

ZENTRALGENOSSENSCHAFT DES EUROPÄISCHEN FLEISCHERGEWERBES EG



Fleischvielfalt

Ihr Partner für bestes Fleisch

Qualität und Produktsicherheit





Fleisch ist ein hochwertiges Lebensmittel. Der fachgerechte Umgang mit dem Produkt und die Einhaltung strenger Qualitätsstandards sind aus diesem Grund wesentliche Voraussetzungen für die Zubereitung gesunder und schmackhafter Speisen.

Als Unternehmen mit umfassendem Wissen und einer langen Erfahrung im Handel mit Fleischprodukten, bietet Ihnen die ZENTRAG alle Leistungen aus einer Hand. QS-zertifiziertes Fleisch gewährleistet dabei höchste Qualität und Produktsicherheit von Anfang an.

Dank einer großen Sortimentsbreite und -tiefe sind wir in der Lage auch individuelle Kundenwünsche umzusetzen—gerade auch im Hinblick auf Fleischspezialitäten wie Dry Aged Beef oder US-Beef. Dabei sorgen die ZENTRAG Mitgliedsbetriebe und die Gilde foodservice GmbH stets für die schnelle und frische Distribution. Verlassen Sie sich auf Produkte und Service vom Feinsten.

Inhalt

	Rind	
	Rindfleisch aus Deutschland/Argentinien/Brasilien Rindfleisch aus Irland Rindfleisch aus USA/Frankreich Rindfleisch aus Botswana	4 5 6 7
	Kalb	
	Kalbfleisch aus Deutschland Kalbfleisch aus Holland	8
	Schwein	
	Schweinefleisch aus Deutschland Bio Schweinefleisch aus Deutschland Spanferkel aus Deutschland Schweinefleisch aus Südtirol/Dänemark/Spanien	10 10 11 11
	Schaf und Lamm	
~	Lammfleisch aus Neuseeland Weideschaf aus Neuseeland	12 13
	Wild	
	Hirsch/Reh/Wildschwein Hähnchen	14
	Grillhähnchen/Hähnchenbrust/Hähnchenbrustfilet Hähnchenschenkel/Hähnchenflügel/Hähncheninnereien	15
	Pute	
	Putenbrust/Putenbrustfilet/Putenkeulen portionierte Putenartikel/Putenflügel	16
	französische Spezialitäten	
	Ente/Pute/Hähnchen	17
	Ansprechpartner und Verkaufsstellen	
	Deutschland Luxemburg/Österreich/Schweiz	18 19

RIND



Rindfleisch







aus Deutschland

Färsenroastbeef vakuumverpackt Stück ca. 5,0 kg

Färsenfilet vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 2,0 kg

falsches Färsenfilet vakuumverpackt Stück ca. 2,0 kg

Färsensteakhüfte vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

frisch Färsenentrecote vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

Färsentafelspitz vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

frische Färsenkugel vakuumverpackt Stück ca. 5,0 kg

Färsenoberschale vakuumverpackt, mit Deckel Stück ca. 7,0 kg

Färsenunterschale vakuumverpackt, mit Rolle Stück ca. 7,0 kg

dickes Färsenbugstück vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

Färsenmittelbugstück vakuumverpackt Stück ca. 2,0 kg



aus Argentinien

QUICKFOOD

Rinderroastbeef vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 4,0-5,0 kg

Rinderfilet 3/4 lbs. vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 1,3-1,7 kg

frisch Rinderfilet 4/5 lbs. vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 1.7-2.1 kg

Grisch Rinderfilet 5 + lbs. vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 2,1 kg+

Rindersteakhüfte vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 2,5 kg

Rinderentrecote vakuumverpackt Stück ca. 2,5 kg



aus Brasilien





Rinderroastbeef vakuumverpackt, mit Rückenkette Stück ca. 4,0-5,0 kg

Grisch Rinderroastbeef vakuumverpackt, mit Rückenkette Stück ca. 5,0-6,0 kg

Grisch Rinderfilet 3/4 lbs. vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 1,3-1,7 kg

Grisch Rinderfilet 4/5 lbs. vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 1,7-2,1 kg

Rindersteakhüfte vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 2,5 kg

aus Irland



Black Angus Beef

Die Aberdeen Angus Rasse steht für Rindfleischprodukte von höchster Güte. Gerade das Fleisch der Black Angus Rinder ist für seinen Geschmack, seine Zartheit und Saftigkeit bekannt und anerkannt. Traditionell zehn Tage am Knochen gereift, mit schöner Marmorierung versehen, überzeugt es auch den anspruchsvollsten Küchenprofi.

