal

Eiweiß: 20,2 g

Kohlenhydrate: 4,6 g

Fett: 4,4 g



Deutsche Kalbsleber rosé

Deutsche Kalbsleber rosé

Deutsche Kalbsleber
rosé, ohne Haut, in Scheiben

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 582/139 kJ/kcal

Eiweiß: 20,1 g

Kohlenhydrate: 4,6 g

Fett: 4,4 g



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	754/180 kJ/kcal
Eiweiß:	17,2 g
Kohlenhydrate:	1,9 g
Fett:	11,6 g

Deutsche Kalbszunge

im Stück ca. 800 g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	404/96 kJ/kcal
Eiweiß:	15,7 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	3,3 g

Deutsche Kalbsnieren

im Ganzen ca. 500 g

kg



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	582/139 kJ/kcal
Eiweiß:	20,1 g
Kohlenhydrate:	4,6 g
Fett:	4,4 g

Deutsche Kalbsleber

im Ganzen, im Stück ca. 4,5 kg

kg







Hackfleisch

Hackfleisch

STAR CULINAR (Rind und Schwein)	97
MEISTERFRISCH (Rind)	98
Konventionell	99



Hackfleisch

Hackfleisch, gemäß EU-Anforderungen, darf nur in Betrieben mit einer speziellen EU-Zulassung hergestellt werden. Die Anforderungen an die Frische der Ausgangsware und an die Betriebshygiene sind besonders streng.

Für eine durch die EU Zulassung ermöglichte Erweiterung der Haltbarkeitszeit muss die Kühlung während der Herstellung, des Transports und dem Verkauf ununterbrochen im Bereich von null bis zwei Grad Celsius liegen. Das Verpacken der Ware erfolgt unter Verwendung einer Schutzatmosphäre.



Der Austausch von Luft gegen ein spezielles Gemisch (Lebensmittelgas) aus Sauerstoff (O₂), Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N) ist notwendig, damit die Mikroorganismen im Wachstum gehemmt werden.

Interne Kontrollen und Untersuchungen:

- Rohmaterial im Wareneingang
- Hackfleischprodukte
- Reinigungskontrolle
- Prüfung der Mindesthaltbarkeit (MHD-Test)
- Temperaturkontrolle
- Mikrobiologische Kontrolle der Gerätschaften



StarCulinar

STAR CULINAR - Frischfleisch

Das STAR CULINAR - Frischfleisch-Sortiment enthält das Beste vom Schwein und Geflügel. STAR CULINAR steht für Frischfleisch-Produkte in höchster Qualität und sorgfältigster Veredelung durch unsere Fachleute, praktisch individuell nach Ihren Wünschen.

Mit STAR CULINAR haben Sie die Möglichkeit, Ihre kulinarische Kreativität zu verwirklichen und Ihre Gäste von der Güte Ihrer Küche nachhaltig zu überzeugen.



STAR CULINAR

Deutsches gemischtes Hackfleisch

Schweinefleisch und Rindfleisch, gewolft

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	696/166	kJ/kcal
Eiweiß:	19,8	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	9,7	g

kg



1032 9818



StarCulinar



STAR CULINAR

Deutsches Schweinehackfleisch

grob gewolft

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	968/231	kJ/kcal
Eiweiß:	17,1	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	18,3	g

kg



1151 2042



StarCulinar



STAR CULINAR

Deutsches Schweinehackfleisch

fein gewolft

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	968/231	kJ/kcal
Eiweiß:	17,1	g
Kohlenhydrate:	0,0	g
Fett:	18,3	g

kg



1032 0310



StarCulinar



Deutsches Rinderhackfleisch

MEISTERFRISCH

Deutsches Rinderhackfleisch
fein gewolft

Deutsches Rinderhackfleisch



kg



Nährwerte per 100 g

Brennwert:	651/155 kJ/kcal
Eiweiß:	19,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	8,6 g



Deutsche Rinderzusschnitte

90/10, grob gewolft, aus dem Vorderviertel

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 651/155 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 8,6 g

kg



Deutsches Kalbshackfleisch

fein gewolft

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 523/125 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,3 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 5,3 g

kg



Schweinehackbraten

grob, in Schale

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 710/170 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,8 g
 Kohlenhydrate: 0,7 g
 Fett: 10,4 g

2 kg St



Schweinehackfleischbraten

gewürzt, geformt, in Schale

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 1432/342 kJ/kcal
 Eiweiß: 24,8 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 27,3 g

2 kg St







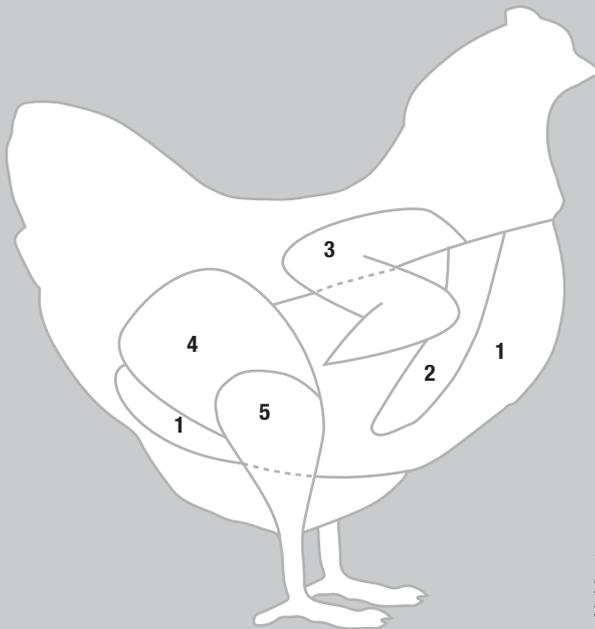
Geflügel

Geflügel

Hähnchen	103
Pute	106
Pfannengerichte	111
Ente	114



Geflügel



- 1 Brust/Außenfilet
- 2 Brust/Innenfilet
- 3 Flügel
- 4 Oberkeule
- 5 Unterkeule

Qualität



Geflügel erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Gerade aus diesem Grund sind ausgefeilte Qualitätssicherungssysteme notwendig.

Die Lieferanten von CHEFS CULINAR geben zusätzlich zur Überwachung folgende Garantien:

- Futter aus eigenen Mühlen
- Eigene Elterntierherden
- Eigene Brütereien
- Partnerschaft mit ausgewählten Landwirten
- Eigene Schlachtereien und Verarbeitungsbetriebe

Ziel ist es, dass alle Stationen des Rohmaterials über die Aufzuchtbetriebe, Brütereien, Mastbetriebe, Schlachtereien sowie Zerlegebetriebe rückverfolgbar sind. Eine Selbstverständlichkeit sind Hygienepläne, eine mehrmals jährliche unangemeldete Kontrolle durch externe Kontrollinstitutionen sowie der ständige Datenaustausch zwischen einzelnen Herstellungs- und Produktionsstufen.

Futtermühlen > Deutschland	} 5 x Deutschland
Elterntier > Deutschland	
Geboren > Deutschland	
Aufgezogen > Deutschland	
Geschlachtet > Deutschland	



STAR CULINAR - Frischfleisch

Das STAR CULINAR - Frischfleisch-Sortiment enthält das Beste vom Schwein und Geflügel. STAR CULINAR steht für Frischfleisch-Produkte in höchster Qualität und sorgfältigster Veredelung durch unsere Fachleute, individuell nach Ihren Wünschen.

