

Biofleisch-AKTION

SCHWERPUNKT GRILLEN

Bio Vermarktung Handels GesmbH
3910 Zwettl, Landstraße 51
Tel. 02822/213 24, Fax: DW 14
office@biovermarktung.at
www.biovermarktung.at



Zustelltermin: 20./21. Juni 2024 (KW 25)

Bitte den Bestellschein bis **spätestens 31. Mai 2024 (KW 22)** schicken.

BIO-WURST	Preis / kg	VE	Stück
Bio-Leberstreichwurst (Preis pro Glas)	€ 4,70	Glas 180 g	
Bio-Selchfleischaufstrich (Preis pro Glas)	€ 5,50	Glas 180 g	
Bio-Grammelschmalz (Preis pro Glas)	€ 4,60	Glas 180 g	
Bio-Schweinsbratenaufstrich v. Turopolje (Preis/Glas)	€ 5,90	Glas 180 g	
Bio-Debreziner 10-er VAC	€ 19,80	Pack ca. 600 g	
Bio-Bratwurst dick 5-er VAC	€ 16,50	Pack ca. 700 g	
Bio-Käsekrainer 5-er VAC	€ 19,90	Pack ca. 700 g	
Bio-Cabanossi VAC	€ 22,10	Pack ca. 1 kg	
Bio-Pikantwurst 1/2 VAC	€ 16,40	Stück ca. 1,2 kg	
Bio-Käsewurst 1/2 VAC	€ 24,40	Stück ca. 1,2 kg	
Bio-Polnische 1/2 VAC	€ 23,20	Stück ca. 1,3 kg	
Bio-Wiener 1/2 VAC	€ 21,60	Stück ca. 1,2 kg	
Bio-Lammbratwürstel 8-er VAC, 100 % Lammfl.	€ 23,10	Pack ca. 220 g	
Bio-Wurzelspeck VAC	€ 23,30	Stück ca. 500 g	
Bio-Rostbratwürstel 8-er VAC	€ 18,40	Pack ca. 220 g	
Bio-Putenbratwürstel 4-er VAC	€ 23,90	Pack ca. 250 g	
Bio-Tricolore Grillter 9 Stück, VAC, 3 Kräutergriller, 3 Currygriller, 3 Cilligriller	€ 18,90	Pack ca. 250 g	
Bio-Bernerwürstel 4-er VAC	€ 19,90	Pack ca. 400 g	
Bio-Cevapcici 5-er VAC	€ 18,30	Pack ca. 220 g	
Bio-Krakauer 1/2 VAC	€ 22,60	Stück ca. 1,2 kg	
Bio-Frankfurter 10 Paar VAC	€ 15,50	Pack ca. 1,3 kg	
Bio-Bratwurst dünn 2-er VAC	€ 18,90	Pack ca. 300 g	
Bio-Knacker 2-er VAC	€ 14,30	Pack ca. 300 g	
Bio-Blutwurst Naturdarm VAC	€ 16,30	Stück ca. 500 g	
Bio-Leberkäse mini VAC	€ 13,50	Stück ca. 1,6 kg	
Bio-Frühstücksspeck 1/2 VAC	€ 26,30	Stück ca. 2 kg	

