

Zerlegeplan Rind

Name Lieferant:

wann geschlachtet:

Kennzeichnung Tier: DE

wann zerlegt:

Name des Abholers:

Teilung wieviel:

Name, Rechnungsanschrift & Telefon:

Bitte für jede Teilung einen Zerlegeplan!!

Bitte ankreuzen oder zuschreiben was Sie wie wünschen.

Leber geschnitten: Herz: Nieren: Pansen: Ochsenbäckchen:

Zunge: Schwanz:

Flanksteak: T-Bon Steak: Tomahawk steak: Entrecôte:

Rouladen vom: Semer Kugel Bugstück (Vorderviertel)

Beefsteak: Steaks: oder Rouladen:

Braten wieviel: Tafelspitz: Bürgermeisterstück:
Kugel: Hohe Rippe (Braten mit Knochen):

Querrippe / Suppenfleisch: Beinflisch:
Brust: Rauchfleisch:

Filet im Ganzen: Filet geschnitten: Hüftsteaks:

Roastbeef im Stück: oder Rumsteaks:

Knochen sägen: oder im Ganzen lassen:

Talg: Fett:

Alle Artikel die Sie nicht wünschen und alle Zuschnitte werden zu Gulasch geschnitten und Hackfleisch verarbeitet oder zur Wurstherstellung genommen wenn Sie es wünschen

Wurstherstellung: Welche Wurst soll es geben?

--