



Edel steht für Qualität und sauberen Zuschnitt



Ganze Stücke Außen-Ansicht



Ganze Stücke Innen-Ansicht





Xeis Edelwild

Keule mit Knochen
ohne Kreuzbein

Artikelnummer .

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar
Verwendung für: Schnitzel, Braten, Gulasch,
Steak

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Keule ohne Knochen ohne Wade
(Gastroschnitt)

Artikelnummer:G

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Schnitzel, Braten, Steak

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Keulenschale ohne Deckel

Artikelnummer: 1608

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Steak, Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Keulenteile ohne Schale
Edelzuschnitt

Artikelnummer: 1605

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Schnitze

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Hirschrücken mit Knochen und Filet
Ansicht Rückenseite

Artikelnummer: F1602

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Rücken mit Knochen und Filet
Ansicht Innenseite

Artikelnummer: 1602

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Rücken ohne Knochen

Artikelnummer: 1601

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Hirschfilet ohne Kette

Artikelnummer: 1603

Gekühlt bei 2° mindestens haltbar 6 Tage

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulter wie gewachsen
Gewicht ca. 3 – 5 kg

Artikelnummer:

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Braten, Ragout, Gulasch

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulter wie gewachsen
Gewicht ca. 3 – 5 kg

Artikelnummer:

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Braten, Ragout, Gulasch

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulter ohne Wadenstück

Artikelnummer:1610

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Rougut

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulter Teilstücke

Artikelnummer:1610

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Ragout

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Gulasch (Edelzuschnitt)

Artikelnummer: 1609

Gekühlt bei 2°C mindestens 6 Tage haltbar

Verwendung für: Gulasch

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Lungenbraten

Vac. Pack

Artikelnummer: 1603

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar

Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Rücken ohne Knochen

Vac. Pack

Artikelnummer: 1601

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar

Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schale

Vac. Pack

Artikelnummer: 1608

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar

Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Steak oder Kurzbraten

Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Keulenteile
Vac. Pack

Artikelnummer: 1605

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar
Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Schnitz
Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Keule bzw. Nuss
Vac. Pack

Artikelnummer: 1605

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar
Tiefkühlung bei -18° mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Schnitz
Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulter (dicke)
Vac. Pack

Artikelnummer: 1610...

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar
Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Braten
Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Schulterteile
Vac. Pack

Artikelnummer: 1610

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar
Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Braten oder Rougut
Preis: per Kg € nach Anfrage



Xeis Edelwild

Gulasch
Vac. Pack

Artikelnummer: 1609

Gekühlt bei 2°C mindestens 30 Tage haltbar

Tiefkühlung bei -18°C mind. 180 Tage haltbar

Verwendung für: Gulasch

Preis: per Kg € nach Anfrage

Bestellung oder Preisangebot

Artikelnummer	Bezeichnung	Menge	Saisonpreis/kg

Preisangebot ja nein

Bestellung an: Metzgerhandwerk
Robert Pfeiler
Kirchenlandl 43
8931 Landl
Tel.: 03633 / 3111
Fax: 03633 / 3111-4

für Kunde: Name:.....
Branche:.....
Straße:.....
Ort:.....
Tel:.....
Fax:.....