Mit STAR CULINAR haben Sie die Möglichkeit, Ihre kulinarische Kreativität zu verwirklichen und Ihre Gäste von der Güte Ihrer Küche nachhaltig zu überzeugen.

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	694/166 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	9,6 g

STAR CULINAR

Hähnchengriller

natur, gesteckt, im Ganzen, HKI. A

1 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	694/166 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	9,6 g

STAR CULINAR

Hähnchengriller

gewürzt, gesteckt, im Ganzen

1 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	694/166 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	9,6 g

STAR CULINAR

Hähnchengriller

natur, grillfertig, halbiert, HKI. A

0,5 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	694/166 kJ/kcal
Eiweiß:	19,9 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	9,6 g

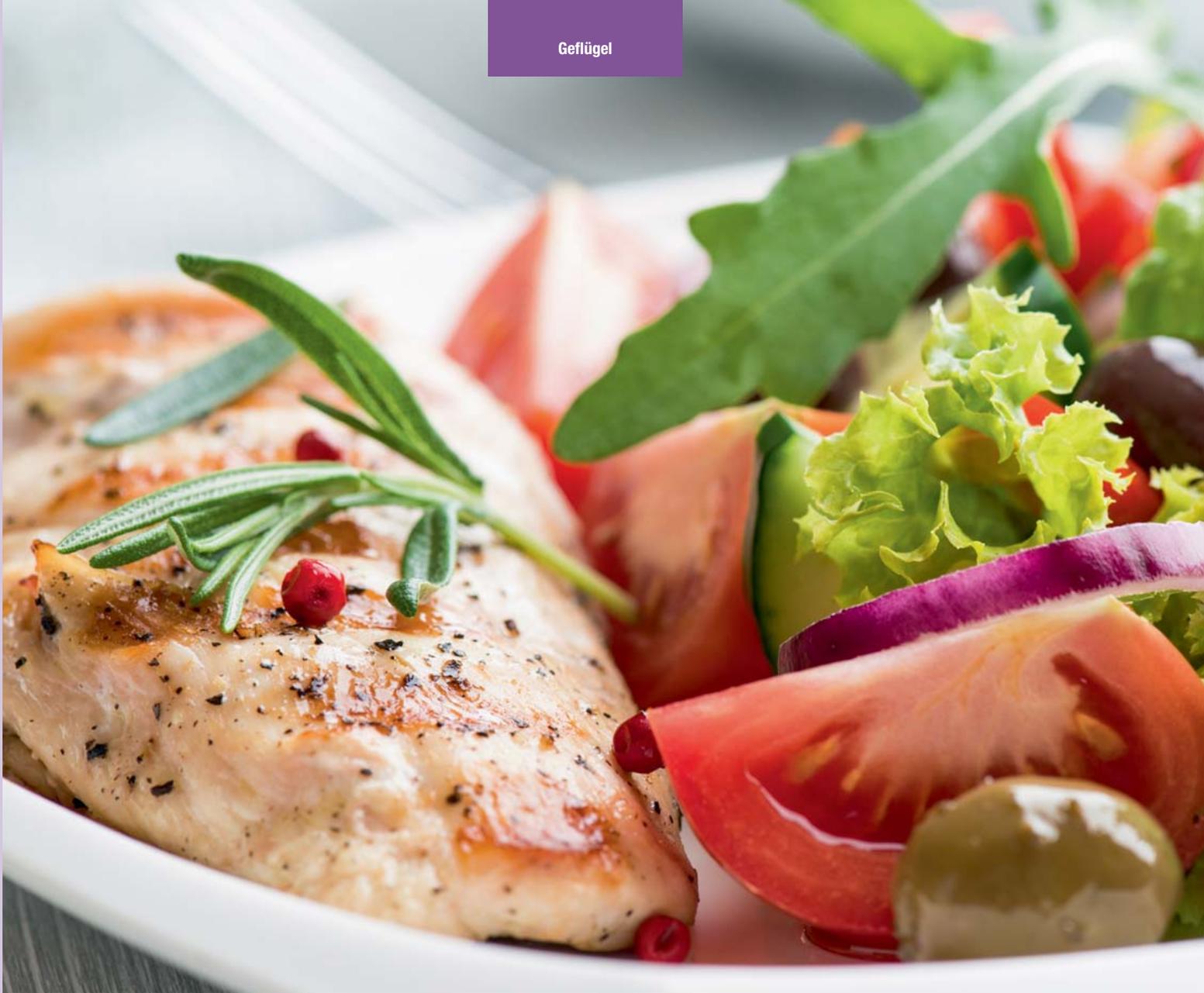
STAR CULINAR

Hähnchengriller

gewürzt, grillfertig, halbiert

0,5 kg St





Hähnchenbrustfilet

ohne Haut und Knochen, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	426/102 kJ/kcal
Eiweiß:	23,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g

0,16 kg St



STAR CULINAR

Hähnchenbrustfilet

ohne Haut und Knochen, einzeln, im Stück,
ca. 160 - 190 g, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	426/102 kJ/kcal
Eiweiß:	23,6 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,7 g

0,17 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 426/102 kJ/kcal
 Eiweiß: 23,6 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 0,7 g

Hähnchenspieße

natur, im Stück ca. 150 g, aus der Brust

0,12 kg St



0,14 kg St



0,15 kg St



0,16 kg St



0,18 kg St



0,2 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 723/173 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,1 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 11,1 g

STAR CULINAR

Hähnchenschenkel

ohne Rückenstück, mit Knochen, natur, im Stück, HKI. A

0,2 - 0,22 kg St



0,22 - 0,24 kg St



0,24 - 0,26 kg St



0,26 - 0,28 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 750/180 kJ/kcal
 Eiweiß: 17,0 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 12,0 g

STAR CULINAR

Hähnchenschenkel

mit Knochen, ohne Rückenstück, gewürzt, im Stück

0,20 - 0,22 kg St



0,22 - 0,24 kg St



0,24 - 0,26 kg St



0,26 - 0,28 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 723/173 kJ/kcal
 Eiweiß: 18,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 11,2 g

STAR CULINAR

Hähnchenschenkel

mit Rückenstück, mit Knochen, natur, im Stück, HKI. A

0,23 - 0,25 kg St



0,25 - 0,27 kg St



0,27 - 0,29 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 750/180 kJ/kcal
 Eiweiß: 17,0 g
 Kohlenhydrate: 1,0 g
 Fett: 12 g

STAR CULINAR

Hähnchenschenkel

mit Knochen, mit Rückenstück, gewürzt, im Stück

0,23 - 0,25 kg St



0,25 - 0,27 kg St



0,27 - 0,29 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 694/166 kJ/kcal
 Eiweiß: 19,9 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 9,6 g

Französische Maishähnchensupremes

Brust mit Haut, ohne Knochen, mit Flügelknochen, HKI. A

0,18 kg St





Deutsche Pute

Deutsche Pute

Deutsche Pute

mit Hals, ohne Innereien, im Ganzen ca. 6 - 8 kg, Hennenware, HKI. A

kg



1077 5172

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



STAR CULINAR

Putenbrust

ohne Haut und Knochen, 2 Stück ca. 4,5 kg, Hahnware, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	0,9 g

kg



2004 4992



STAR CULINAR

Putenbrust

mit Haut, ohne Knochen, im Stück ca. 2,3 kg, Hahnware, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	658/157 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	8,5 g

kg



2006 2149



STAR CULINAR

Putenbrust

ohne Haut und Knochen, im Stück ca. 1,2 kg, Hennenware, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	658/157 kJ/kcal
Eiweiß:	20,2 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	8,5 g

kg



2004 5005

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 446/107 kJ/kcal
 Eiweiß: 24,1 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 0,99 g

