

BESTELLANGEBOT

FÜR IHREN WEIHNACHTSBRATEN

**Fleisch, Fisch und veganer
Braten in bester Bio-Qualität!**

Bitte
bestellen Sie bis
06.12.2021 mit dem
Vordruck auf der
Innenseite!
Lieferung so lange
der Vorrat
reicht!



DE-ÖKO-001

Lieferanten-
Porträts
auf der
Rückseite

Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
Frischer Fisch 							
170512	GEI	Dorade ganz, küchenfertig (380–430 g)		GR	400 g	32,90 €/kg	
170520	GEI	Lachsfilet mit Haut, natur (ca. 275 g)		NO	300 g	45,90 €/kg	
170530	GEI	Forelle ganz, küchenfertig (ca. 375 g)		DE	375 g	24,90 €/kg	
Geräucherter Lachs 							
170096	BMR	Lachsseite, geräuchert (500 g)		IE	500 g	35,90 €/St.	
170204	ISA	Nordatlantik-Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	7,99 €/100g	
170214	BMR	Kräuter-Lachs-Filet, geräuchert (100 g)		IE	100 g	6,79 €/100g	
170216	BMR	Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	7,99 €/100g	
170220	BMR	Graved Dill-Lachs, gebeizt (100 g)		IE	100 g	7,99 €/100g	
170226	ISA	Irischer Atlantik-Lachs, geräuchert (100 g)		IE	100 g	8,49 €/100g	
Geräucherter Wildlachs 							
170910	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Pink“ (4 Scheiben)		US	50 g	4,99 €/St.	
170912	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Silver“ (5 Scheiben)		US	75 g	7,79 €/St.	
170914	YOU	Youkon Wildlachs „Wild & Red“ (5 Scheiben)		US	75 g	7,79 €/St.	
Geräucherte Forellen und Garnelen  							
170208	ISA	Delikatess-Forellen-Filet, mild geräuchert (100 g)		DE	100 g	7,49 €/St.	
170212	BMR	Forellen-Filet, geräuchert (125 g)		DE	125 g	6,99 €/St.	
170224	FHW	Forellenfilets, geräuchert (125 g)		DE	125 g	6,99 €/St.	
170218	BMR	Garnelen mit Kräutern und Knoblauch (90 g)		DE	90 g	4,99 €/St.	
Geflügel: Brathähnchen, Hähnchenkeulen und -brust 							
199760	GFS	Brathähnchen (ca. 1,3 kg)		DE	1,3 kg	12,90 €/kg	
199766	GFS	Hähnchen-Rollbraten, mariniert (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	22,90 €/kg	
192174	GFS	Hähnchen-Keulen, 2 St. (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	14,90 €/kg	
192178	CHI	Hähnchen-Keulen, 2 St (ca. 550 g)		DE	0,55 kg	18,90 €/kg	
199762	GFS	Hähnchen-Brustfilets, 2 St. (ca. 250 g)		DE	0,25 kg	32,90 €/kg	
192172	CHI	Hähnchen-Brustfilets, 2 St. (ca. 200 g)		DE	0,2 kg	44,90 €/kg	
Geflügel: Putenschnitzel, Putenoberkeule und Putenrollbraten 							
199774	GFS	Puten-Rollbraten, mariniert (ca. 700 g)		DE	0,7 kg	26,90 €/kg	
199758	GFS	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 300 g)		DE	0,3 kg	33,90 €/kg	
199708	CHI	Puten-Krustenbraten (ca. 1,2 kg)		DE	1,2 kg	41,90 €/kg	
191705	CHI	Puten-Rollbraten (ca. 1 kg)		DE	1,0 kg	19,90 €/kg	
191803	CHI	Puten-Oberkeule mit Knochen (ca. 600 g)		DE	0,6 kg	14,90 €/kg	
192184	CHI	Puten-Schnitzel, 2 St. (ca. 250 g)		DE	0,25 kg	42,90 €/kg	
Geflügel: Ganze Pute, Puten-Hälfte 							
199810	GFS	Pute (ca. 6 kg)		DE	6,0 kg	26,90 €/kg	
195610	CHI	Pute (ca. 5 kg)		DE	5,0 kg	22,90 €/kg	
195601	CHI	Puten-Hälfte (ca. 2,5 kg)		DE	2,5 kg	22,90 €/kg	



Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
Geflügel: Ganze Ente, Entenkeule und -brustfilet 							
199780	EIM	Ente mit Hals und Innereien (ca. 2,2kg)		AT	2,2 kg	19,90 €/kg	
197912	EIM	Entenbrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 250g)		AT	0,3 kg	44,90 €/kg	
199776	EIM	Entenkeule mit Haut und Knochen (ca. 220g)		AT	0,22 kg	24,90 €/kg	
199705	CHI	Ente mit Hals und Innereien (ca. 2,5 kg)		DE	2,5 kg	29,90 €/kg	
199822	CHI	Entenbrustfilet mit Haut (ca. 250g)		DE	0,25 kg	64,90 €/kg	
199824	CHI	Entenkeule mit Haut und Knochen (ca. 250g)		DE	0,25 kg	49,90 €/kg	
Geflügel: Gänse, Gänsekeule und -brustfilet 							
197826	MLH	Gans mit Hals und Innereien (ca. 4,5kg)		DE	4,5 kg	27,90 €/kg	
199750	CHI	Gänsebrustfilet mit Haut ohne Knochen (ca. 500g)		DE	0,5 kg	64,90 €/kg	
199752	CHI	Gänsekeule mit Haut und Knochen (ca. 550g)		DE	0,55 kg	64,90 €/kg	
199707	CHI	Gans mit Hals und Innereien (ca. 4,5kg)		DE	4,5 kg	35,90 €/kg	
Lammfleisch: Lammbraten und -keule 							
197420	MAT	Lammrollbraten mit Feigen (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	42,90 €/kg	
199850	CHI	Lamm-Rücken in Nuss-Lebkuchen-Marinade (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	44,90 €/kg	
199838	CHI	Lamm-Keule mediterran gewürzt (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	41,90 €/kg	
199744	CHI	Rosmarin-Lammbraten aus der Schulter, gerollt (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	32,90 €/kg	
Rindfleisch: Rinderbraten, -geschnetzeltes, -gulasch und -Tafelspitz 							
196290	OKL	Rind erbraten aus der Keule (ca. 500g)		DE	0,5 kg	29,90 €/kg	
196386	OKL	Rindergulasch (ca. 500g)		DE	0,5 kg	14,90 €/kg	
196288	OKL	Rinderrouladen 2 St. (ca. 300g)		DE	0,3 kg	34,90 €/kg	
197426	MAT	Rinder-Rollbraten mit Maronifüllung (ca. 750g)		DE	0,75 kg	33,90 €/kg	
197428	MAT	Rinderbraten mit Kräutern (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	33,90 €/kg	
199742	CHI	Rinder-Rotwein Geschnetzeltes (ca. 300g)		DE	0,3 kg	34,90 €/kg	
199820	CHI	Rinderbraten „Brasato“ mit Rotwein (ca. 1,2kg)		DE	1,2 kg	39,90 €/kg	
199858	MHÜ	SB Rinder-Tafelspitz (ca. 400g)		DE	0,4 kg	33,90 €/kg	
199856	MHÜ	SB Rinder-Sauerbraten (ca. 500g)		DE	0,5 kg	28,90 €/kg	
Schweinefleisch: Badisches Schäufile, Rollschinke, Schweinebraten, -rouladen und -filet 							
199846	CHI	Schweine-Filet mit Apfel und Maroni (ca. 500g)		DE	0,5 kg	49,90 €/kg	
199854	CHI	SB-Rollbraten mit Pflaume-Walnuss-Füllung		DE	1,0 kg	22,90 €/kg	
191312	CHI	Schweine-Rouladen m. Bergkäse-Speck Füllung, 3 St. (ca.270g)		DE	270g	34,90 €/kg	
199648	MHÜ	Festtagsbraten vom Schwein (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	26,90 €/kg	
192188	MHÜ	Badisches Schäufile, groß (ca. 1,5 kg)		DE	1,5 kg	21,90 €/kg	
192186	MHÜ	Badisches Schäufile, klein (ca. 800g)		DE	0,8 kg	21,90 €/kg	
192190	MHÜ	Rollschinke vom Hals, klein (ca. 800g)		DE	0,8 kg	23,90 €/kg	
192192	MHÜ	Rollschinke vom Hals, groß (ca. 1,5kg)		DE	1,5 kg	23,90 €/kg	
197434	MAT	Krustenbraten vom Schwein, mariniert (ca. 1kg)		DE	1,0 kg	24,90 €/kg	
197436	MAT	Schweinefilet im Blätterteig (ca. 650g)		DE	0,65kg	55,90 €/kg	