BIO-WURST	Preis / kg	VE	Stück
Bio-Toastschinken 1/2 VAC	€ 22,90	Stück ca. 1,5 kg	
Bio-Schweineschmalz (Preis pro Glas)	€ 7,10	Packung 350 g	
Bio-Grammeln (Preis pro Packung)	€ 7,90	Pack 200 g	
BIO-RIND	Preis / kg	VE	Stück
Bio-Burger Patties vom Waldv. Blondvieh 2 Stk VAC	€ 22,70	Pack ca. 400 g	
Bio-Beirid MR o.Kn. VAC	€ 49,50	Stück ca. 2,4 kg	
Bio-Rinder-Beinflischstreifen (Kochen) VAC	€ 12,90	Pack ca. 1,5 kg	
Bio-R-Hüferschwanzl (Kochen, Dünsten) VAC	€ 15,80	Stück ca. 0,9 - 1,5 kg	
Bio-Schultermeisel (Kochen, Dünsten, Braten) VAC	€ 19,50	Stück ca. 1,1 - 1,7 kg	
Bio-Kavalierspitz (Kochen) VAC	€ 14,20	Stück ca. 1 - 1,3 kg	
Bio-Vorderer Wadschinken (Gulasch) VAC	€ 14,40	Stück ca. 1,7 - 2,5 kg	
Bio-Picanha Steak VAC	€ 34,40	Stück ca. 300 g	
Bio-Beef Hammer VAC	€ 15,80	Stück ca. 2 kg	
Bio-Rieddeckel 2 Stk VAC	€ 14,40	Pack ca. 1,5 kg	
BIO-RIND DRY AGED	Preis / kg	VE	Stück
Bio-T-Bone Steak VAC	€ 48,90	Stück ca. 500 - 550 g	
Bio-Club Steak VAC	€ 47,50	Stück ca. 500 - 550 g	
Bio-Rinderhochrippe VAC	€ 44,90	Stück ca. 700 g	
Bio-R-Spareribs VAC	€ 14,50	Pack ca. 500 g	
Bio-R-Lungenbraten Steaks, 1 Stk VAC	€ 115,40	Stück ca. 200 g	
Bio-Beirid geschn. 1 Stk VAC	€ 65,10	Stück ca. 300 g	
Bio-Rostbraten geschn. 1 Stk VAC	€ 70,20	Stück ca. 200 g	
BIO-SCHWEIN	Preis / kg	VE	Stück
Bio-S-Grillmix VAC, je 2 Scheiben S-Karree, S-Schopf, BIO S-Bauch	€ 21,30	Pack ca. 1 kg	
Bio-S-Karree ausgelöst port. VAC	€ 23,80	Stück ca. 2,5 kg	

BIO-SCHWEIN	Preis / kg	VE	Stück
Bio-S-Schopfbraten o.Kn. VAC	€ 20,90	Stück ca. 4 kg	
Bio-S-Bauchfleisch o.Kn. VAC	€ 16,80	Stück ca. 3,5 kg	
Bio-S-Schale ohne Deckel VAC	€ 22,60	Stück ca. 1,5 kg	
Bio-S-Schnitzel geschn. gepl. 5 Stk, á 150g VAC	€ 28,20	Pack ca. 750 g	
Bio-S-Lungenbraten VAC	€ 29,10	Stück ca. 550 g	
Bio-S-Kotelette o.Kn., geschnitten, mariniert VAC	€ 28,60	Pack ca. 1 kg	
Bio-S-Schopf o.Kn., geschnitten, mariniert VAC	€ 22,60	Pack ca. 1 kg	
Bio-S-Spareribs mariniert VAC	€ 15,30	Pack ca. 1 kg	
BIO-LAMM MENGE LIMITIERT	Preis / kg	VE	Stück
Bio-Lammstelze (VAC)	€ 22,90	Pack ca. 900 g	
Bio-Waldviertler Lamm Karree VAC	€ 41,70	Stück ca. 1 kg	
Bio-Waldviertler Lammsattel Kotelette VAC	€ 46,70	Pack ca. 1 kg	
Bio-Waldviertler Lamm Schulter o.Kn. VAC	€ 34,30	Stück ca. 900 g	
Bio-Waldviertler Lamm Rollbraten VAC	€ 34,30	Stück ca. 700 g	
Bio-Waldviertler Lamm Schtlögl	€ 43,90	Stück ca. 1,5 kg	
BIO-GEFLÜGEL MENGE LIMITIERT	Preis / kg	VE	Stück
Bio-Pute, Hälfte im Ganzen VAC	€ 14,50	Stück ca. 4 - 4,5 kg	
Bio-Pute, Hälfte zerlegt VAC	€ 16,80	Stück ca. 4 - 4,5 kg	
Bio-Huhn, bratfertig, VAC	€ 11,90	Stück ca. 1,2 - 2,0 kg	
Bio-Hendl-Keulen, 2er Pack, VAC	€ 19,50	Pack ca. 500 g	
Bio-Hendl-Filet, 2er Pack, VAC	€ 38,90	Pack ca. 350 g	
Bio-Hendl-Chicken Wings	€ 13,90	Pack ca. 750 g	
Bio-Hendl-Flügel, 6 Stk	€ 15,60	Pack ca. 500 g	
Bio-Hendl-Leber	€ 13,40	Pack ca. 500 g	
Bio-Hendl-Chicken Wings mariniert	€ 14,90	Pack ca. 750 g	