STAR CULINAR

Putenschnitzel

natur, in Scheiben,
 aus der Brust, HKI. A

0,08 kg Sc



0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



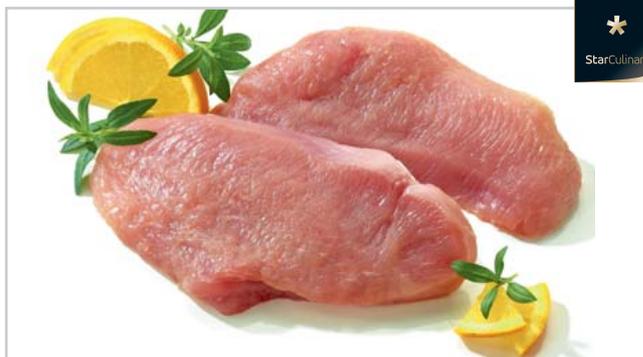
0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 526/126 kJ/kcal
 Eiweiß: 23,2 g
 Kohlenhydrate: 0,5 g
 Fett: 3,3 g

STAR CULINAR

Putenschnitzel

CHEFS CULINAR Gewürzmischung,
 in Scheiben, aus der Brust

0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 526/126 kJ/kcal
 Eiweiß: 23,2 g
 Kohlenhydrate: 0,5 g
 Fett: 3,3 g

Putenschnitzel

mariniert, in Scheiben,
 Spicy Lemon, aus
 der Brust

0,08 kg Sc



0,1 kg Sc



0,12 kg Sc



0,14 kg Sc



0,16 kg Sc



0,18 kg Sc



0,2 kg Sc



Putenspieße

Putenspieße

Putenspieße

natur, Stück ca. 150 g, aus der Brust, HKI. A

0,1 kg St



0,12 kg St



0,14 kg St



0,15 kg St



0,16 kg St



0,18 kg St



0,2 kg St



Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 446/107 kJ/kcal
 Eiweiß: 24,1 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 1,0 g



Putenrollbraten

Putenrollbraten

STAR CULINAR

Putenrollbraten

natur, im Netz, aus der Brust, HKI. A

kg



2004 5012

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



STAR CULINAR

Putenbrust

blättrig geschnitten, für den Wok, HKI. A

kg



2010 5747

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



STAR CULINAR

Putenbrust

schier, natur, in Streifen, Streifengröße
ca. 1 x 1 x 3 cm, HKI. A

kg



2004 5050

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g



STAR CULINAR

Putengulasch

schier, natur, gewürfelt, Würfelgröße
ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Brust, HKI. A

kg



2004 5029

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	446/107 kJ/kcal
Eiweiß:	24,1 g
Kohlenhydrate:	0,0 g
Fett:	1,0 g

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 658/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 8,5 g

STAR CULINAR

Putenoberkeule

mit Haut, ohne Knochen, halbiert, im Stück,
 HKI. A

kg



2006 3498

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 658/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 8,5 g

STAR CULINAR

Putenoberkeule

mit Haut, ohne Knochen, im Stück
 ca. 800-1200 g, Hahnware, HKI. A

kg



2004 5081

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte: 658/157 kJ/kcal
 Eiweiß: 20,2 g
 Kohlenhydrate: 0,0 g
 Fett: 8,5 g

STAR CULINAR

Putenrollbraten

mit Haut, ohne Knochen, im Netz, im Stück,
 aus der Oberkeule, HKI. A

kg



2004 6750





StarCulinar

STAR CULINAR

Putenoberkeulenfleisch

ohne Haut und Knochen, natur, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 482/115 kJ/kcal
Eiweiß: 20,5 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 3,6 g

kg



2004 5104



Putenspieße

schier, natur, ca. 150 g, aus der Oberkeule, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 482/115 kJ/kcal
Eiweiß: 20,5 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 3,6 g

0,12 kg St



1486 4681

0,14 kg St



1486 4698

0,15 kg St



2004 5173

0,16 kg St



1486 4704

0,18 kg St



1486 4711

0,2 kg St



1486 4728



StarCulinar

STAR CULINAR

Putenfleisch

schier, natur, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Oberkeule, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 482/115 kJ/kcal
Eiweiß: 20,5 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 3,6 g

kg



2004 5128



StarCulinar

STAR CULINAR

Putengulasch

schier, natur, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Oberkeule, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte: 482/115 kJ/kcal
Eiweiß: 20,5 g
Kohlenhydrate: 0,0 g
Fett: 3,6 g

kg



2004 5111



Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	679/162 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
Fett:	8,3 g

STAR CULINAR

Putenbrust

gewürzt nach Hawaiiart, in Streifen,
Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, mit Ananas,
Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	841/201 kJ/kcal
Eiweiß:	15,6 g
Kohlenhydrate:	0,9 g
Fett:	15,2 g

STAR CULINAR

Putenbrust

Chinaart, küchenfertig gewürzt, in Streifen,
Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	760/182 kJ/kcal
Eiweiß:	21,6 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	10,4 g

STAR CULINAR

Putenbrust

gewürzt nach Gyrosart, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, mit Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	701/167 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,7 g
Fett:	10,1 g

STAR CULINAR

Putenbrust

gewürzt nach Jägerart, in Streifen, Streifen-
größe ca. 1 x 1 x 3 cm, mit Pilzen,
Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	679/162 kJ/kcal
Eiweiß:	18,3 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
Fett:	8,3 g

STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Hawaiiart, gewürfelt, Würfel-
größe ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Brust, mit
Ananas, Gewürzmarinade

kg





STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Jägerart, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Brust, mit Pilzen, Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	701/167 kJ/kcal
Eiweiß:	18,5 g
Kohlenhydrate:	0,7 g
Fett:	10,1 g



STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Gyrosart, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Brust, mit Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	760/182 kJ/kcal
Eiweiß:	21,6 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	10,4 g



STAR CULINAR

Putenfleisch

gewürzt nach Gyrosart, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Oberkeule, mit Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	942/224 kJ/kcal
Eiweiß:	17,0 g
Kohlenhydrate:	0,6 g
Fett:	17,3 g



STAR CULINAR

Putenfleisch

gewürzt nach Hawaiiart, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Oberkeule, mit Ananas, Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	829/198 kJ/kcal
Eiweiß:	14,5 g
Kohlenhydrate:	3,5 g
Fett:	14,2 g



STAR CULINAR

Putenfleisch

gewürzt nach Jägerart, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Oberkeule, mit Pilzen, Gewürzmarinade

kg

**Nährwerte per 100 g**

Brennwerte:	851/203 kJ/kcal
Eiweiß:	14,9 g
Kohlenhydrate:	0,7 g
Fett:	16,0 g

Nährwerte per 100 g

Brennwert:	841/201	kJ/kcal
Eiweiß:	15,6	g
Kohlenhydrate:	0,9	g
Fett:	15,2	g

STAR CULINAR

Putenfleisch

Chinaart, küchenfertig gewürzt, in Streifen, Streifengröße ca. 1 x 1 x 3 cm, aus der Oberkeule, mit Bambussprossen

kg



1182 1779

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	851/203	kJ/kcal
Eiweiß:	14,6	g
Kohlenhydrate:	0,7	g
Fett:	16	g

STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Jägerart, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Oberkeule, mit Pilzen, Gewürzmarinade

kg



2005 6254

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	938/224	kJ/kcal
Eiweiß:	17,0	g
Kohlenhydrate:	0,6	g
Fett:	17,3	g

STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Gyrosart, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Oberkeule, mit Gewürzmarinade

kg



2004 5630

**Nährwerte per 100 g**

Brennwert:	829/198	kJ/kcal
Eiweiß:	14,5	g
Kohlenhydrate:	3,5	g
Fett:	14,2	g

STAR CULINAR

Putengulasch

gewürzt nach Hawaiiart, gewürfelt, Würfelgröße ca. 2,4 x 2,4 cm, aus der Oberkeule, mit Ananas, Gewürzmarinade

kg



2004 5647



Die Barbarie-Ente entstammt einer wilden Entenart aus Südamerika. Sie wurde im 16. Jahrhundert erstmalig nach Europa gebracht. Ihr unnachahmlicher Geschmack und ihr zartes rotes Fleisch, machen aus ihr ein Symbol der französischen Küche.



