

Kalb Tafelspitz ca. 1,0kg

Der Kalbstafelspitz ist die vordere, an die Hüfte grenzende, dünn auslaufende Spitze des Schwanzstücks. Sein Fleisch ist schön zart und mager und eignet sich hervorragend zum Kochen. Zusammen mit klassischem Suppengrün aus Karotten, Lauch, Knollensellerie und Zwiebeln, sowie Salz, Lorbeer und etwas zerstoßenem, schwarzen Pfeffer erhält man einen kräftig schmeckenden Fond.

Herkunft/ Ursprung: Niederlande, Deutschland, Italien

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Zuschnitt	Semmerrolle
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Wolfgang Lohmann GmbH
Auf'm Gartenstück 19 45149 Essen Deutschland