Ochsenroastbeef vakuumverpackt, ohne Kette

Stück ca. 5,0-6,0 kg

Ochsenfilet vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 1,8 kg +

ochsenfilet vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 2,2 kg +

Ochsenfilet
vakuumverpackt, ohne Kette

Stück ca. 2,75 kg + frisch Ochsensteakhüfte vakuumverpackt

Stück ca. 3,0 kg

frisch Ochsenentrecote vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

frisch Ochsentafelspitz vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

Ochsenoberschale
vakuumverpackt, ohne Deckel
Stück ca. 7,0 kg

Ochsenkugel vakuumverpackt Stück ca. 5,0 kg

Dry Aged Beef

In den USA schon seit längerem der Inbegriff für exzellenten Fleischgenuss, ist das Dry Aged Beef inzwischen auch bei deutschen Genießern angekommen – und wird häufig nachgefragt. Kein Wunder: Eine 21-tägige Reifeperiode am Knochen verleiht dem Fleisch eine fantastische Textur, die Kenner immer wieder aufs Neue begeistert.

Ochsenroastbeef Dry Aged vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 5,0–6,7 kg

vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg









Rindfleisch













American Beef

US-Beef begeistert Gourmets rund um den Globus—und das aus gutem Grund: Seine Marmorierung macht das Fleisch besonders schmackhaft und saftig, seine hohe Qualität wird durch regelmäßige strenge Kontrollen gewährleistet und dank der Vielfalt der enthaltenen Nährstoffe eignet es sich optimal für eine gesunde Ernährung. Ein einzigartiger Genuss.

Rinderroastbeefvakuumverpackt, mit Kette
Stück ca. 5,0 kg

risch Rinderfilet
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 2,2 kg

Rindersteakhüfte vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

Rinderentrecote (Ribeye)
vakuumverpackt
Stück ca. 5,0 kg

Rinderentrecote (Ribroast)
vakuumverpackt, mit Knochen
Stück ca. 7,0 kg

Rindertafelspitz vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

Rinderoberschale
vakuumverpackt, ohne Deckel
Stück ca. 6,0-7,0 kg

risch Rinderkugel
vakuumverpackt
Stück ca. 4,0-5,0 kg

Rindershortloin
vakuumverpackt, T-Bone am Stück
Stück ca. 7,0 kg

aus Frankreich



CHAROLUXE

Jungbullenroastbeef
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 6,0 kg +

yakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 3,0 kg

Jungbullensteakhüfte vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 4,0 kg

Jungbullenentrecote
vakuumverpackt
Stück ca. 4,0 kg

frisch Jungbullentafelspitz vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

Vakuumverpackt, bestehend aus Oberund Unterschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 40,0 kg

Jungbullenkeule 4er Schnitt
vakuumverpackt, entvliest, bestehend
aus Ober- und Unterschale
Stück ca. 35.0 kg

Jungbullenkeule 3er Schnitt
vakuumverpackt, bestehend aus
Oberschale, Hüfte und Kugel
Stück ca. 30,0 kg

vakuumverpackt, entvliest, bestehend aus Oberschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 25,0 kg

Jungbullenoberschale vakuumverpackt Stück ca. 10,0 kg

Jungbullenoberschale vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 9,0 kg

Jungbullenunterschale vakuumverpackt
Stück ca. 10,0 kg

Jungbullenunterschale vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 9,0 kg

