

RIND

Herzhafter Geschmack



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben





1
Rinder-Filet, frisch
2 kg



2
Rinder-Rostbraten / Roastbeef „Jungbülle“
ohne Bein, 2 kg



3002
Rinder-Rostbraten / Roastbeef „Färse“
Süddeutsche Qualität, 2,2 kg



3
Steakhüfte
2 kg



4
Entrecôte, Färse
2 kg



5
Bürgermeisterstück
2 kg



6
Rinder-Nuss
ohne Deckel, flache und runde Nuss,
1,5 kg



7
Rinder-Nudel / Semerrolle
2 kg



8
Rinder-Oberschale
ohne Deckel
5 kg



9
Rinder-Unterschale
zugeschnitten
4 kg



10
Tafelspitz
2 kg



12
Rinder-Sauerbraten Keule
fertig eingelegt
2 kg



13
Rinder-Hochrücken / Hohe Rippe
4 kg



14
Rinder-Hals
5 kg



16
Rinder-Bug, dick
5 kg



17
Rinder-Bug dünn / falsches Filet
1,5 kg



Unser Rindfleisch stammt in erster Linie aus Deutschland. Geschlachtet wird in Süddeutschland (Ulm, Mengen, Kempten und Buchloe). Steakfleisch liefern wir Ihnen gerne auch aus Irland, Polen und Südamerika.“



18
Rinder-Bugblatt
2 kg



19
Rinder-Wade
0,5 kg



20
**Rinder-Streifenfleisch
für Hackfleisch**
Pack
5 kg



22
Suppenknochen
gesägt, Pack
5 kg



24
Rinder-Brust
ohne Bein
1,5 kg



26
Rinder-Leber
6 kg



36
Rinder-Leber
geschnitten in Scheiben
nach Vorgabe



37
Rinder-Leber, geschmetzelt
1 kg



32
Kutteln, gekocht, geschnitten
Pack, TK
5 kg



33
Rinder-Kopfbacken
frisch, Stück à 0,2 kg
3 kg



35
Ochschwanz
1,2 kg



52
Suppenfleisch
mit Bein aus der Querrippe
5 kg



74
Rinder-Hackfleisch
 gewolft, 3 mm/ 8 mm/ 13 mm
 Vorgabe



78
Rinder-Hackfleisch
 gewolft, gesalzen, mit 1,1% Kochsalz
 Vorgabe



63
Gevließtes Roastbeef
„Argentinien“
 3 – 4 kg



67
Roastbeef „Irland“
 Ochse, halbe Stücke
 3 kg



80
Färsen Roastbeef „Polen“
 Stück
 ca. 5 kg



64
Roastbeef „Brasilien“
 Vac gereift, frisch
 5,5 kg



69
Rinder-Filet „Argentinien“
 4 / 5 lbs, ohne Kette, frisch
 4 kg



65
Roastbeef „Argentinien“
 Spitzenqualität, Vac gereift, frisch
 4 kg+ und 5 kg+



61
Roastbeef „Paraguay“
 4 kg



65000
Roastbeef „Maredo
Argentinien“
 ohne Kette, 4 kg



68
Steakhüfte „Argentinien“
 Vac gereift, frisch
 2,5 kg



2001
Rinder-Filet „Goldbeef“
 ohne Kette, Dry Aged
 ca. 2 kg



2002
Roastbeef „Goldbeef“
 Dry Aged
 ca. 3 kg



2003
Steakhüfte „Goldbeef“
 Dry Aged
 ca. 3 kg



2004
Entrecôte „Goldbeef“
 Dry Aged
 2 kg



| ART.-NR. | BEZEICHNUNG | MERKMAL | KG / STÜCK / PACK ca. |
|----------|----------------------------------|--------------------|-----------------------|
| 11 | Rinder-Spickbraten Keule | | 4,0 kg |
| 15 | Rinder-Sauerbraten Bug | fertig eingelegt | 5,0 kg |
| 23 | Markknochen | gesägt, Pack | 5,0 kg |
| 27 | Rinder-Nieren | | 0,5 kg |
| 28 | Rinder-Herz | | 0,5 kg |
| 31 | Rinder-Spickbraten Bug | aus dem dicken Bug | 4,0 kg |
| 39 | Rinder-Beinscheiben, gesägt | TK | 1,0 kg |
| 40 | Rinder-Leber, gehackt | TK | 1,5 kg |
| 54 | Rinder-Zunge, frisch | | 1,5 kg |
| 55 | Rinder-Zunge, gepökelt | | 1,5 kg |
| 56 | Rinder-Zunge, gepökelt, geraucht | Vac, Vorbestellung | 1,5 kg |

Fleischreifung – für einen tollen Steak-Genuss

Reiflich Geschmack durch reiflich Zeit

Nach der Schlachtung entwickelt sich im Tiermuskel ein Mangel an sogenanntem Adenosintriphosphat, ein für den Zellstoffwechsel wichtiger Energielieferant. Dies führt dazu, dass die Muskeleiweiße erstarren und das Fleisch zäh wird.

Mehrwöchiges Reifeverfahren für extra zartes Rindfleisch

Für die Veredelung wird das Rindfleisch an einem Haken befestigt und bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchte auf- bzw. abgehängt. Währenddessen bildet sich Milchsäure im Muskelfleisch, die bestimmte Enzyme aktiviert. Von hieran beginnt der Reiferprozess.

Durch die Veredelung im mehrwöchigen Reifeverfahren wird das Fleisch sehr zart. Durch unterschiedliche Fleischreifeverfahren kann außerdem der Eigengeschmack des Fleisches intensiviert werden.

Fleischreifung – welche Methoden wir bei Buchmann am häufigsten anwenden

Fleischreifeverfahren gibt es viele. Wir bringen Ihnen auf den Folgeseiten die zwei gebräuchlichsten Methoden näher: das Dry Aging- und das Wet Aging-Verfahren.





4001
QZBW Rinder-Filet, Jungbulle
Stück ca. 2,5 kg
Vac



4002
QZBW Rinder-Roastbeef
ohne Deck., halbe Stücke
Vac



4003
QZBW Rinder-Steakhüfte JB
ganze Stücke
Vac



4006
QZBW Rinder-Nuss halbiert JB
Stücke ca. 2,5 kg
Vac



4007
QZBW Rinder-Nudel / Semerrolle JB
Stücke ca. 4 kg
Vac



4008
QZBW Rinder-Oberschale ohne Deck JB
ganze Stücke



4009
QZBW Rinder-Unterschale JB ohne Rolle
ganze Stücke
Vac



4010
QZBW Tafelspitz JB
ganze Stücke
Vac



4013
QZBW Rinder-Hochrücken JB
ganze Stücke
Vac



4016
QZBW Rinder-Bug dick JB
Vac



4017
QZBW Falsches Filet JB
Vac



4170
QZBW Rinder-Gulasch JB
1x1 cm für Suppe geschnitten
Vac



4185
QZBW Rinder-Gulasch JB
geschnitten, 2,5x2,5 cm



4178
QZBW Rinder-Geschnetzeltes JB
frisch
Vac



4074
QZBW Rinder-Hackfleisch JB
gewolft
Vac



4024
QZBW Rinder-Brust ohne B., JB
halbe Brust
Vac



4018
QZBW Rinder-Bugblatt JB
Vac



Die Aufzucht und das Ergebnis überzeugen: Rindfleisch aus der Region und von hoher Qualität gemäß des QZBW-Siegels.“