



Marktinformation KW 52/10

Das RUNGIS express Drei-Monats Kalb

Manchmal oder des öfteren, je nachdem wer es liest, bringen Männergespräche gewaltige Verbesserungen. Mit einem älteren Bauern sprachen wir vor längerer Zeit über das Kalbfleisch von früher. Dabei glänzten seine Augen und er erzählte unter anderem, dass seine Mutter die nicht verkauften Eier, nachdem sie vom Markt zurück kam, an die Kälbchen verfütterte.

Am anderen Tag setzten wir uns mit unserem Lieferanten für mit Vollmilch gemästete Kälber in Österreich in Verbindung und er war sofort bereit, das Projekt **RUNGIS express Drei-Monats Kalb** mit uns zu realisieren.

Das Fleisch des ersten **RUNGIS express Drei-Monats Kalbes** war eine Sensation.

Nun haben wir die ersten drei **RUNGIS express Drei-Monats-Kälber** für Sie zur Probe parat.

Die Rasse ist das stämmige, rot-weiße Simmenthaler Rind, das schon für seine Fleischqualität bekannt ist.

Das Kälbchen bleibt ca. vier Wochen bei der Mutter.

Danach wird es zweimal täglich mit ca. 10 Liter Kuhwarmer Vollmilch ernährt.

Ab der sechsten Woche bekommt es zusätzlich täglich, zwei mal fünf frische Hühnereier zum Fressen, mit Schale, damit der Pansen beschäftigt ist.

Unser Kalb wird nach 12 Wochen bzw. drei Monaten geschlachtet und wiegt ca. 75 kg am Haken.

Das handelsübliche Kalb wird übrigens nach neun Monaten geschlachtet und wiegt ca. 140 kg am Haken.

Unser österreichisches Kaiserkalb, welches wir ja schon im Programm haben und auch bestens empfehlen könnten, wird vier Monate mit Vollmilch gemästet und bekommt zusätzlich noch in den letzten vier Wochen gehäxelten Mais, damit der Pansen beschäftigt ist. Diese Tiere bringen ca. 100 kg am Haken.

Daher ist das **RUNGIS express Drei-Monats Kalb** mit nichts zu vergleichen und wird Sie erstaunen! Übrigens, jedes der 13 Teilstücke vom **RUNGIS express Drei-Monats Kalb** kann auch nur kurz gebraten werden und wird immer zart und saftig sein.

Das sind die einzelnen Zuschnitte:

8012 Oberschale o. Deckel ca. 2 kg	18,75 kg	8010 Unterschale ca. 1 kg	15,75 kg
8009 Seemerrolle ca. 600 g	15,95 kg	8008 Tafelspitz ca. 800 g	18,75 kg
8002 Steakhüfte schier ca. 750 g	19,85 kg	8017 Kugel / Nuß ca. 1,8 kg	14,50 kg
8018 Haxe ca. 1,8 kg	13,95 kg	8019 Rücken m. Deckel ca. 2,5 kg	23,50 kg
8025 Filet o. Kette ca. 600 g / 2 Stück	39,50 kg	8031 Rollbraten v. Hals ca. 3 kg	12,50 kg
8049 Brust ca. 1,7 kg	13,95 kg	8050 Vögerl ca. 500gr / 2 Stück	14,50 kg
		8051 Schulter 3 er Schnitt ca. 6 kg	14,95 kg

Den einzigartigen Geschmack kann man nicht beschreiben, den muss man einfach erleben. Wie heißt es doch so schön bei L'oreal ? Weil Sie es sich wert sind !