Jungbullenkugel vakuumverpackt Stück ca. 7,0 kg

Jungbullenkugel
vakuumverpackt, entvliest
Stück ca. 6,0 kg

Select

frisch Jungbullenroastbeef vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 4,0 kg

Jungbullenfilet
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 2,0 kg

falsches Jungbullenfilet vakuumverpackt Stück ca. 2,0 kg

frisch Jungbullensteakhüfte vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 3,0 kg

vakuumverpackt
Stück ca. 1,0 kg

frisch Jungbullenkeule 4er Schnitt
vakuumverpackt, bestehend aus Oberund Unterschale, Hüfte und Kugel
Stück ca. 30,0 kg

Jungbullenkeule 3er Schnitt
vakuumverpackt, bestehend aus
Oberschale, Hüfte und Kugel
Stück ca. 25,0 kg

frisch Jungbullenoberschale vakuumverpackt Stück ca. 9,0 kg

Jungbullenunterschale vakuumverpackt Stück ca. 9,0 kg Jungbullenkugel vakuumverpackt Stück ca. 6,0 kg

Jungbullenseemerrolle
vakuumverpackt, entvliest
Stück ca. 2,0 kg

Jungbullenrosenstück vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

Jungbullenzungenstück vakuumverpackt Stück ca. 8,0 kg

Jungbullenbürgermeisterstück vakuumverpackt, entvliest Stück ca. 0,5 kg

dickes Jungbullenbugstück
vakuumverpackt
Stück ca. 4,0 kg

Jungbullenmittelbugstück vakuumverpackt Stück ca. 2,0 kg





aus Botswana



Rinderroastbeef
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 3,5 kg

Rinderfilet 2/3 lbs.
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 1,0 kg

Rinderfilet 3/5 lbs.
vakuumverpackt, ohne Kette
Stück ca. 1,3–2,1 kg





Kalbfleisch







aus Deutschland

Malbskeule 4er Schnitt

vakuumverpackt, bestehend aus Oberund Unterschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 15,0 kg

Malbskeule 3er Schnitt

vakuumverpackt, bestehend aus Oberschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 11,0 kg

frisch Kalbsoberschale

vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

Kalbsoberschale

vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

frisch Kalbsunterschale

vakuumverpackt Stück ca. 4,5 kg

frisch Kalbshüfte

vakuumverpackt Stück ca. 2,5 kg

frisch Kalbssteakhüfte

vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

frisch Kalbskugel

vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

frisch Kalbshals

vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

frisch Kalbsrücken

mit Knochen Stück ca. 9,0 kg

frisch Kalbsrücken

vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 4,5 kg

kalbsrücken

vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 4,5 kg

Grisch Kalbsrücken

vakuumverpackt, Hotelschnitt Stück ca. 3,0 kg

frisch Kalbsfilet

vakuumverpackt, mit Kette Stück ca. 1,7 kg **Kalbsfilet**

vakuumverpackt, mit Kette Stück ca. 1,7 kg

Kalbstafelspitz
vakuumverpackt

Stück ca. 0,8 kg

frisch Kalbsbug

vakuumverpackt, ohne Knochen

Stück ca. 3,5 kg

dickes Kalbsbugstück

vakuumverpackt Stück ca. 2,5 kg

(frisch) Kalbshinterhaxe

vakuumverpackt, kurz Stück ca. 2,0 kg

Kalbshinterhaxe vakuumverpackt, kurz Stück ca. 2,0 kg

Kalbsvorderhaxe vakuumverpackt

Stück ca. 1,2 kg

Kalbsrollbraten

vakuumverpackt, aus dem Nacken Stück ca. 4,0 kg

frisch Kalbsleber

vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

frisch Kalbszunge

vakuumverpackt

Stück ca. 0,6 kg

Kalbszunge

vakuumverpackt

Stück ca. 0,6 kg

aus Holland

Grisch Kalbskeule 4er Schnitt

vakuumverpackt, bestehend aus Oberund Unterschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 15,0 kg

