



Früchte Jork

Regionalität
genießen

Fleisch von
Allgäuer Kühen



Mit **Allgäu Fleisch** liefern wir Ihnen regionalen Genuss aus bäuerlichen Strukturen auf hohem Niveau.

- **ausschließlich Färse** aus dem süddeutschen Raum, Allgäu und Oberschwaben
- das Einzugsgebiet von ca. 100 km rund um Kempten erlaubt einen kurzen und stressfreien Transport der Tiere
- Die Schlachthanlage gehört zu den modernsten in Deutschland

Färse,
weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.



Die Reifung bis zur Perfektion erfolgt bei uns in Isny, für den erstklassigen D-D-D-D-A(Allgäu)* Fleischgeschmack für Ihre Kunden.

* D-D-D-D : in Deutschland geboren | aufgewachsen | geschlachtet | zerlegt

Unser Sortiment :

Edelteile nach Schlachtung 3 Wochen gereift

Färsen Roastbeef

ohne Kette, zart, marmoriert und saftig
Art.911068
ca. 4,5 kg

Färsen Entrecote

erkennt man deutlich
am Fettauge, welches dem Fleisch
seine besondere Saftigkeit verleiht.
Art.Nr.807603
ca. 3,2 kg

Färsen Rinderfilet

4/5 - das besonders zarte, magere
und feinfaserige Fleisch eignet sich
ideal zum Kurzbraten
Art.807604
ca. 2,2 kg

Färsen Rindersteakhüfte

ohne Deckel - eignet sich zum Kurzbraten
als Steak sowie für einen knusprig zarten
Braten aus dem Ofen
Art.911069
ca. 2,0 kg

Färsen Rinderbug dick

Dieses Bratenstück eignet sich
am besten als Schmorbraten
oder saftiges Gulasch
Art.1052174
ca. 5,0 kg

Färsen Bavette

Der Geheimitipp unter den
Fleischliebhabern! Lange Zeit
ein in Deutschland fast
unbekannter Cut
Art.Nr. 807605
ca. 3,5 kg

Färsen Tafelspitz

Ein besonders zartes und
sehnenfreies Stück Fleisch
zum Kochen.
Art.807422
ca. 2,2 kg

Färsen Rinderbrust

ohne Knochen - wird meist
als Suppenfleisch eingesetzt.
Art.807217
ca. 2,5 kg

Färsen Rindersemerrolle

Die Semerrolle ist ein Bratenstück
für Kenner und eines der
qualitativsten Teile der Rinderkeule.
Art.807117
ca. 1,8 kg

Färsen Flanksteak

Eignet sich besonders gut zum
Marinieren und anschließendem
Kurzbraten - immer in dünne
Scheiben schneiden!
Art.807606
ca. 3,0 kg

Färsen Nacken/Hochrippe

Intensiv kräftig und natürlich
im Geschmack.
Art.807372
ca. 3,5 kg

Färsen Bürgermeisterstück

Früher nur für besondere Persönlichkeiten reserviert.
Im Stück gebraten, gegrillt oder geschmort in jedem
Fall eine Sensation.
Art.Nr.806999
ca. 1,5 kg

Madame Butterzart

Feinschmecker Aroma aus dem Allgäu

Wir leben in einer Milcherzeugerregion und dennoch wird das Fleisch einer „ausgedienten“ Allgäuer-Milchkuh nicht entsprechend gewürdigt.

Dabei hat das Fleisch

- eine tolle Marmorierung,
- einen intensiven Fleischgeschmack,
- ist saftig
- und zergeht auf der Zunge.

Der besondere Geschmack und dadurch auch die Faszination dieses Fleisches liegen im Alter der Tiere begründet.

Die Tiere haben lang bestes Futter genossen und den Großteil Ihres Lebens auf unseren Allgäuer Wiesen und Ställen verbracht.

Mutterkuh



Kenner beschreiben den Geschmack unserer Madame Butterzart mit einem nussigem, vollem Butter-Heu-Wiesen-Aroma.

Konzeptgedanke ist die Verarbeitung des ganzen Tieres.
Der Verkauf erfolgt daher nur im komplett Paket!

Pro Tier ca. 200 kg

Der hohe Fettanteil und die teilweise gelbliche Färbung steht für Qualität und ist Markenzeichen unserer Madame Butterzart. Das Auswahlverfahren, ob aus einer Milchkuh eine Madame Butterzart werden kann, fängt schon bei der Tierhaltung an - nicht jede Milchkuh kann eine Madame Butterzart werden. Mehrere Faktoren spielen hier eine enorm wichtige Rolle, so wird jede unserer Schönheiten einzeln ausgesucht.

