



Fleischspezialist Lucki Maurer

„Gutes Fleisch braucht einen guten Bauern, einen guten Schlachter und einen guten Koch.“

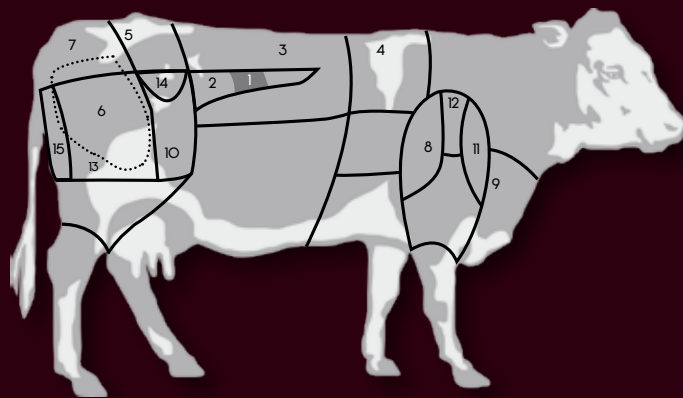
Zuschnitte Färsen

- | | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1 Filet-Mittelstück | 9 Brust |
| 2 Rinderfilet | 10 Kugel |
| 3 Roastbeef | 11 Falsches Filet |
| 4 Entrecôte | 12 Schaufelstück |
| 5 Steakhüfte | 13 Unterschale |
| 6 Oberschale | 14 Bürgermeister- oder Postorenstück |
| 7 Tafelspitz | 15 Semerolle |
| 8 Bug | |

Und einen guten Gast, der zu schätzen weiß, was ihm serviert wird!

Ganz am Anfang stehen verantwortungsbewusste Landwirte, die ihre Tiere möglichst artgerecht und natürlich halten und mit gutem Futter versorgen. Kurze Wege zum Schlachthof und ein respektvoller Umgang mit den Schlachttieren sowie eine fachgerechte Zerlegung schließen sich an. Die gute Logistik des Service-Bund und die kompetente Beratung durch unsere Fachberater gewährleisten, dass wir Sie genau nach Bedarf beliefern können: Beispielsweise mit saftigem, zart marmoriertem Färsenfleisch aus Deutschland. Was Sie daraus machen? Lassen Sie Ihrer kulinarischen Kreativität freien Lauf.

Das Sortiment von ServisaPlus Färsen lässt kaum Wünsche offen!



Fleisch-Genuss

Das Beste von der Färsen



Service-Bund GmbH Co. KG
 Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
 Tel.: 0451/ 49952-0
 Fax 0451/ 4993270
 info@servicebund.de
 www.servicebund.de
 www.facebook.com/service.bund

Das Beste von der Färse

Natürliche Marmorierung und Saftigkeit wird mit Geschmack und Zartheit vereint. Ideal ist die Reifung am Knochen bei den Steaks!

- Optimale Reifung
- Sehr feinfasrig
- Das 4-D-Prinzip: Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung in Deutschland

Deutscher Genuss mit ServisaPlus

Färse, das sind weibliche junge Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Die hervorragende Qualität liegt in der Behandlung und in der Natur selbst:

- Natürliche Marmorierung sorgt für hervorragende Saftigkeit
- Sehr feinfasrig, daher besonders kurze Garzeit
- Nach der Schlachtung werden die Edelteile mindestens 7 Tage am Knochen gereift – danach erfolgt die weitere Reifung bis zur endgültigen Verwendung im Vakuumbbeutel. Es wird eine Vorreifung von mindestens 2 Wochen garantiert, um butterzarte und gleichzeitig geschmacksintensive Steaks Tag für Tag in gleicher Güte zu erhalten
- Premiumqualität mit optimalen Spezialzuschnitten
- Kleinere Teilstücke als bei den männlichen Tieren
- Nur ausgewählte Tiere mit Herkunftsgarantie von „4 x in Deutschland: geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt“ sind zugelassen