Malbskeule 3er Schnitt

vakuumverpackt, bestehend aus Oberschale, Hüfte und Kugel Stück ca. 11,0 kg

frisch Kalbsoberschale

vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

Kalbsoberschale vakuumverpackt Stück ca. 4,0 kg

Kalbsunterschale vakuumverpackt

Stück ca. 4,5 kg

frische Kalbshüfte
vakuumverpackt

vakuumverpackt Stück ca. 2,5 kg

Kalbssteakhüfte

vakuumverpackt Stück ca. 1,5 kg

frisch Kalbskugel vakuumverpackt Stück ca. 3,0 kg

frisch Kalbshals vakuumverpackt

Stück ca. 4,0 kg **Kalbsrücken**mit Knochen

Stück ca. 9,0 kg

frisch Kalbsrücken
vakuumverpackt, ohne Knochen
Stück ca. 4,5 kg

Kalbsrücken
vakuumverpackt, ohne Knochen
Stück ca. 4,5 kg

Kalbsrücken
vakuumverpackt, Hotelschnitt
Stück ca. 3,0 kg

frisch Kalbsfilet
vakuumverpackt, mit Kette
Stück ca. 1,7 kg

Kalbsfilet

vakuumverpackt, mit Kette Stück ca. 1,7 kg

Kalbstafelspitz vakuumverpackt Stück ca. 0,8 kg

rrisch Kalbsbug
vakuumverpackt, ohne Knochen
Stück ca. 3,5 kg

dickes Kalbsbugstück
vakuumverpackt
Stück ca. 2,5 kg

frisch Kalbshinterhaxe vakuumverpackt, kurz Stück ca. 2,0 kg

Kalbshinterhaxe vakuumverpackt, kurz Stück ca. 2,0 kg

Kalbsvorderhaxe vakuumverpackt Stück ca. 1,2 kg

Kalbsrollbraten
vakuumverpackt, aus dem Nacken
Stück ca. 4,0 kg

Kalbslebervakuumverpackt
Stück ca. 4,0 kg

trisch Kalbszunge vakuumverpackt Stück ca. 0,6 kg

Kalbszunge vakuumverpackt Stück ca. 0,6 kg







Schweinefleisch



aus Deutschland

Schweineschinken

vakuumverpackt, schier, bestehend aus Ober- und Unterschale, Hüfte und Nuss Stück ca. 9,0 kg