Zuschnitte der Madame Butterzart:

aus dem Vorderviertel - unmittelbare Lieferung nach der Schlachtung:

2 x Artikel: 807666	Rinder Brust Madame Butterzart 2,2 kg
2 x Artikel: 807664	Rinder Bug Schaufelstück (Schild) Madame Butterzart 2,0 kg
2 x Artikel: 807663	Rinder Bug dick Madame Butterzart 5 kg
2 x Artikel: 807668	Rinder Nacken/Hals Madame Butterzart 6 kg
2 x Artikel: 807673	Rinder Hochrippen Herz (Basse Cote) Madame Butterzart vac. 2 kg
2 x Artikel: 807669	Rinder Ripps (Churrasco) Madame Butterzart 4,5 kg
2 x Artikel: 807667	Rinder Vorder/Hinter Haxe Madame Butterzart 3,0 kg
	= ca. 50 kg

aus dem Hinterviertel - unmittelbare Lieferung nach der Schlachtung:

2 x Artikel: 807652	Rinder Kugel Madame Butterzart 6 kg
2 x Artikel: 807656	Rinder Bürgermeisterstück Madame Butterzart 2 kg (Pck. 2 Stück)
2 x Artikel: 807675	Rinder Falsches Filet Madame Butterzart 2 kg
2 x Artikel: 807653	Rinder Oberschale Madame Butterzart 7 kg
2 x Artikel: 802207	Rinder Semerrolle Madame Butterzart vac. ca.1,8kg
2 x Artikel: 807651	Rinder Tafelspitz Madame Butterzart 3 kg
2 x Artikel: 807677	Rinder Unterschale ohne Rolle Madame Butterzart 4 kg
2 x Artikel: 807654	Rinder Rosenstück Madame Butterzart 1,25 kg
1 x Artikel: 807698	Rinder Schweif ganz Madame Butterzart 900 g
	= ca. 55 kg

Innereien- unmittelbare Lieferung nach der Schlachtung:

1 x Artikel: 807661	Rinder Leber vac. 8-10 kg Madame Butterzart
1 x Artikel: 807700	Rinder Herz ohne Kappe Madame Butterzart 2 kg
1 x Artikel: 807699	Rinder Zunge Madame Butterzart 800 g
1 x Artikel: 807701	Rinder Niere Madame Butterzart (1 Pack 2 Stück) 3 kg
1 x Artikel: 807703	Rinder Knochen gesägt Madame Butterzart 6 kg
1 x Artikel: 807670	Rinder Markknochen Madame Butterzart 2,0 kg
	= ca. 24 kg

Edelteile > 3 wochen in Isny gereift - mit zweiter Lieferung:

2 x Artikel: 807648	Rinder Filet Madame Butterzart 2,5 kg
2 x Artikel: 807657	Rinder Roastbeef Madame Butterzart 6+ kg vac.
2 x Artikel: 807649	Rinder Entrecote Madame Butterzart 3,2 kg
2 x Artikel: 807650	Rinder Steakhüfte Madame Butterzart 2,5 kg
2 x Artikel: 807676	Rinder Bavette Madame Butterzart (1 Pack 8 Stück) ca. 6 kg
2 x Artikel: 807665	Rinder Flanksteak Madame Butterzart (1 Pack 8 Stück) ca 3,5 kg
	= ca. 48 kg

Ein einzigartiges Projekt direkt vor unserer Haustür:
regionale, grasgefütterte Angus Rinder aus dem Allgäu,
in Bio Qualität gemästet und am Schlachthof Fairfleisch
in Überlingen geschlachtet.



Bio-Angus,

aus dem Allgäu - **exklusiv bei Früchte Jork**
Aufgewachsen in direkter Nachbarschaft

Das Fleisch vom Angus Rind zeichnet sich durch eine besonders hohe Qualität aus.
Es ist feinfaserig, zart und gut marmoriert. Geschmackvoll durch natürliche Grasfütterung
konform dem „Oberschwäbischem Grasrind“.
(Verfügbarkeit variiert je nach Schlachtaufkommen)



Bio-Rinder Oberschale

ohne Deckel

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802438

ca. 6 kg

Bio-Rinder Flanksteak

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802443

ca. 0,7 kg

Bio-Rinder Ribs

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802442

ca. 7,5 kg

Bio-Rinder Brust

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802435

ca. 3 kg

Bio-Rinder Roastbeef

1/2 Stücke

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802441

ca. 2 kg

Bio-Rinder Bürgermeisterstück

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802437

ca. 1,2 kg

Bio-Rinder Semmerrolle

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802440

ca. 2 kg

Bio-Rinder Falsches Filet

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802434

ca. 1,2 kg

Bio-Rinder Tafelspitz

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802439

ca. 4 kg

Bio-Rinder Bavette

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802433

ca. 1 kg

Bio-Rinderbug Dick

Angus Grasrind | Fairfleisch

Art.Nr. 802436

ca. 4 kg

Wir sind da,
wenn Sie
uns brauchen.

Früchte Jork GmbH

Alemannenstraße 3 - 6
88316 Isny im Allgäu - Germany

Telefon 0 75 62 97 44-0
Fax 0 75 62 97 44-150
E-Mail verkauf@fruechte-jork.de
Internet www.fruechte-jork.de
DE-ÖKO-001