Artikel-Nr.	Lieferant	Artikelbezeichnung	IK	HK	ca. Gewicht	Preis	Bestellmenge
		Gulasch gemischt, Fleisch zum Raclette und Fonduefleisch 					
196388	OKL	Gulasch gemischt (ca. 500 g)		DE	0,5 kg	12,90 €/kg	
199703	CHI	Fondue-Fleisch Rind, Schwein und Pute (ca. 900 g), zum selbstschneiden		DE	0,90 kg	39,90 €/kg	
199728	CHI	Fondue-Fleisch Pute und Hähnchen (ca. 900 g), zum selbstschneiden		DE	0,90 kg	46,90 €/kg	
199826	CHI	Raclette-Fleisch Rind, Schwein und Hähnchen (ca. 750 g), marinierte Streifen		DE	0,75 kg	44,90 €/kg	
		Fleischalternative 					
188800	WHE	WHEATY Veganbratstück „Vesttagsbraten“		DE	750 g	14,90 €/St.	
188876	WHE	WHEATY Veganbratstück „Rosmarin Roulade“		DE	175 g	3,79 €/St.	

Legende

- **Kürzel IK** = Qualitätskennzeichnung; entnehmen Sie den entsprechenden Logos
- **Kürzel HK** = geografische Herkunft; entnehmen Sie der folgenden Tabelle

Kürzel	Land
AT	Österreich
DE	Deutschland
GR	Griechenland
IE	Irland
NO	Norwegen
US	Alaska

Wichtige Infos

- **Geflügel fachgerecht aufbewahren:** Geflügel ist ein empfindliches und leicht verderbliches Lebensmittel! Es benötigt unbedingt eine Lagertemperatur von 0 bis + 2° C. Geflügel sollten Sie deshalb einfrieren und zwei Tage vor dem Fest im Kühlschrank auftauen.
- **Frischen Fisch fachgerecht aufbewahren:** Auch frischer Fisch ist empfindlich und leicht verderblich und darf deshalb nur bei maximal + 2° C aufbewahrt werden.
- **Bitte beachten Sie:** Für das Naturprodukt Fleisch sind im Voraus keine punktgenauen Aussagen zum Liefergewicht möglich. Deshalb befinden sich bei jedem Artikel cirka-Angaben als Richtwerte.



Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:



Biomare (BMR)

Die Feinfisch-Räucherei Josef Wechsler aus dem Rhein-Erft-Kreis ist bereits seit 1996 Naturland-Partner. Sie steht für traditionelle Handarbeit und moderne Räucherprodukte. Als Pionier im Bereich der Vermarktung von Räucherfischen aus ökologischer Aquakultur, bietet das Unternehmen unter der Marke „BioMare“ exklusive Räucherfischspezialitäten für den Naturkostfachhandel.

Chiemgauer Naturfleisch (CHI)

Seit 1991 versorgt Chiemgauer Naturfleisch aus Südbayern deutschlandweit Bioläden mit einem breiten Sortiment an Fleisch und feinen Wurstwaren; hergestellt aus dem Fleisch von Tieren, die nach den strengen Richtlinien der deutschen Bio-Anbauverbände gehalten werden. Für die Erzeugung von leckeren, gesunden Lebensmitteln aus der Region wurde das Unternehmen mit dem Biokreis-Preis „Regional & Fair“ ausgezeichnet.

Forellenhof Wilke GmbH (FHW)

Im schleswig-holsteinischen Familienbetrieb werden Forellen nach den strengen Naturland-Richtlinien aufgezogen und verarbeitet. Die Tiere leben in einem Naturschutzgebiet in Quellwasser mit Trinkwasserqualität und haben dort viel Platz. Das hochwertige Futter schont maritime Ressourcen. Die Forellen werden per Hand filetiert und anschließend unter Schutzatmosphäre verpackt.

Erich Geiger (GEI)

Fischfang hat eine lange Tradition bei der Familie Geiger: sie sind seit über 150 Jahren als Fischer am Bodensee ansässig. Heute hat die Erich Geiger GmbH vier Standorte nahe Meersburg. Im Angebot steht ein reichhaltiges Sortiment an Süß- und Salzwasserfischen, Krustentieren und Fischprodukten. Besonders stolz ist man auf die innovativen Fisch-Convenience-Produkte.