Entdecken Sie unser erweitertes Sortiment an Bio-Produkten erhältlich im Onlineshop unter [biofleisch.biovermarktung.at](https://www.biofleisch.biovermarktung.at)

BESTELLUNG

BITTE IN BLOCKBÜCHSTABEN AUSFÜLLEN

Name _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon (mobil) _____

E-Mail _____

LIEFERUNG

BITTE ANKREUZEN

- Abholung: Bio Vermarktung, 3910 Zwettl
- Abholung: FMS, 2345 Brunn am Gebirge
- Zustellung (erfolgt mittels Kühllogistik oder Paketdienst in gekühlter Thermobox)

Ab einem Bestellwert von € 170,- ist eine Lieferung frei Haus möglich. Ansonsten beträgt die Zustellpauschale € 15,- pro Lieferung.

ZAHLUNG

BITTE ANKREUZEN

- Zahlung mit Lastschrift. **SIE ERHALTEN 2% SKONTO**
- Ich ermächtige, Zahlungen von meinem Konto mittels SEPA-Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der biovermarktung Handels GesmbH auf mein Konto gezogenen SEPA-Lastschriften einzulösen. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

IBAN **A T** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- Zahlung auf Rechnung
- Zahlungsfrist 14 Tage netto; Verzugszinsen: 1% / Monat

Datum _____

Unterschrift **X** _____

Mit meiner Unterschrift erteile ich die Zustimmung, dass meine angeführten Daten für die weitere Bearbeitung erfasst und gespeichert werden und ich in Zukunft über Aktivitäten und Verkaufsaktionen der Biovermarktung Handelsges.m.b.H. informiert werde. Meine Zustimmung kann ich jederzeit gegenüber der Biovermarktung Handelsges.m.b.H. widerrufen.



Bitte beachten Sie ebenfalls unsere AGB zu finden unter www.biovermarktung.at.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Bio-Grillgenuss

mit Verantwortung und vollem Geschmack

Bio ist Qualität mit Verantwortung

BIO AUSTRIA Rinder bekommen als Kälber frische Bio-Milch zum Trinken. Wenn sie alt genug sind, fressen sie Raufutter wie frisches Gras, Kräuter und Heu. Auslauf und Weide über die gesamte Wachstumsdauer sichern Tierwohl und beste Fleischqualität.



Bio ist sicher

Die jährliche Kontrolle der Biohöfe durch eine unabhängige Bio-Kontrollstelle garantiert die Einhaltung von Tierwohl, Regionalität und Bio.

biofleisch.biovermarktung.at

REZEPT-VORSCHLAG

Rindfleisch Knowhow
ARGE Rind eGen

Rieddeckel mit Salsa verde

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 1 kg Rieddeckel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Salsa verde:

- 6 grüne Chilischoten
- 2 Limetten
- 150 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Öl
- Salz
- Pfeffer

Für die Salsa verde die Chilischoten und eine geviertelte Limette in etwas Olivenöl anbraten und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zwei der grünen Chilis zusammen mit dem Koriander, der Petersilie, der Zwiebel und den Knoblauchzehen ganz fein hacken, mit Salz und Limettensaft abschmecken und mit Olivenöl vermengen. Wer es feiner mag, kann die Hälfte der Kräuter auch mit dem Pürierstab aufmixen.

Der Rieddeckel ist ein sehr aromatischer, aber etwa langfaseriger Muskel. Daher muss er nach dem Garen unbedingt quer zur Faser und in dünne Tranchen geschnitten werden. Vor der Zubereitung das Fleisch gründlich zuputzen, von Sehnen und Häuten befreien, aber etwas Fett daran lassen. Dann ungewürzt in einer sehr heißen Pfanne in Öl auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten. Danach das Fleisch im vorgeheizten Rohr auf dem Rost ca. 15-20 Minuten bei 90°C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53°C garziehen lassen. Danach quer zur Faser tranchieren und mit kalt gepresstem Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Mit der Salsa und den gebratenen Chilischoten anrichten.

Gartemperatur: 250°C/90°C Kerntemperatur: 53°C



Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union