Färsen-Tafelspitz,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg – zum Kochen mit Meerrettichsauce oder auch als wunderbares Schmorfleisch mit leichter Fettkante
47453, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Bug,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 3,8 kg – feines, sehr aromatisches Fleisch für Schmorbraten oder Gulasch aus dem Vorderviertel
47457, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Brust,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,7 kg – das Kernstück der Rinderbrust: mageres, ganz leicht marmoriertes Fleisch zum Kochen. Garant für eine kräftige Brühe
47459, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Kugel,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 3,8 kg – Teilstück der Keule, besteht aus drei zarten, feinfasrigen Teilstücken, sehr mager. Sehr gut für Schmorbraten oder Kurzgebratenes geeignet
47456, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Falsches Filet,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – sehr schönes Bratenfleisch, auch für Gulasch. Gefällt durch die Form und damit verbunden, immer gleichbleibend große Scheiben
47458, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Filet,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,8 kg – sehr zart und geschmackvoll, für Medaillonsteaks oder auch im Ganzen rosa abzubratendes Fleisch
47448, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Filet Mittelstück,
„Chateaubriand“, deutsche Ware (4x D), frisch

– Stückgewicht ca. 800 g – aus norddeutscher Haltung. Sehr zart und geschmackvoll, ohne Filetkopf und Endstück ideal vorpariert als Chateaubriand
65591, Ktn. 14 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Roastbeef, ohne Kette, ohne Knochen, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 4 kg – für saftige, kernige Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders aromatisch im Geschmack u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten
47449, Ktn. 4 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Schaukelstück,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – Teilstück der Schulter, eignet sich zum Schmoren oder Braten
47460, Ktn. 10 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Unterschale,
mit Rolle, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 6 kg – die Rinder-Unterschale ist zartes Muskelfleisch aus dem Schwanzstück. Ideal im Stück als Schmorbraten, Rollbraten oder durch die gleichmäßige Form optimal auch als Rouladenfleisch geeignet
47452, Ktn. 2 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Semmerolle,
deutsche Ware (4x D), frisch

– Stückgewicht ca. 1,4 - 2,2 kg – auch Schwanzstück, Bodenschlegel oder Beinscherzel genannt, ist ein hochwertiges Rinderteilstück aus der Keule zum Schmoren, Braten oder für Geschnetzeltes
42190, Ktn. ca. 2 kg (E2-Kiste)



Färsen-Entrecôte,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 2,0 kg – Zwischenrippenstück oder Ribeye genannt. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fettagge besonders zart und saftig ist
47455, Ktn. 8 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Steakhäfte,
ohne Deckel, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 2,5 - 3,0 kg – aus norddeutscher Haltung. Ideal für zarte, gut abgehangene Steaks aus dem Herzstück der Häfte geschnitten
47450, Ktn. 6 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Oberschale,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Stückgewicht ca. 7 kg – typisches, bestes Rouladenfleisch, aber auch ideal zum Schmoren, Beefhack oder als ganz mageres Gulasch zu verwenden
47451, Ktn. 2 Stück (E2-Kiste)



Färsen-Gulasch aus der Keule,
ohne Knochen, deutsche Ware (4 x D), frisch

– Beutelgewicht ca. 2 kg – mageres Gulasch wird ausschließlich aus der Färsenkeule in 2,5 cm x 2,5 cm gleichgroße Würfel geschnitten
47461, Ktn. 8 Beutel (E2-Kiste)



Färsen-Gulasch aus dem Vorderviertel,
deutsche Ware (4 x D), frisch

– Beutelgewicht ca. 800 g – aus norddeutscher Haltung, zum Kochen und Schmoren, in 2 cm x 2 cm große Würfel geschnitten
84583, Ktn. 6 Beutel (E2-Kiste)



Färsen-Geschnetzeltes
aus der Keule, deutsche Ware (4x D), frisch

– Beutelgewicht 2,5 kg – mager geschnitten in feinen Streifen 50 x 10 x 10 mm aus bestem Färsen-Keulenfleisch.
77584, Ktn. 10 Beutel (E2-Kiste)