

Highlander vom Elbdeich

Herkunftsnachweis:
 Das Tier mit der amtl.
 Ohrmarke:
 DE 08 931 08 461
 wurde am 04.01.2017 in
 Cadenberge geschlachtet.
 Schlachtbetriebsnummer:
 DE 03 352 009 6925

Zuchttiere und Qualitätsfleisch

| | | |
|-------------|-----------------------|--|
| | 1. Hals | Kochen, schmoren, Gulasch, lange Garzeit |
| | 2. & 3. Brust | Gutes Suppenfleisch |
| | 4. Bug (Schulter) | Schmoren, Sauerbraten, Gulasch |
| | 5. Hochrippe | Bestes Grillfleisch auch zum Kurzbraten |
| | 6. Rostbraten | Bestes Fleisch zum Kurzbraten |
| | 7. Filet | Sehr zart. Kurzbraten, Braten, Fondue |
| Tüte 13. | 8. Hüfte | Sehr zart. Schmoren, Braten, Geschnetzeltes, Ragout, Kurzbraten |
| | 9. Ober-, Unterschale | Schmoren, Braten, Gulasch, Rouladen (Oberschale), panierte Schnitzel |
| | 10. Nuss | Braten, Sauerbraten, Rouladen, Fondue, Kurzbraten, pan. Schnitzel |
| | 11. Beinfleisch | Gulasch, Koch- und Schmorfleisch, lange Garzeiten |
| | 12. Leiterstück | Suppenfleisch |

