

Kalb Karree

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