Kasseler Nacken

vakuumverpackt, ohne Knochen, mild gepökelt, geräuchert Stück ca. 2,3 kg

Kasseler Rücken

vakuumverpackt, mit Kette, mild gepökelt, geräuchert Stück ca. 4.5 kg

Schweineoberschale

vakuumverpackt, mit Deckel Stück ca. 2,5 kg

Schweineoberschale

vakuumverpackt, ohne Deckel Stück ca. 2,0 kg

Schweineoberschale

vakuumverpackt, ohne Deckel Stück ca. 2.0 kg

Schweinehüfte

vakuumverpackt, schier Stück ca. 1,5 kg

Schweinekugel

vakuumverpackt Stück ca. 1,7 kg

Schweinekugel

vakuumverpackt, gerollt Stück ca. 1,5 kg

Schweinenacken

vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,3 kg

Schweinenacken

vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,3 kg

Schweinerücken

vakuumverpackt, mit Kette Stück ca. 4,5 kg

Schweinelachse

vakuumverpackt Stück ca. 3,5 kg

Schweinelachse

vakuumverpackt Stück ca. 3,5 kg

Schweinefilet

vakuumverpackt, mit Kopf, mit Kette Stück ca. 0,65 kg

Schweinefilet

vakuumverpackt, mit Kopf, mit Kette Stück ca. 0,65 kg

Schweinefilet

vakuumverpackt, mit Kopf, ohne Kette Stück ca. 0,55 kg

Schweinefilet

vakuumverpackt, mit Kopf, ohne Kette Stück ca. 0,55 kg

frisch **Schweinefilet**

> vakuumverpackt, ohne Kopf, ohne Kette Stück ca. 0,35 kg

Schweineschulter

vakuumverpackt, schier Stück ca. 3,8 kg

Grisch Schweinebauch

vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 4,0 kg

Grisch Schweinebauch

vakuumverpackt, gezogen 20/50 Stück ca. 3,5 kg

Schweine Loinribs

lose verpackt Stück ca. 0,4 kg

Schweinevließhaxe

poly verpackt Stück ca. 0,8 kg

Schweinegrillhaxe

lose verpackt Stück ca. 0,8 kg



Bio Schweinefleisch

Schweineschinken vakuumverpackt, schier Stück ca. 8,0 kg

frisch Schweinenacken

> vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,3 kg

Schweineoberschale

vakuumverpackt, ohne Deckel Stück ca. 2,0 kg





Schweinekugel vakuumverpackt

Stück ca. 1,5 kg

Schweinelachse vakuumverpackt Stück ca. 3,5 kg

Schweinefilet frisch vakuumverpackt, ohne Kette Stück ca. 0,4 kg

Schweineschulter vakuumverpackt, schier Stück ca. 4,0 kg

Schweineschulter frisch vakuumverpackt, mit Eisbein und Rippe Stück ca. 5,0 kg

Schweinebauch frisch vakuumverpackt, wie gewachsen Stück ca. 6,0 kg





Spanferkel

Spanferkelkeule frisch ohne Knochen

Stück ca. 2,8-3,2 kg Spanferkelkeule

mit Röhrenknochen Stück ca. 3,0-3,5 kg

frisch Spanferkelrollbraten aus dem Rücken Stück ca. 1,8-3,0 kg

> Spanferkelrollbraten aus der Schuler Stück ca. 1,6-2,0 kg

aus Südtirol

Schweinefiletköpfe vakuumverpackt

Schweinegrillhaxe lose verpackt Stück ca. 0,8 kg

Stück ca. 0,18 kg

aus Dänemark



DANISH CROWN 👑



Schweinenacken vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,2 kg

Schweinenacken vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,2 kg

Schweinenacken vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,2 kg

Grisch Schweinefilet vakuumverpackt, mit Kopf, mit Kette Stück ca. 0,5 kg

Schweinefilet vakuumverpackt, mit Kopf, mit Kette Stück ca. 0,5 kg

Schweineschulter vakuumverpackt, schier Stück ca. 3,5 kg

aus Spanien



Schweinenacken vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 2,2 kg

vakuumverpackt, mit Kopf, mit Kette Stück ca. 0,5 kg









frisch





Schaf- & Lammfleisch







aus Neuseeland







Lamm



poly verpackt, am Stück, YM Stück ca. 13,0-16,0 kg

frisch Lammlachse

vakuumverpackt, ohne Silberhaut Stück ca. 0,2 kg

Lammlachse

vakuumverpackt, ohne Silberhaut Stück ca. 0,2 kg

frisch Lammfilet

vakuumverpackt, mit Silberhaut Stück ca. 0,07 kg

Lammfilet

vakuumverpackt, mit Silberhaut Stück ca. 0,07 kg

Immitte Lammsteakhüfte

vakuumverpackt, ohne Deckel Stück ca. 0,15 kg

Lammsteakhüfte

vakuumverpackt, ohne Deckel Stück ca. 0,15 kg

Lammvorderviertel

vakuumverpackt, mit Knochen Stück ca. 2,5 kg

Lammschulter

vakuumverpackt, Oystercut, mit Knochen, ohne Haxe Stück ca. 1,0 kg

frisch Lammkeule

vakuumverpackt, mit Röhrenknochen, sauber zugeschnitten Stück ca. 1,8 kg Lammkeule
vakuumverpackt, mit Röhrenknochen,
sauber zugeschnitten
Stück ca. 1,8 kg

trisch Lammkeule
vakuumverpackt,
ohne Knochen
Stück ca. 1,5 kg

Lammkeule vakuumverpackt, ohne Knochen Stück ca. 1,5 kg

Lammkeulenscheiben vakuumverpackt, Mittelstücke Stück ca. 0,17 kg

Lammhinterhaxe vakuumverpackt Stück ca. 0,3 kg

Lammkrone
vakuumverpackt, 75 mm
Stück ca. 0,4 kg

Lammkrone
vakuumverpackt, 75 mm
Stück ca. 0,4 kg

trisch Lammsattel
vakuumverpackt, schmal, 25 mm,
auf 8 Rippen geschnitten
Stück ca. 2,0 kg