Oberschwäbische Geflügel GmbH (GFS)

Bio-Geflügel-Stauß mit Sitz in Ertingen verarbeitet seit über zehn Jahren Bio-Geflügel. Die Tiere stammen ausschließlich aus Naturland- oder Bioland-Betrieben. So werden höchste Ansprüche an artgerechte und biologische Tierhaltung erfüllt. Das garantiert ein Höchstmaß an Produktqualität.



bio-verde Fisch-Feinkost (ISA)

Die Bio-Forellen von bio-verde werden in anerkannt biologischer Aquakultur gehalten. Diese zeichnet absolute saubere Gewässer und artgerechte Haltung mit natürlicher Bewegungsfreiheit aus. Das Futter stammt nur von Wildfisch bzw. aus Biogetreide. Garantiert ohne Tiermehl, Antibiotika und chemische Stoffe. Der Bio-Lachs wird von bio-verde vor Ort geräuchert und geschnitten.

Martinshof (MAT)

Die Biolandmetzgerei aus dem Saarland verarbeitet seit 1986 Rind-, Schweine-, Lamm- und Geflügelfleisch vom eigenen Hof und weiteren Biolandhöfen im Saarland und aus Rheinland-Pfalz zu vielfach prämierten Wurst- und Fleischspezialitäten. Zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen zeugen von der besonderen Qualität der Martinshof-Metzgerei.



Forts.: Aus diesen Betrieben stammen die Produkte:



Metzgerei Hügler (MHÜ)

Hinter der Metzgerei Hügler stehen Menschen mit großer Erfahrung in der Herstellung von Bio-Lebensmitteln: Simone und Bernd Hügler (Bioland-Vertragsmetzger mit mehreren Filialen in Freiburg) mit ihren Mitarbeitern. Die Metzgerei Hügler bietet Ihnen regional erzeugte Produkte, die nach den strengen Bioland-Standards produziert und regelmäßig von neutralen Stellen kontrolliert werden.

Landkost vom Mühlhof (MLH)

Der Mühlhof im rheinland-pfälzischen Wartenberg wird von der Familie Krehbiel seit 1990 nach den strengen Bioland-Richtlinien geführt. Ihre Bio-Gänse bezeichnen sie gerne als „Königin im Federkleid“, da die Jungtiere ab der zehnten

Lebenswoche jeden Morgen in einer königlich anmutenden Parade auf die Weide hinaus ziehen. Auf ihrem Weidegang fressen sie Gras und bevorzugt Obst.

Demeter-Frischland (OKL)

Demeter-Frischland – das sind Fleisch- und Wurst-Delikatessen von exzellenter Qualität, nach altbewährter Handwerkstradition und strengsten Demeter-Richtlinien hergestellt. Demeter-Frischland, das „Original vom Bodensee“, ist vielfach prämiert und mit dem höchsten Vertrauen der Kunden ausgezeichnet.

Wheaty the vegan way (WHE)

„Wheaty“ (engl. „wheat“ = „Weizen“) ist eine einzigartige, auf Bio-Weizeneiweiß basierende Produktlinie mit einem herzhaft pikanten Geschmack und kernigem Biss. Die Macher von Wheaty the vegan way haben dafür die chinesisch-japanische Seitan-Tradition aufgegriffen, aber für die westliche Küche neu erfunden. Alle Produkte können schnell und einfach als leckere, gesunde Snacks oder Mahlzeiten zubereitet werden.



Youkon (YOU)

In Alaska ist einer der natürlichsten Meereslebensräume der Erde. Hier lebt der Youkon Wildlachs. Der reine, natürliche Geschmack der wild gefangenen YOUKON Lachse hat seinen Ursprung in den nährstoffreichen und vitalen Ökosystemen. Seine Nahrung sind vor allem Garnelen, Krebse und kleine Fische.



gedruckt auf 100% recyceltem, FSC-zertifiziertem Papier

Für Ihre Bestellung bitte vollständig ausfüllen!

Name: _____

Telefon/E-Mail: _____

Datum: _____

wird abgeholt: ~~am Mittwoch, 22.12.~~

am Donnerstag, 23.12.
18-19 Uhr!

am Freitag, 24.12.
9-12 Uhr!