Canard De Barbarie



Französische Flugentenbrust

mit Haut, ohne Knochen, im Stück
ca. 170 - 220 g, weiblich, HKI. A

Nährwerte per 100 g

Brennwerte:	900/215 kJ/kcal
Eiweiß:	18,6 g
Kohlenhydrate:	1,0 g
Fett:	15,6 g

kg





Gastronomiebedarf

Gastronomiebedarf

Dick Premier Plus	116
Kunststoffbretter	117
Steak- und Pizzabesteck	117
Seltmann Weiden Steakteller	118

DICK
Traditionsmarke der Profis



Made in
Germany

Dick Premier Plus

Premier Plus **DICK**
Traditionsmarke der Profis

Aus einem Stück Stahl geschmiedet

Kompromisslos für kreatives Kochen – ausbalanciert, mit einem vollendeten Griff in Volumen und Form. Lange Schnitthaltigkeit durch hochwertigen, rostfreien Molybdän-Vanadium-Stahl, eisgehärtet mit modernster Härtetechnik. Lasergeprüfte Schneidengeometrie mit Polierabzug. Klinge und Griff sind ohne Spalt fest miteinander verbunden.



Dick
Ausbeinmesser
15 cm
1 St
8225915-03
1132 7783



Dick
Tranchiermesser
21 cm
1 St
8145621-03
1132 7752



Dick
Tranchiermesser
26 cm
1 St
8145626-03
1132 7769



Dick
Kochmesser
23 cm
1 St
8144723-03
1132 7776



Das Besondere: „kleiner Einstich“

Dick
Fleischgabel
18 cm
1 St
9100918-03
1132 7790



Dick
Ausbeinmesser
flexibel, 15 cm
1 St
8144515
1098 1283



Dick
Filiermesser
flexibel, 18 cm
1 St
8145418
1051 9455



Dick
Tranchiermesser
21 cm
1 St
8145621
1098 1290



Dick
Kochmesser
23 cm
1 St
8144723
1098 1306



Dick
Kochmesser
26 cm
1 St
8144726
1051 9202



Kunststoffbretter

Kunststoffbretter

- eine Seite glatt
- eine Seite mit Safrille
- beidseitig verwendbar

Terbrack
Kunststoffbrett
 weiß, 530 x 325 x 20 mm, 1/1 GN

1 St



Terbrack
Kunststoffbrett
 weiß, 600 x 400 x 20 mm

1 St



Terbrack
Schneidplatte „Euroboard“
 rot, 530 x 325 x 20 mm, 1/1 GN

1 St



Terbrack
Schneidbrett
 rot, 600 x 400 x 30 mm

1 St



Steak- und Pizzabesteck

Steak- und Pizzabesteck

Scharfes aus Brasilien

- Griff aus Polywood
- Klinge/Zinken aus rostfreiem Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

Polywood Griffe sind:

- aus Massivholzschichten (Kiefer) mit Spezialkunststoff dauerhaft miteinander verbunden
- durch spezielle Behandlung besonders widerstandsfähig
- stoß- und temperaturunempfindlich



Tramontina
Steak- und Pizzagabel
 19,5 cm, 6 Stück im Set

1 Set



Tramontina
Steak- und Pizzamesser
 21,5 cm, 6 Stück im Set

1 Set



Tramontina
Steakgabel „Gaucho“
 21 cm, 6 Stück im Set

1 Set



Tramontina
Steakmesser „Gaucho“
 23 cm, 6 Stück im Set

1 Set





Seltmann Weiden
Steakteller
29 cm, Porzellan, flach, rund, Coup

6 St Kt



1299 4397

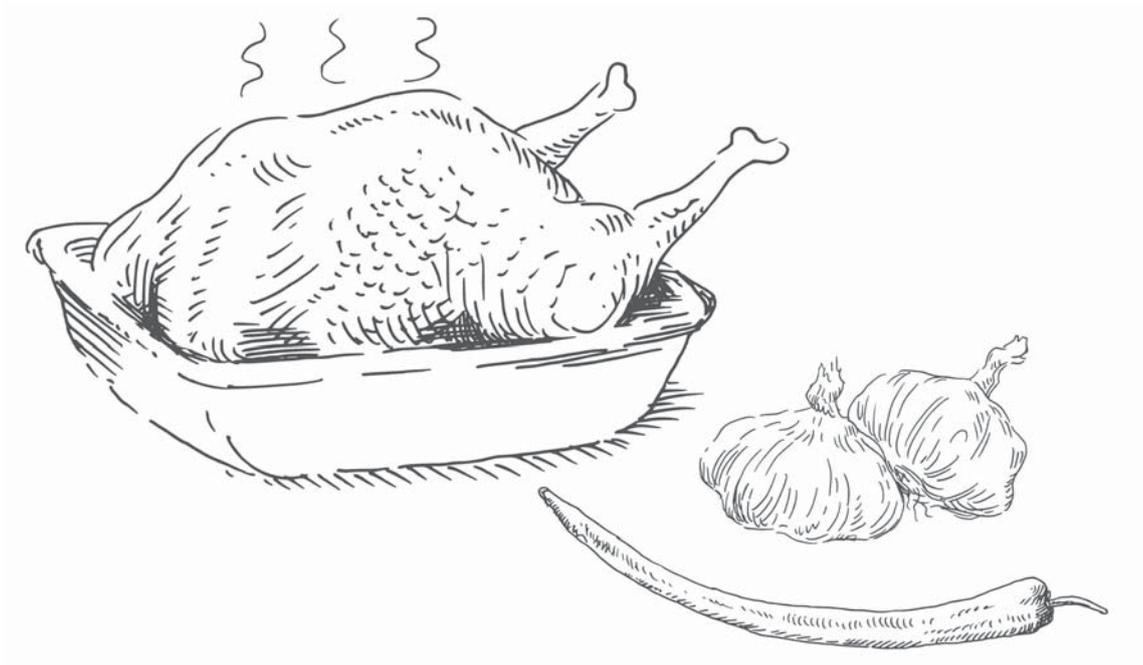


Seltmann Weiden
Steakteller
29 cm, 30 x 28 cm, Porzellan, flach, oval, Coup

6 St Kt



1299 4298



Zutaten und Allergene

Zutaten und Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind mit einem * versehen.