Lammsattel
vakuumverpackt, schmal, 25 mm,
auf 8 Rippen geschnitten
Stück ca. 2,0 kg

Lammsattel
vakuumverpackt, schmal, 25 mm,
auf 1 Rippe geschnitten
Stück ca. 1,0 kg

Lammsattel reformed vakuumverpackt, schmal, 25 mm, in Scheiben geschnitten Stück ca. 2,0 kg





Weideschaflachse
vakuumverpackt, ohne Silberhaut
Packung ca. 1,0 kg

Weideschaf

Weideschaffilet
vakuumverpackt, mit Silberhaut
Packung ca. 1,0 kg

Weideschafkeule
vakuumverpackt, hohl entbeint
Stück ca. 2,5 kg















Hirschsortiment

Hirschkeule
vakuumverpackt,
mit Knochen, mit Wade
Stück ca. 8,0 kg

Hirschkeule
vakuumverpackt,
ohne Knochen, mit Wade
Stück ca. 6,0 kg

Hirschkeule 4er Schnitt
vakuumverpackt, einzeln vakuumiert
Packung ca. 7,0 kg

Hirschkalbskeule
vakuumverpackt,
mit Knochen, mit Wade
Stück ca. 5,0 kg

Hirschedelgulasch vakuumverpackt, aus der Schulter und dem Nacken Packung ca. 2,5 kg

Wild

Wildfleisch erfreut sich zu Recht immer größerer Beliebtheit. Es sorat nicht nur für Abwechslung auf dem Speiseplan, sondern liefert hohe Mengen an Mineralstoffen, wie Kalium, Phosphor, Eisen, Kupfer und Zink. Darüber hinaus ist es reich an Eiweiß und Vitaminen der B-Gruppe. Durch seinen hohen Anteil an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren wird ihm ein günstiger Einfluss auf das menschliche Herz-Kreislauf-System nachgesagt. Wildbret ist also nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Unverzügliches Aufbrechen, adäquate Transportbedingungen, schnelle Zerlegung und Weiterverarbeitung sowie optimale Lagertemperaturen-das ist unser Qualitätsanspruch und gleich zeitig Garant für ein hochwertiges, einwandfreies Produkt und Lebensmittel.

Rehsortiment

Rehkeule
vakuumverpackt,
mit Knochen, mit Wade
Stück ca. 2,5 kg

Rehkeule vakuumverpackt, ohne Knochen, mit Wade Stück ca. 1,5 kg

Rehrücken
vakuumverpackt,
mit Knochen, 11er Rippen
Stück ca. 2,0 kg

Wildschweinsortiment

Wildschweinkeule vakuumverpackt, mit Knochen, mit Wade Stück ca. 5,0 kg

Wildschweinkeule vakuumverpackt, ohne Knochen, mit Wade Stück ca. 4,0 kg

Bitte fragen Sie nach weiteren Wildspezialitäten aus unserem Sortiment.

Hähnchenfleisch



aus Deutschland

Grillhähnchen

Grillhähnchen

gesteckt, natur, ohne Hals, ohne Innereien, HKL A

ca. 12 x 850 g (lose)

ca. 12 x 900 g (Tray)

ca. 12 x 950 g (Polybeutel)

ca. 10 x 1.000 g

ca. 10 x 1.050 q

ca. 10 x 1.100 g

ca. 10 x 1.200 g

ca. 8 x 1.300 g

ca. 8 x 1.400 g

Grillhähnchen

gesteckt, gewürzt, ohne Hals. ohne Innereien, HKL A

ca. 12 x 850 g (lose)

ca. 12 x 900 g

ca. 12 x 950 g

ca. 10 x 1.000 g

ca. 10 x 1.050 q

ca. 10 x 1.100 g

ca. 10 x 1.200 g

ca. 8 x 1.300 g

ca. 8 x 1.400 g

Hähnchenbrust

Hähnchenbrust

mit Haut, mit Knochen, HKL A

Stück ca. 300-400 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5,0 kg (atmosverpackt)

