

# Kalb Karree ca. 2,5kg

Das Kalbskarree bezeichnet einen Teil des Kalbsrückens, woraus sich besonders feine Koteletts zum Braten oder Grillen schneiden lassen. Jedoch wird es auch sehr gerne am Stück im Ofen zubereitet.

**Herkunft/Ursprung: Niederlande, Deutschland, Italien**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Keine | Ja |
|-------|----|

## Sonstige Angaben

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Portioniert     | Nicht portioniert    |
| Eigenschaft     | nicht mariniert      |
| Knochen         | mit Knochen          |
| Herkunft        | EU                   |
| Schlachtalter   | weniger als 8 Monate |
| Zuschnitt       | Rücken, Karree       |
| Enthält Alkohol | Nein                 |
| Lagertemperatur | 0-4°C                |

## Inverkehrbringer

Wolfgang Lohmann GmbH  
Auf'm Gartenstück 19 45149 Essen Deutschland