Bei den Nährwerten handelt es sich um Durchschnittswerte. Die Nährwerte beziehen sich jeweils auf 100 g bzw. 100 ml Lebensmittel.

Alle im Katalog enthaltenen Zusatzangaben hinsichtlich Nährwerte und Zutaten beruhen auf von uns nicht geprüften Informationen der Hersteller. Maßgebend sind die Angaben auf den Verpackungen.

Änderungen vorbehalten.

Allergener Stoff	Ziffer
glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	51
Laktose	52
Krebstiere und -erzeugnisse	53
Eier und -erzeugnisse	54
Fisch und -erzeugnisse	55
Erdnüsse und -erzeugnisse	56
Soja und -erzeugnisse	57
Milch und -erzeugnisse	58
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	59
Sellerie und -erzeugnisse	60
Senf und -erzeugnisse	61
Sesam und -erzeugnisse	62
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration > 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO ₂	63

Seite	Artikel	Artikelnr.	Zutaten	Allergene
Rindfleisch				
			<i>Rindfleisch</i>	
12	MEISTERFRISCH Deutsche Rinderrouladen gefüllt, Hausfrauenart	12034536 12788866 12788873	Rindfleisch 74 %, Cornichons 7,2 % (Gurken; Brantweinessig; Zucker; Salz; Kräuter; Gewürze, Aromen (Dill, Fenchel, Koriander), Säuerungsmittel: Calciumchlorid), Bacon (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natrium-Iso-Ascorbat E 316, Stabilisator: Diphosphate E 450, Rauch), Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker)	61
21	Rinderbrust gepökelt	10334812	Rindfleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel E 301 Natriumascorbat, Gewürzaroma (Trägerstoff E 325 Natriumlaktat, E 412 Guarkeimehl), Zitronenfruchtpulver)	
21	Rindersauerbraten	11975458	Rindfleisch, Sauerbratengewürz (Wacholderbeeren, Pfeffer, Zwiebeln, Piment, Koriander, Senfsaat, Nelken, Lorbeerblätter, Meerrettich, Tomatenflocken, Estragon, Paprika rot und grün, Muskatblüte), Würzmischung (Zucker, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (mit Senf), Säuerungsmittel: (E 260 Essigsäure, E 330 Citronensäure), Aroma)	61
24	MEISTERFRISCH Deutsche Rinderrouladen gefüllt, Hausfrauenart	12789122 12759194 12789467 12185665 12123186	Rindfleisch 74 %, Cornichons 7,2 % (Gurken; Brantweinessig; Zucker; Salz; Kräuter; Gewürze, Aromen (Dill, Fenchel, Koriander), Säuerungsmittel: Calciumchlorid), Bacon (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natrium-Iso-Ascorbat E 316, Stabilisator: Diphosphate E 450, Rauch), Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker)	61
26	Rindersauerbraten	10335123	Rindfleisch, Sauerbratengewürz (Wacholderbeeren, Pfeffer, Zwiebeln, Piment, Koriander, Senfsaat, Nelken, Lorbeerblätter, Meerrettich, Tomatenflocken, Estragon, Paprika rot und grün, Muskatblüte), Würzmischung (Zucker, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (mit Senf), Säuerungsmittel: (E 260 Essigsäure, E 330 Citronensäure), Aroma)	61
26	Rindersauerbraten	11257837	Rindfleisch, Sauerbratengewürz (Wacholderbeeren, Pfeffer, Zwiebeln, Piment, Koriander, Senfsaat, Nelken, Lorbeerblätter, Meerrettich, Tomatenflocken, Estragon, Paprika rot und grün, Muskatblüte), Würzmischung (Zucker, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (mit Senf), Säuerungsmittel: (E 260 Essigsäure, E 330 Citronensäure), Aroma)	61
33	Rinderzunge gepökelt	10334829	Rinderzunge, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Gewürzaroma (Trägerstoff E 325 Natriumlaktat, E 412 Guarkeimehl), Zitronenfruchtpulver) aus aufgetauter Ware, nicht wieder einfrieren	
Schweinefleisch				
			<i>Schweinefleisch</i>	
37	STAR CULINAR Schweinekrustenbraten gepökelt	10290309	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkeimehl)	
37	STAR CULINAR Schweinekrustenbraten gewürzt	10290323	Schweinefleisch 97 %, Gewürzmischung (Gewürze, Jodsalz, Würze)	
40	STAR CULINAR Schweineschnitzel paniert	12277599 12277636	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
42	STAR CULINAR Schweineschnitzel paniert	12109920 12109937 12109944	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
43	STAR CULINAR Schweineschnitzel paniert	12123056 12123063 12123094	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
44	STAR CULINAR Schweineroulade gefüllt, Hausfrauenart	12034574 12122929 12553389	Schweinefleisch 72 %, Cornichons 7 % (Gurken; Brantweinessig; Zucker; Salz; Kräuter; Gewürze, Aromen (Dill, Fenchel, Koriander), Säuerungsmittel: Calciumchlorid), Bacon 7 % (Schweinebauch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250)), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat (E 316); Stabilisator: Diphosphate (E 450); Rauch), Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker)	61
44	STAR CULINAR Schweinekotelett gepökelt	20052065	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkeimehl)	
46	STAR CULINAR Schweinelachsfilet gefüllt mit Backpflaumen	12183296	Schweinefleisch 80 %, Pflaumen (Pflaumen, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, pflanzliches Öl)	
46	STAR CULINAR Schweinelachsfilet gefüllt mit Mett	11847304	Schweinefleisch 98 %, jodiertes Speisesalz, Gewürzmischung (Gewürze, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose) Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Würze, Säuerungsmittel: E 330, Stabilisator E 300, E 301, Zucker)	
46	STAR CULINAR Schweinelachsfilet gefüllt mit Backobst	11847311	Schweinefleisch 80 %, Backobst (entst. Pflaumen, Pfirsiche, entst. Aprikosen, Birnen, Ringäpfel in veränderlichen Gewichtsanteilen, pflanzliches Öl, Konservierungsstoff (Sorbinsäure), Antioxidationsmittel (Schwefeldioxid))	63
47	STAR CULINAR Schweinekotelettrippe gewürzt	11125785	Schweinefleisch 96 %, Sojaöl, Gewürzmischung (Jodsalz (mit pflanzlichem Speisefett ummantelt), Gewürze (enthält Paprika, Koriander, Cumin, Kümmel), Glucosesirup (Mais, proteinfrei), Gewürzaroma), Aus aufgetauter Ware, nicht wieder einfrieren	57
47	STAR CULINAR Schweinekotelett paniert	12109869 12109876 12109883	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58,
48	STAR CULINAR Schweineschnitzel paniert	12431595 12431601 12109890 12109906 12109913 12553365	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58

