



2022 | Lonsee

TK-Fleisch & Geflügel-Spezialitäten zu Weihnachten

Art.Nr.	Best.	Artikel	Gebinde	Lf	IK	EAN	EK normal (Euro/ME)	UVP (Euro/ME)
---------	-------	---------	---------	----	----	-----	---------------------	---------------

bioladen*

Bio-Huhn aus dem bioladen*Pilotprojekt "Projekt Zukunft". Das Zweinutzungshuhn ist eine Kreuzung, bei der Henne und Hahn wieder gleichwertig genutzt werden können und wirtschaftlich eigenständig sind. Während die Henne Eier legt, setzt der Hahn wieder ausreichend Fleisch an und kann als Masthähnchen verwendet werden. Dies ist eine konsequente Weiterentwicklung der Bruderhahn-Idee.



27 12 11		b*Suppenhuhn Projekt Zukunft T	1,5 kg	WBI	DB		9,50	13,90
----------	--	--------------------------------	--------	-----	----	--	------	-------

Schröders Bio Fleisch

Seit vielen Jahren bezieht Schröders Bio Fleisch seine Schweine, Kälber, Rinder, Lämmer, Enten und Gänse von ausgesuchten BIOLAND-Höfen aus der Region, zu denen sie einen engen Kontakt pflegen. Alle BIOLAND-Höfe halten und füttern die Tiere artgerecht nach den strengen Richtlinien des BIOLAND-Verbandes



27 00 17		Gänsebrust 1er, vakuum	0,5 kg	SDS	DB		57,00	79,90
27 00 18		Gänsekeulen 1er, vakuum	0,6 kg	SDS	DB		41,00	59,90

Eiermacher

Die Eiermacher GmbH aus Kremsmünster/Oberösterreich ist ein modernes, innovatives Unternehmen in der Geflügelbranche, mit dem Schwerpunkt biologische Produktion. Neben der hohen Qualität ihrer Produkte, einem offenen Umgang mit ihren Partner*innen und Konsument*innen, ist ihnen das Wohl der Tiere das größte Anliegen.



27 01 10		Ente ganz, mit Hals&Innereien	2,2 kg	XBE	EG		10,00	14,90
27 01 11		Entenbrustfilet 1er	0,260 kg	XBE	EG		23,70	34,90
27 01 12		Entenkeule 1er	0,220 kg	XBE	EG		12,80	18,90

Oberschwäbische Geflügel GmbH

Die OSGeflügel GmbH bezieht seine Tiere von Familienbetrieben, die ausschließlich in Eigenverantwortung nach Naturland- oder Bioland-Richtlinien ihren Hof betreiben. Dies erfüllt höchste Ansprüche an die artgerechte und biologische Tierhaltung. Die Schlachtung erfolgt so schonend wie möglich. Auch in der Verarbeitung setzt OSGeflügel Maßstäbe: Fachlich beste Handwerksarbeit garantiert Premium Bio-Qualität.



27 11 00		Hähnchen, ohne Innereien	1,5 kg	BGS	DN		10,80	15,90
27 11 10		Putenschnitzel (Brust) 2er	0,30 kg	BGS	DN		25,00	37,90

Richtiges Auftauen von TK-Fleisch:

TK-Fleisch sollte aus hygienischen Gründen schonend im Kühlschrank über Nacht aufgetaut werden. Das Produkt dazu ohne Verpackung in ein geschlossenes Gefäß legen, so ist es vor fremden Kühlschrank-Gerüchen geschützt und das Auftauwasser kann aufgenommen werden. Das Auftauwasser sollte nach dem Auftauen abgegossen werden.