



Auf Bestellung können auch **Frischprodukte** geliefert werden. **Vorrätig haben wir eine Reihe von TK-Produkten.**  
**Bestellung bitte immer spätestens am Montag zur Lieferung am Samstag!**  
 Bitte rufen Sie uns dazu an oder senden Sie uns eine Whatsapp Nachricht:  
**Mobil: 0176 6205 3688**

| Preisliste für Fleischprodukte von artgerecht gehaltenen Tieren - vom Hof Beermann |  |   |                        |                |
|--|--|---|------------------------|----------------|
| Produktnummer  | Produkt  | Beschreibung  | ca. Preis pro Packung  | Preis pro Kilo |
|  | <b>Duroc Bratwurst - 5 Stück</b><br>TK - vakuumiert                            | Die Rostbratwurst wird aus magerem, bindegewebsreichem Schweinefleisch und hochwertigem Schweinebauch im Kessel gebrüht und dann schnell abgekühlt. Sie gilt als klassischer Grillartikel oder kann in der Pfanne angebraten und z.B. mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat serviert werden.   | <b>9,00 €</b>          | 18,00 €        |
|  | <b>Duroc Filet aus der Lende - ca. 0,65 kg</b><br>TK - vakuumiert              | Mit feinen Fasern und wenig Fett ist unser Schweinefilet vom Duroc Strohschwein das edelste Stück zum Kurzbraten. Das Filet ist gleichzeitig fest und zart, die Oberfläche hat einen schönen, matten Glanz und im Schnitt schimmert das Fleisch geradezu seidig. Spätestens wenn der feinstörrige Duft aufsteigt, ist klar, dass da ein ganz besonderes Stück Fleisch in der Pfanne liegt. Am besten schmeckt es kurz gebraten als dünne Scheibe, Medaillon oder Steak. Der perfekte Garpunkt: gerade eben durch - so bleibt das Filet saftig und entfaltet gleichzeitig sein ganzes Aroma.   | <b>25,00 €</b>         | 41,90 €        |
|  | <b>Duroc Schnitzel aus der Oberschale - ca. 0,5 kg</b><br>TK - vakuumiert      | Ein gutes paniertes Schnitzel zu backen ist eine Kunst: das Fleisch darf nicht zu lange garen, bis die Panade knusprig ist, sonst wird es schnell zu trocken. Die Gefahr ist allerdings wesentlich geringer mit Durocschwein-Schnitzeln, das liegt an der kaum sichtbaren feinen Marmorierung, die das Schnitzel besonders saftig macht.  | <b>16,00 €</b>         | 25,70 €        |
|  | <b>Duroc Fleischkäse - roh ca. 0,5 kg</b><br>TK                                | Fleischkäse (oftmals Leberkäse genannt) ist eine bayerisch-österreichische Brühwurstsorte, die von den Inhaltsstoffen her nicht Leberkäse, sondern bei uns Fleischkäse genannt wird. Unser Fleischkäse wird im Ganzen in einer eckigen Pastetenform verkauft und ist noch roh. Zubereitet wird er im Ofen, 90 Minuten bei 160°C. Das direkte Backen vor dem Essen macht ihn nahezu einzigartig.   | <b>12,00 €</b>         | 23,00 €        |
|  | <b>Duroc Krustenbraten aus dem Schinken ca. 1,5 kg - 2 kg, TK - vakuumiert</b> | Wie auch bei anderen Fleischgerichten, sollte beim Krustenbraten an der Qualität nicht gespart werden! Das Fleisch der Durocschweine bietet sich für diese Köstlichkeit besonders gut an. Die Durocschweine sind äußerst robust und durch ihre genetische Eigenschaft, Fett intramuskulär einzulagern, erhält ihr Fleisch diesen einzigartigen Geschmack. Ein weiteres Geheimnis für diesen besonderen Geschmack: es ist fast genauso stark marmoriert, wie das Fleisch der spanischen Ibérico-Schweine. Das Fleisch der Durocschweine ist von festerer Struktur und hat eine dunklere Farbe als Schweinefleisch aus Intensivmast. Und das ist genau das, was Gourmets schätzen: Zartes, saftiges Fleisch mit einem hervorragenden Geschmack. | <b>45,00 €</b>         | 24,60 €        |
|  | <b>Duroc Gulasch aus der Keule</b><br>TK - vakuumiert - ca. 0,5 kg             | hochwertige, magere Gulaschstücke vom Schwein, küchenfertig von Hand geschnitten. Ideal für Schmorgerichte wie Gulasch und Ragout.  | <b>12,00 €</b>         | 24,00 €        |
|  | <b>Duroc gekochtes Mett - 0,17 kg im Glas</b>                                  | Unser gekochtes Schweinegehacktes wird aus ausgesuchtem Schweinefleisch hergestellt. Veredelt mit einer hauseigenen Würzmischung aus Naturgewürzen ist unser gekochtes Durocschweinemetts eine pure Gaumenfreude.   | <b>5,00 €</b>          | 29,40 €        |
|  | <b>Duroc Sülze - 0,17 kg im Glas</b>   | Unsere Hausmacher Sülze wird aus frischem Schweinefleisch hergestellt. Eisbeinfleisch, Schweinekopffleisch und Schwarten werden gegart. Durch das schonende Garen bleibt das Fleisch besonders zart und saftig. Veredelt mit auserwählten Naturgewürzen erhält unsere Hausmacher Sülze ihren typisch pikanten bis fein säuerlichen Geschmack.   | <b>5,00 €</b>          | 29,40 €        |
|  | <b>Sie möchten:</b>  | <b>Eisbein<br/>Teres Major<br/>Flank-Steak<br/>Schweins-Fledermaus-Stück<br/>Tomahawk-Steak</b>   | <b>Fragen Sie uns!</b> |                |