Seite	Artikel	Artikelnr.	Zutaten	Allergene
Schweinefleisch				
			<i>Schweinefleisch</i>	
49	STAR CULINAR Schweineschnitzel gewürzt, Bonanza	12460410 12790098 12122950 12122998 12473861	Schweinefleisch 90 %, Gewürzsalz (Gewürze, Speisesalz, Würze), Sojaöl	57
49	STAR CULINAR Schweineschnitzel paniert	12352333 12352340	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
49	STAR CULINAR Schweineschnitzel Cordon Bleu	12765874 13280833	Schweinefleisch 70 %, Käse (pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterienkultur, mikrobielles Lab), gekochter Hinterschinken (Schweineschinken, Kochsalz, Würze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Pfeffer, Salz	52, 58
49	STAR CULINAR Schweineschnitzel Cordon Bleu paniert	12553402 12034567 12553419 12122653	Schweinefleisch 70 %, Käse (pasteurisierte Kuhmilch, Salz, Milchsäurebakterienkultur, mikrobielles Lab), gekochter Hinterschinken (Schweineschinken, Kochsalz, Würze, Dextrose, Zucker, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (enthält Gluten), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
52	STAR CULINAR Schweinenacken gepökelt	11183624	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformulierung (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkeimehl)	
53	STAR CULINAR Schweinenacken paniert	12558964 12558971 12558988	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaeiweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58
53	STAR CULINAR Schweinenacken gewürzt, Bonanza	11534778 11534785 11534792 11534808 11534815	Schweinefleisch 90 %, Gewürzsalz (Gewürze, Speisesalz, Würze), Sojaöl	57
53	STAR CULINAR Schweinenacken gewürzt	12583911	Schweinefleisch, Gewürzmischung (Gewürze, Jodsalz, Würze), Sojaöl	57
54	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Mett	10340134	Schweinefleisch 98 %, Schweinehack, Gewürzmischung (Gewürze, Karotten, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Antioxidationsmittel E 300 Ascorbinsäure, Würze, Säuerungsmittel E 330 Citronensäure)	
54	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Brokkoli und Mett	12185580	Schweinefleisch 90 %, Brokkoli 3 %, jodiertes Speisesalz, Gewürzmischung (Gewürze, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Würze, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330, Stabilisator E 300, E 301, Zucker)	
54	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Paprika und Zwiebeln	12183265	Schweinefleisch 80 %, Paprika rot und grün, 7 %, Zwiebeln, 7 % Gewürze (Zwiebeln, Paprika)	
55	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Apfel und Zwiebeln	12183258	Schweinefleisch 85 %, Ringäpfel 7,0 % (Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid), Zwiebeln 7 %	63
55	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Speck und Zwiebeln	12185696	Schweinefleisch 85 %, Bauchspeck 7 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250), Dextrose, Glucosesirup, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren E 262 und E 331, Buchenholzrauch), Zwiebeln 7 %	
55	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Backpflaumen	10290262	Schweinefleisch 80 %, Pflaumen (Pflaumen, Konservierungsstoff (Sorbinsäure), pflanzliches Öl)	
55	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Backobst	10290279	Schweinefleisch 80 %, Backobst (entst. Pflaumen, Pfirsiche, entst. Aprikosen, Birnen, Ringäpfel in veränderlichen Gewichtsanteilen, pflanzliches Öl, Konservierungsstoff (Sorbinsäure), Antioxidationsmittel (Schwefeldioxid))	63
55	STAR CULINAR Schweinenacken gefüllt mit Mett und Paprika	10290286	Schweinefleisch 90 %, Gewürze (Zwiebeln, Paprika rot und grün), jodiertes Kochsalz, Gewürzmischung (Gewürze, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Antioxidationsmittel E 300, Würze, Säuerungsmittel E 330, Stabilisator E 300, E 301, Zucker)	
56	STAR CULINAR Schweinekräuterbraten	10290293	Schweinefleisch 97 %, Gewürzsalz (Jodsalz, Gewürze, pflanzl. Fett (gehärtet), Dextrose)	
56	STAR CULINAR Schweinespießbraten gewürzt, gefüllt mit Zwiebeln	11001294	Schweinefleisch 80 %, Zwiebeln, Gewürzmischung (Jodsalz (mit pflanzlichem Speisefett ummantelt), Gewürze (enthält Paprika, Koriander, Cumin, Kümmel), Glucosesirup (Mais, proteinfrei), Gewürzaroma)	
56	STAR CULINAR Schweineroulade gefüllt, Hausfrauenart	12533824 12790111 12790128	Schweinefleisch 72 %, Comichons 7 % (Gurken; Brantweinessig; Zucker; Salz; Kräuter; Gewürze, Aromen (Dill, Fenchel, Koriander), Säuerungsmittel: Calciumchlorid), Bacon 7 % (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natrium-Iso-Ascorbat E 316, Stabilisator: Diphosphate E 450, Rauch), Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker)	61
58	Kasseler Lachsfleisch	10335062	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Nitritpökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	

Seite	Artikel	Artikelnr.	Zutaten	Allergene
Schweinefleisch			<i>Schweinefleisch</i>	
58	Kasseler Lachsfleisch gefüllt mit Backpflaumen	12183241	Kasseler 85 % (Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma), 15 % Backobst (getrocknete entsteinte Pflaumen, getrocknete Aprikosen, getrocknete Pfirsiche, getrocknete Birnen, getrocknete Ringäpfel, Öl pflanzlich, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Antioxidationsmittel Schwefeldioxid)	63
58	Kasseler Lachsfleisch	12122868 12122882	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
59	Kasseler Nacken	10329139	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
59	Kasseler Nacken	10337103	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
59	Kasseler Nacken	10335048	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
59	Kasseler Nacken	10337219	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff E 250), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose) Zucker, Würze, Gewürze Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
59	Kasseler Nacken	12185504 12122790 12122813	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
60	Kasseler Schulterrollbraten	10329191	Schweinefleisch, Trinkwasser, jodiertes Natrippökelsalz (jodiertes Kochsalz, Konservierungsstoff E 250, Kaliumjodat), Zuckerstoffe (Glucosesirup, Dextrose, Glucose), Zucker, Würze, Gewürze, Gewürzaromen, Aromen, Antioxidationsmittel E 301, E 316, Stabilisator E 300, Buchenholzrauch, Raucharoma	
60	Schweineholzfäller gewürzt, Bonanza	12122769 12792986	Schweinefleisch 96 %, Gewürzsatz (Gewürze, Speisesalz, Würze), Sojaöl, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	
61	STAR CULINAR Schweinekrustenbraten gepökelt	12132638	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformulierung (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl), aus aufgetauter Ware, nicht wieder einfrieren	
62	STAR CULINAR Schweineschulter Blau gepökelt	11444923	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformulierung (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl)	
64	STAR CULINAR Schweinefleisch Gyrosart	10336120	Schweinefleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Ölmarinade (pflanzl. Öl, Gewürze, Speisesalz, Würze, pflanzl. Fett, Gewürzextrakte), Sojaöl, vor Produktion intensive Kältebehandlung - 2° C	57
65	STAR CULINAR Schweinefleisch Südseeart	10339190	Schweinefleisch 75 %, Fruchtcocktail 10 % (Pfirsiche und Birnen in veränderlichen Gewichtsanteilen, Wasser, Ananas und Weinbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Süßkirschen halbiert (Farbstoff E 127), Säuerungsmittel: Citronensäure), Sojaöl, Gewürzsatz (Gewürze, Speisesalz, Würze), vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
65	STAR CULINAR Schweinefleisch Jägerart	10339206	Schweinefleisch 75 %, Champignons (Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gewürzmischung (Gewürze enthält Koriander, Speisesalz), Sojaöl, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C) nur durchgegart zu verzehren	57
65	STAR CULINAR Schweinefleisch Mexicoart	10339220	Schweinefleisch (80 %), Sojaöl, Gewürzmischung (Jodsatz, Gewürze, Dextrose, Würze), Gemüsemais (Mais, Wasser, Zucker, Salz), Kidney-Bohnen (Rote Kidney Bohnen, Wasser, Salz), vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
65	STAR CULINAR Schweinefleisch Chinaart	10339237	Schweinefleisch (75 %), Bambussprossen (10 %), Mungobohnenkeimlinge (Mungobohnenkeime, Wasser, Zucker, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure), Sojaöl, Asien-Mix (Wirsing, Mungobohnenkeimlinge, Bambussprossen, Salatgemüse), Gewürzmischung (Gewürze, Jodsatz, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Zucker), vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C), nur durchgegart zu verzehren	57
65	STAR CULINAR Schweinefleisch Gyrosart	10337882	Schweinefleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Sojaöl vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
66	STAR CULINAR Schweinebauch gepökelt	12185467	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformulierung (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl)	
66	STAR CULINAR Schweinebauch gewürzt	11921448	Schweinefleisch 85 %, Gewürzmischung (Jodsatz (mit pflanzlichem Speisefett ummantelt), Gewürze (enthält Paprika, Koriander, Cumin, Kümmel), Glucosesirup (Mais, proteinfrei), Gewürzaroma)	
67	STAR CULINAR Schweinebauch gewürzt, Bonanza	12790173 12790302 12122622 12122615	Schweinefleisch 96 %, Gewürzsatz (Gewürze, Speisesalz, Würze), Sojaöl	57
67	STAR CULINAR Schweinebauch paniert	12352371 12352388 12352395	Schweinefleisch 80 %, Gewürzpanade (Weizenpaniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Speisesalz (mit Speisefett ummantelt), Gewürze, Würze (mit Sojaweiß), Eiklarpulver, Milchzucker, Milcheiweiß, Paprika, Pfeffer, Säuerungsmittel Zitronensäure), Wasser, Nasspanade (modifizierte Stärke E 1404, oxidierte Weizenstärke, Weizenmehl, Kochsalz)	51, 52, 54, 57, 58