Hähnchenbrust supreme

mit Haut, mit Flügelknochen, HKL A

Stück ca. 300-400 g

Hähnchenbrustfilet

Hähnchenbrustfilet

Schmetterling, ohne Haut, ohne Knochen, HKL A

Stück ca. 280-350 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5,0 kg (atmosverpackt)

ca. 2,5-5,0 kg (vakuumverpackt)

Hähnchenbrustfilet

halbiert, ohne Haut, ohne Knochen, HKL A

Stück ca. 140-180 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5,0 kg (atmosverpackt)

ca. 2,5-5,0 kg (vakuumverpackt)

Hähnchenschenkel

Hähnchenschenkel

Gelenkschnitt, HKL A

Stück ca. 200-300 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5,0 kg (atmosverpackt)

Hähnchenschenkel

mit Rückenstück, HKL A

Stück ca. 200-320 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5 kg (atmosverpackt)

Hähnchenschenkel

Gelenkschnitt, gewürzt, HKL A

Stück ca. 200-300 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5 kg (atmosverpackt)

Hähnchenschenkel

mit Rückenstück, gewürzt, HKL A

Stück ca. 200-320 g

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5 kg (atmosverpackt)

ffisch Hähnchenoberschenkel

Gelenkschnitt, HKL A

ca. 10,0 kg (lose)

Hähnchenoberschenkel

mit Rückenstück, HKL A

ca. 10,0 kg (lose)

(frisch) Hähnchenunterschenkel

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5-5 kg (atmosverpackt)

(frisch) Hähnchenunterschenkel

gewürzt, HKL A

ca. 10.0 kg (lose)

ca. 2,5-5 kg (atmosverpackt)

Hähnchenflügel

Hähnchenflügel

2-teilia. HKL A

ca. 10,0 kg (lose)

Hähnchenflügel frisch

2-teilig, gewürzt, HKL A

ca. 10,0 kg (lose)

Hähncheninnereien

frisch Hähnchenleber

HKI A

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5 kg (vakuumverpackt)

Hähnchenmägen frisch

ca. 10,0 kg (lose)

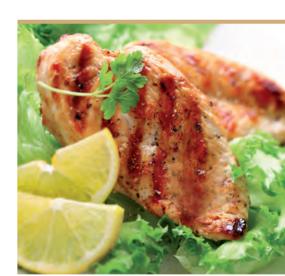
ca. 2,5 kg (vakuumverpackt)

Hähnchenherzen

HKL A

ca. 10,0 kg (lose)

ca. 2,5 kg (vakuumverpackt)







Putenfleisch







aus Deutschland

Putenbrust

Putenbrust

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, vom Hahn ca. 10,0–20,0 kg (lose)

frisch Putenbrust

vakuumverpackt, einzeln vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, vom Hahn ca. 10.0–20.0 kg (lose)

Putenbrustfilet

frisch Putenbrustfilet

vakuumverpackt, einzeln vakuumiert, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn, HKL A

Stück ca. 2,0-2,5 kg

frisch Putenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn, HKI A

Stück ca. 2,0-2,5 kg

frisch Putenbrustfilet

vakuumverpackt, einzeln vakuumiert, ohne Haut, ohne Knochen, von der Henne, HKL A

Stück ca. 1,0-2,0 kg

Putenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, ohne Haut, ohne Knochen, von der Henne, HKL A

