



GallowHorse's Home
Galloways und Pferde im Dernbachtal

Monika Strobel
Hauptstr. 46
76857 Dernbach
Tel.: 06345 3130

Handy: 0173 7589840
Fax: 06232 636-48226
e-mail: gallowhorse@web.de
<http://www.gallowhorse.de>

Name	
Straße	
PLZ Ort	
Telefon	
e-mail	
Datum der Bestellung	
Gesamtpreis	
Ware erhalten	
Betrag erhalten	

Preisliste Bio-Produkte vom Galloway-Rind

Fleisch	€/kg	Inhalt & Zutaten (*)	Wieviel?
Gemischtes Paket	Klein (12 - 15 kg) 11,50/kg Mittel (20 - 25 kg) 10,50/kg Groß (40 - 45 kg) 10,00/kg	Filet, Rumpsteak, Rouladen (ca. 15 % vom Gesamtgewicht), Braten (ca. 30 %), Kochfleisch (ca. 25 %), Hackfleisch (ca. 15 %), Mark- & Fleischknochen (ca. 15 %). Zerlegt und portioniert in haushaltsfertigen Teilen	
Rinderfilet	30,50	Am Stück, vakuumverpackt	
Rump-/Hüftsteak	25,50	Geschnitten, vakuumverpackt	
Roastbeef	25,50	Am Stück, vakuumverpackt	
Rouladen	21,00	Geschnitten, vakuumverpackt	
Steaks/Hochrippe	20,00	Geschnitten aus der Hüfte, vakuumverpackt	
Gulasch	19,00	Geschnitten, vakuumverpackt	
Rinderbraten	18,00	Vakuumverpackt	
Tafelspitz	18,00	Vakuumverpackt	
Sauerbraten	18,00	Nettoeinwaage, eingelegt und vakuumverpackt	
Hackfleisch	12,50	Vac, nur nach Vorbestellung, muss am Tag der Herstellung abgeholt werden	
Kochfleisch	11,50	Vakuumverpackt, ohne Knochen	
Ochsenschwanz	6,50	Zerteilt, vakuumverpackt	
Rinderzunge, -herz	10,50	Vakuumverpackt, am Stück	
Rinderleber	8,50	Am Stück oder in Scheiben, vakuumverpackt	

Wurst	€/kg	Inhalt & Zutaten (*)	
Rinderschinken Geräuchert	29,00 100-gr-Pck 3,80/Pck	am Stück <i>vakuumverpackt</i> geschnitten <i>vakuumverpackt</i> Rindfleisch, Meersalz, Naturgewürze	
Rinder-Salami Geräuchert	23,00	Rindfleisch, Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker <i>im Kunst darm</i>	
Pfefferjäger, Chili- beißer, Knoblauch- würstle Geräuchert	23,00	Rindfleisch, Meersalz, Rohrzucker, Pfeffer <i>Pfefferjäger:</i> Pfefferkörner, Ingwer - <i>Chilibeißer:</i> Chili, Paprika - <i>Knoblauchwürstle:</i> Knoblauch <i>im Naturdarm</i>	
Rinds-Lyoner im Ring oder Dose	15,50	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Muskat, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, <i>vakuumverpackt</i>	
Rindswurst	15,50	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, <i>vakuumverpackt</i>	
Wiener	15,50	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Rohrzucker, <i>vakuumverpackt</i>	
Bratwurst im Naturdarm oder Dose	15,50	Rindfleisch, Meersalz, Muskat, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Eier, Rohrzucker, <i>vakuumverpackt</i>	
Fleischkäse Gebacken am Stück / in Scheiben	15,50	Rindfleisch, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Zwiebel, Eier, Würzel, Rohrzucker, <i>vakuumverpackt</i>	

(*) Das Rindfleisch stammt ausnahmslos aus kontrolliert, biologischem Betrieb der Fam. Burkard, Wernersberg (DE-06-Öko-Kontrollstelle). Zutaten und Gewürze kommen aus kontrolliert biologischem Anbau.



Um das Fleisch richtig genießen zu können, beachten Sie bitte folgendes: Filet, Rumpsteak, Roastbeef und Hüftsteaks sollten vor der Zubereitung mindestens 3 Wochen gelagert werden. Ersatzweise können Sie das Fleisch einfrieren und wieder auftauen. Das garantiert ein zartes Fleisch. Nach der Entnahme aus der Vakuumverpackung (bevor es zubereitet wird) das Fleisch immer mit kaltem Wasser abspülen. Hartwurst, Schinken und Salami nach dem Öffnen der Verpackung - vor dem Verzehr - atmen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Guten Appetit!

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Die Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.
Stand: Januar 2007

Die Auslieferung erfolgt in Reihenfolge der Bestelleingänge und nach Verfügbarkeit. Sie werden vorher informiert.