Seite	Artikel	Artikelnr.	Zutaten	Allergene
Schweinefleisch			<i>Schweinefleisch</i>	
68	STAR CULINAR Schweinehintereisbein gepökelt	10329955	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
68	STAR CULINAR Schweinehintereisbein gepökelt	10336779	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
69	STAR CULINAR Schweinegrillhaxe gepökelt	11512028	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
69	STAR CULINAR Schweinehintereisbein gepökelt	11968122	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
70	STAR CULINAR Schweinevordereisbein gepökelt	10329443	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
70	STAR CULINAR Schweinevordereisbein gepökelt	10336755	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
70	Spanferkel gepökelt	10336854 12649228	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Steinsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Trennmittel (E 535, E 500)), Pökelformstoff (Wasser, Glucosesirup), Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 301 Natriumascorbat, Säureregulator: E 325 Natriumlactat, Aroma, Zitronensaftpulver, Verdickungsmittel: E 412 Guarkernmehl	
72	Schweineschaschlik mit Zwiebel, Gurke, Paprika, Speck	12503254 12503261	Schweinefleisch 50 %, Zwiebeln 19 %, Gurke 8 %, Paprika 8 %, Bauchspeck 8 % (Konservierungsstoff: E 250), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe: Maltodextrin, Saccharose, Laktose; Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: E 262, E 330; Verdickungsmittel: E 413; Würze (auf Weizenbasis), Pflanzenöl, Aromen (auf Soja- und Selleriebasis), nur durchgegart zu verzehren	52, 57, 58, 60
72	Schweineschaschlik mit Zwiebeln	11534914 11534921	Schweinefleisch 80 %, Zwiebeln 20 %, nur durchgegart zu verzehren	
72	Schweineschaschlik mit Zwiebeln, Speck und Paprika	12503278 12503285	Schweinefleisch 54 %, Zwiebeln 22 %, Paprika 11 %, Bauchspeck 6 %, (Konservierungsstoff: E 250), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe: Maltodextrin, Saccharose, Laktose; Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: E 262, E 330; Verdickungsmittel: E 413; Würze (auf Weizenbasis), Pflanzenöl, Aromen (auf Soja- und Selleriebasis), nur durchgegart zu verzehren	51, 52, 57, 58, 60
72	Schweineschaschlik mit Zwiebeln	11534938 11534945	Schweinefleisch 76 %, Zwiebeln 19 %, Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe: Maltodextrin, Saccharose, Laktose; Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: E 262, E 330; Verdickungsmittel: E 413; Würze (auf Weizenbasis), Pflanzenöl, Aromen (auf Soja- und Selleriebasis), nur durchgegart zu verzehren	51, 52, 57, 58, 60
72	Schweineschaschlik mit Speck und Zwiebeln	12503292 12503308	Schweinefleisch 65 %, Zwiebeln 22 %, Bauchspeck 10 %, (Konservierungsstoff E 250), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe, Maltodextrin, Saccharose, Lactose, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel E 262, E 330, Verdickungsmittel E 413, Würze (auf Weizenbasis), Pflanzenöl, Aromen (auf Soja-, Selleriebasis), nur durchgegart zu verzehren	51, 52, 57, 58, 60
72	Schaschlik mit Speck, Zwiebel, Paprika	12503315 12503322	Schweinefleisch 54 %, Zwiebeln 22 %, Paprika 11 %, Bauchspeck 6 %, (Konservierungsstoff E 250), Trinkwasser, jodiertes Speisesalz, Zuckerstoffe, Maltodextrin, Saccharose, Lactose, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel E 262, E 330, Verdickungsmittel E 413, Würze (auf Weizenbasis), Pflanzenöl, Aromen (auf Soja-, Selleriebasis), nur durchgegart zu verzehren	51, 52, 57, 58, 60
Kalbfleisch			<i>Kalbfleisch</i>	
80	Deutsche Kalbsrouladen gefüllt, Hausfrauenart	12790913 12790937 12790951	Kalbfleisch 73,7 %, Cornichons 7,2 % (Gurken, Brantweinessig, Zucker, Salz, frische Zwiebeln, Gewürze, Senfkörner, Kräuter, natürliche Aromen, Süßstoff Saccharin-Natrium), Bacon (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Dextrose, Antioxidationsmittel: Natrium-Iso-Ascorbat E 316, Stabilisator: Diphosphate E 450, Rauch), Zwiebeln, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), Salz, Pfeffer	61
83	Deutscher Kalbsnack gefüllt mit Kalbshack	11001287	Kalbfleisch 97 %, Gewürzmischung (Jodsalz, Gewürze (mit Sellerie, Kümmel), Würze, Lactose, Hefextrakt)	52, 60
84	Deutsche Kalbsbrust gefüllt mit Semmelknödel	10341483	Kalbfleisch 80 %, Semmelknödel (56 % Semmelwürfel (Weizenmehl, Speisesalz, pflanzliches Fett, Zucker, Malzmehl, Gluten, Traubenzucker, Stärke), Weizenmehl, pflanzliches Fett, Volleipulver, Magermilchpulver, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Aroma)	51, 52, 54, 58
88	Deutsche Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Salbei	12613373	Kalbfleisch 70 %, Parmaschinken (Schweinefleisch, Salz), Salbei, Speisesalz, Pfeffer schwarz	
Hackfleisch			<i>Hackfleisch</i>	
99	Schweinehackbraten gewürzt	12256914	Schweinefleisch 93 %, Tafelsenf (Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), jodiertes Speisesalz, Petersilie, Zwiebeln, Gewürzmischung (Gewürze, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Antioxidationsmittel E 300, Würze, Säuerungsmittel E 330, Stabilisator E 300, E 301, Zucker), Majoran, nur durchgegart zu verzehren	61
99	Schweinehackfleischbraten gewürzt	10339930	Schweinefleisch 70 %, Gewürzmischung (Weizenpaniermehl (enthält Gluten), Würze, Speisesalz, Gewürze, Zucker, Dextrose, Stabilisator E 300, E 301), Trinkwasser, Zwiebeln, nur durchgegart zu verzehren	51

