



PRODUKTBLATT

6164 Kalbsoberschale ohne Deckel Premium



TILS-CUT <i>„Gold-Selection“</i>	<p>Wir zerlegen eine Kalbskeule, trennen die Oberschale mit Deckel sauber ab, lösen vorsichtig den Deckel von der Oberschale und schneiden das verbleibende Fett sauber ab. So entsteht die Oberschale ohne Deckel entfettet.</p>
HERKUNFT	EU
STÜCKGEWICHT	3,0 – 4,0 kg
VERPACKUNG	einzelvakuumverpackt
VERPACKUNGSEINHEIT	6 Stück pro E2
GEWICHT PRO VERPACKUNGSEINHEIT	18,0 – 24,0 kg
LAGERUNG	0 – 4 °C
RESTLAUFZEIT	mind. 28 Tage