Stück ca. 1,0-2,0 kg

frisch Putenbrustinnenfilet

vakuumverpackt, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn

Putenkeulen

frisch Putenoberkeule

vakuumverpackt, mit Haut, mit Knochen, vom Hahn, HKL A

fisch Putenoberkeule

vakuumverpackt, mit Haut, ohne Knochen, vom Hahn, HKL A

frisch Putenoberkeule

vakuumverpackt, mit Haut, ohne Knochen, von der Henne, HKL A

frisch Putenoberkeule

vakuumverpackt, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn, HKL A

Putenunterkeule

vakuumverpackt, mit Haut, mit Knochen, vom Hahn, HKL A

frisch Putenunterkeule

vakuumverpackt, mit Haut, mit Knochen, von der Henne, HKL A

portionierte Putenprodukte

fisch Putenschnitzel

vakuumverpackt, aus der Brust

Stück ca. 120 g

Stück ca. 150 g

Stück ca. 180 g

Stück ca. 180 g Stück ca. 200 g

frisch Putenrollbraten

vakuumverpackt, aus der Oberkeule, im Netz, HKL A

Itisch Putengulasch

vakuumverpackt, aus der Brust, HKL A ca. 2,5 kg Beutel

frisch Putengulasch

vakuumverpackt, aus der Oberkeule, HKL A ca. 2,5 kg Beutel

Putengeschnetzeltes

vakuumverpackt, aus der Brust, HKL A ca. 2,5 kg Beutel

aus Polen

frisch Putenbrustfilet

vakuumverpackt, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn Stück ca. 1,8–2,5 kg

aus Ungarn

Putenbrustfilet

vakuumverpackt, ohne Haut, ohne Knochen, vom Hahn

Stück ca. 1,8-2,5 kg

französische Spezialitäten

aus Frankeich

Barbarie-Ente

Die Barbarie-Ente ist für ihre ausgezeichnete Fleischqualität (Filet, Filetspitzen) und ihren aromatischen Geschmack bekannt. Bei der Barbarie-Entenproduktion gelten nach wie vor höchste Qualitätsmaßstäbe: die Dauer der Aufzucht bis zur Schlachtung wurde in den vergangenen 30 Jahren nicht gekürzt und beträgt auch heute noch ca. 3 Monate. Regelmäßige Qualitätskontrollen, ISF und BRC Zertifizierung, Hygienevorschriften sind Standard.

Ente

frisch Barbarieente

Tray, ohne Hals, ohne Innereien, männlich 4 x ca. 2,0-3,0 kg

frisch Barbarieente

Tray, ohne Hals, ohne Innereien, weiblich 6 x ca. 1,3–1,9 kg

Barbarieente

ohne Hals, ohne Innereien Stück ca. 2,8-3,6 kg

Grisch Barbarieentenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, männlich Stück ca. 300–400 g

Barbarieentenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, männlich Stück ca. 300–400 g

Barbarieentenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, männlich Stück ca. $400-500~\mathrm{g}$

Barbarieentenbrustfilet

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, ohne Knochen, weiblich

Barbarieentenkeule

Stück ca. 180-220 g

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, mit Knochen, männlich Stück ca. 300–400 g

Barbarieentenkeule

vakuumverpackt, doppelt vakuumiert, mit Haut, mit Knochen, männlich Stück ca. 300–400 g

fisch Barbarieentenkeule

vakuumverpackt, einzeln vakuumiert, mit Haut, mit Knochen, männlich Stück ca. 300–400 g

Pute

Puten

mit eingelegtem Hals, mit Innereien Stück ca. 2,3–8,0 kg

Hähnchen

fisch Maishähnchenbrust supreme

vakuumverpackt, vierfach vakuumiert, mit Haut, mit Flügelknochen Stück. ca. 160–220 g









ZENTRAG eG

Grüne Straße 40–42 60316 Frankfurt am Main

Telefon: 069 4077-0 Telefax: 069 4077-270 E-Mail: gilde@zentrag.de

Besuchen Sie uns im Internet:

www.zentrag.de

BEZUGSQUELLEN

Bitte wenden Sie sich an die Mitgliedsbetriebe der ZENTRAG Gruppe

Die ZENTRAG Fleisch- und Geflügel-Abteilung steht Ihnen für Anfragen gerne zur Verfügung.