Seite	Artikel	Artikelnr.	Zutaten	Allergene
Geflügel				
			<i>Geflügel</i>	
103	STAR CULINAR Hähnchengriller gewürzt	20046477	Hähnchenfleisch, Kochsalz, Gewürze, Würze, Dextrose, Aroma, nur durchgegart zu verzehren	
103	STAR CULINAR Hähnchengriller gewürzt	20048952	Hähnchenfleisch, Kochsalz, Gewürze, Würze, Dextrose, Aroma, nur durchgegart zu verzehren	
105	STAR CULINAR Hähnchenschenkel gewürzt	20063467 20064815 14337710 14337734	Hähnchenschenkel, Kochsalz, Würze, Gewürze, Dextrose, Aroma, nur durchgegart zu verzehren	
105	STAR CULINAR Hähnchenschenkel gewürzt	20046538 20046545 14337680	Hähnchenfleisch, Kochsalz, Gewürze, Würze, Dextrose, Aroma, nur durchgegart zu verzehren	
107	STAR CULINAR Putenschnitzel gewürzt	20122874 12123605 12123612	Putenfleisch, Gewürzmischung (Jodsatz(mit pflanzlichem Fett ummantelt), Gewürze, Glukosesirup, Gewürzaroma), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren	57
107	Putenschnitzel mariniert	14037016	Putenfleisch, Gewürzmischung (pflanzliches Öl, Speisesalz, Gewürze, pflanzliches Fett, Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure, Hefeextrakt), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren	
111	STAR CULINAR Putenbrust Hawaiiart	20049010	Putenfleisch 75 %, Gewürzmischung (Gewürze (enthält Petersilie), Speisesalz, Würze (Mais)), Sojaöl, Fruchtcocktail 10 % (Pflirsiche und Birnen, Wasser, Ananas und Weinbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Süßkirschen halbiert (Farbstoff E 127), Säuerungsmittel: Citronensäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
111	STAR CULINAR Putenbrust Chinaart	11821762	Putenfleisch 79,5 %, Bambussprossen 10 %, Sojaöl, Gewürzmischung (Gewürze, Jodsatz, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Zucker) Bohnenkeimlinge (Mungobohnenkeimlinge, Wasser, Zucker, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
111	STAR CULINAR Putenbrust Gyrosart	20049003	Putenfleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
111	STAR CULINAR Putenbrust Jägerart	20056247	Putenfleisch 75 %, Champignons 10 % (Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gewürzmischung (Gewürze (enthält Koriander), Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
111	STAR CULINAR Putengulasch Hawaiiart	20045586	Putenfleisch 75 %, Gewürzmischung (Gewürze (enthält Petersilie), Speisesalz, Würze (Mais)), Sojaöl, Fruchtcocktail (10 %) (Pflirsiche und Birnen, Wasser, Ananas und Weinbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Süßkirschen halbiert (Farbstoff E 127), Säuerungsmittel: Citronensäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
112	STAR CULINAR Putengulasch Jägerart	20056230	Putenfleisch 75 %, Champignons 10 % (Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gewürzmischung (Gewürze (enthält Koriander) Speisesalz), Sojaöl, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C), nur durchgegart zu verzehren	57
112	STAR CULINAR Putengulasch Gyrosart	20045579	Putenfleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
112	STAR CULINAR Putenfleisch Gyrosart	20049058	Putenfleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
112	STAR CULINAR Putenfleisch Hawaiiart	20049065	Putenfleisch 75 %, Gewürzmischung (Gewürze (enthält Petersilie), Speisesalz, Würze (Mais)), Sojaöl, Fruchtcocktail 10 % (Pflirsiche und Birnen, Wasser, Ananas und Weinbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Süßkirschen halbiert (Farbstoff E 127), Säuerungsmittel: Citronensäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
112	STAR CULINAR Putenfleisch Jägerart	20056261	Putenfleisch 75 %, Champignons 10 % (Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gewürzmischung (Gewürze (enthält Koriander), Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
113	STAR CULINAR Putenfleisch Chinaart	11821779	Putenfleisch 79,5 %, Bambussprossen 10 %, Sojaöl, Gewürzmischung (Gewürze, Jodsatz, Gewürzaroma (auf Trägerstoff Dextrose), Zucker), Bohnenkeimlinge (Mungobohnenkeimlinge, Wasser, Zucker, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	
113	STAR CULINAR Putengulasch Jägerart	20056254	Putenfleisch 75 %, Champignons (10 %)(Champignons, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Gewürzmischung (Gewürze (enthält Koriander), Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
113	STAR CULINAR Putengulasch Gyrosart	20045630	Putenfleisch 85 %, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz), Sojaöl, nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57
113	STAR CULINAR Putengulasch Hawaiiart	20045647	Putenfleisch 75 %, Gewürzmischung (Gewürze (enthält Petersilie), Speisesalz, Würze (Mais)), Sojaöl, Fruchtcocktail 10 % (Pflirsiche und Birnen, Wasser, Ananas und Weinbeeren in veränderlichen Gewichtsanteilen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Süßkirschen halbiert (Farbstoff E 127), Säuerungsmittel: Citronensäure), nur durchgegart zu verzehren, vor Produktion intensive Kältebehandlung (- 2° C)	57



Besuchen Sie auch unsere Internetseite

www.chefsculinar.de

Fachberatung, Fachkataloge und vieles mehr!



Wir leben Foodservice



www.chefsculinar.de

Wir leben Foodservice

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5
24145 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 7108-0
Fax: +49 (0) 431 7108-1230

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Winsbergiring 25
22525 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 85190-0
Fax: +49 (0) 40 85190-2950

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze
Tel.: +49 (0) 2837 80-100
Fax: +49 (0) 2837 80-332

CHEFS CULINAR Ost GmbH & Co. KG

Patterken 2
06686 Lützen OT Zorbau
Tel.: +49 (0) 34441 95-5
Fax: +49 (0) 34441 95-6000

CHEFS CULINAR GmbH

Innsbrucker Bundesstraße 79 B
A 5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 827533-0
Fax: +43 (0) 662 827533-1900

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1
23556 Lübeck
Tel.: +49 (0) 451 8903-0
Fax: +49 (0) 451 8903-2780

CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2
17033 Neubrandenburg
Tel.: +49 (0) 395 5589-0
Fax: +49 (0) 395 5589-1500

CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

In der Rohrgewann 15
55597 Wöllstein
Tel.: +49 (0) 6703 304-100
Fax: +49 (0) 6703 304-160

CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1
86441 Zusmarshausen
Tel.: +49 (0) 8291 851-0
Fax: +49 (0) 8291 851-1000

JOMO Foodservice

Postbus 6514
NL 6503 GA Nijmegen
Tel.: +31 (0) 24 71198-01
Fax: +31 (0) 24 71198-02



Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Neuhöfer Brückenstraße 8
21107 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 31800-0
Fax: +49 (0) 40 31800-1800

Hanseatic Marine Services GmbH & Co. KG

Maklerstraße 11-14
24159 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 3017-0
Fax: +49 (0) 431 3017-220