

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
----------	----

Schlachthalter	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