

PRODUKTKATALOG  
FRÜHJAHR / SOMMER  
2023

## INHALT

	Was uns ausmacht	4 - 5
	Kikok	6 - 15
	Hähnchen	16 - 23
	Hähnchen Convenience	24 - 27
	Vegetarisch	28
	Huhn	29
	Pute	30 - 34
	Ente	35
	Spezialitäten	36 - 37
	Kaninchen	38
	Lamm	39 - 40
	Wild	41 - 45
	Marinaden   Gewürze	46 - 48
	Salate	49 - 50
	Wurst	51 - 59

## GEFLÜGELGENUSS MIT GUTEM GEWISSEN

Als Familienunternehmen haben wir uns auf die Schlachtung und Verarbeitung von Hähnchen spezialisiert. Wir legen hierbei großen Wert darauf, dass die Wertschöpfungskette vollständig in Deutschland liegt. Unsere Produkte überzeugen durch höchste Qualität, exquisite Frische und abwechslungsreiche Vielfalt. Zu unseren treuen Kunden zählen schwerpunktmäßig der Fachgroß- und -Einzelhandel, darüber hinaus der Lebensmitteleinzelhandel, weiterverarbeitende Betriebe und die Gastronomie.

Nachhaltiges und achtsames Handeln hinsichtlich Mensch, Tier und Umwelt ist seit Generationen fester Bestandteil unserer Philosophie – für einen Geflügelgenuss mit gutem Gewissen.



### Chicken-Crossies aus Kikok-Fleisch

im Knuspermantel, gebraten,  
3 kg im Beutel, TK

Artikel-Nr. 55800068



NEU

Hähnchen-Grill-Steak

„LOUISIANA“

weitere  
Informationen  
auf Seite 26



01



## FAMILIENGEFÜHRTER FRISCHGEFLÜGELPRODUZENT AUS DER MITTE DEUTSCHLANDS

Besteht seit 75 Jahren und jetzt in der dritten Generation.

02



## BESONDERS KURZE TRANSPORTZEITEN DES LEBENDEN GEFLÜGELS FÜR MEHR TIERWOHL

Durchschnittlich ca. 70 Minuten.

03



## LANGJÄHRIGE, TEILS GENERATIONSÜBERGREIFENDE ZUSAMMENARBEIT MIT RUND 100 FAMILIENGEFÜHRTEN HÖFEN

Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit ist uns sehr wichtig.

04



## 5 X DEUTSCHLAND IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE: ELTERNTIERBETRIEB - BRÜTEREI - FUTTERMÜHLE - AUFZUCHT - SCHLACHTUNG

Wir glauben an den Standort Deutschland und die Region, seine hohen Standards und die sich hieraus ergebenden Vorteile für Tiere, Gesellschaft und Umwelt.



05



## AUFZUCHT DER KONVENTIONELLEN HÄHNCHEN NACH DEN KRITERIEN DER INITIATIVE TIERWOHL

Nahezu alle unsere Aufzuchtbetriebe haben sich darüber hinaus auf unser Bestreben hin bereits der Initiative Tierwohl (ITW) angeschlossen.



06



### RESSOURCENEFFIZIENTES DENKEN UND HANDELN - ZERTIFIZIERTES ENERGIEMANAGEMENTSYSTEM ISO 50001

Bei uns wird die Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Umwelt bewusst gelebt.

07



### UNSER SALMONELLENMONITORING BIETET DEN BEWEIS FÜR BEEINDRUCKEND GUTE ERGEBNISSE

Unsere Hähnchen werden mehrfach auf das Freisein von Salmonellen beprobt.

08



### EINSATZ EINES SCHONENDEN 5-STUFIGEN BETÄUBUNGSSYSTEMS

Stressfreier Übergang für die Tiere in die Bewusstlosigkeit.

### UNSERE ZERTIFIZIERUNGEN:



ISO 50001:2018 Management System  
www.tuv.com  
ID 9105060812

WAS UNS AUSMACHT

09



### ÜBERDURCHSCHNITTlich FAIRE ENTLOHNUNG UNSERER MITARBEITENDEN

Die langjährige Zugehörigkeit vieler Mitarbeiter sowie eine oftmals generationsübergreifende Verbundenheit verdeutlichen, dass uns ein gutes Miteinander sehr wichtig sind.

10



### WIR BIETEN EINE ENORME PRODUKTVIELFALT

Jeden Tag aufs Neue geben wir unser Bestes - bei allen Prozessen und Produkten.



# KIKOK-HÄHNCHEN GANZ

1020\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen gebunden**  
HKL.A, frisch



**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## UNSER GANZHEITLICHES KIKOK-HALTUNGSKONZEPT

Wir haben unser ganzheitliches Kikok-Haltungskonzept bereits 1994 erarbeitet und entwickeln es seitdem fortlaufend weiter. Unsere Kikok-Hähnchen stammen ausnahmslos aus landwirtschaftlichen Familienbetrieben. Die definierten Aufzucht Kriterien führen zu einem besonderen Maß an Tierwohl, Fleischqualität und Genuss - hiervon sind wir zutiefst überzeugt.

Eine Einordnung in die noch jungen Haltungsform-Kennzeichnungen ist daher nicht so einfach möglich, da Kikok wesentliche Qualitätsmerkmale bietet, die bei dem Kriterienkatalog der Haltungsform-Kennzeichnung keine Berücksichtigung finden.

**SEIT 1994**



### DER MEHRWERT VON KIKOK KOMPAKT ZUSAMMENGEFASST:

- **Herkunftsgarantie:** Die gesamte Wertschöpfungskette liegt in Deutschland - von den Elterntieren, über Schlupf, Aufzucht, Futtermühlen bis hin zur Schlachtung (5xD)
- garantiert antibiotikafreie Aufzucht
- kurze Transportwege zwischen Landwirt und Schlachtereier von durchschnittlich ca. 1h
- gentechnikfreie Fütterung (VLOG-zertifiziert), sowie VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifizierte Aufzuchtbetriebe
- Einsatz einer langsamer wachsenden Rasse
- Maisfütterung (mind. 50% Maisanteil) für hervorragenden Geschmack
- besonderes Augenmerk auf Tiergesundheit





## KIKOK-HÄHNCHEN FILET HALB

1520\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet halbiert**  
HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN FILET HALB MIT HAUT

1510\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet halbiert mit Haut**  
HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN FILET SUPREME

1510\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Filet „Supreme“**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN BRUST MIT HAUT UND KNOCHEN

1400\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Brust mit Haut mit Knochen**  
Krt., HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



Standard: verpackt in E1



## KIKOK-HÄHNCHEN SCHENKEL OHNE RÜCKEN

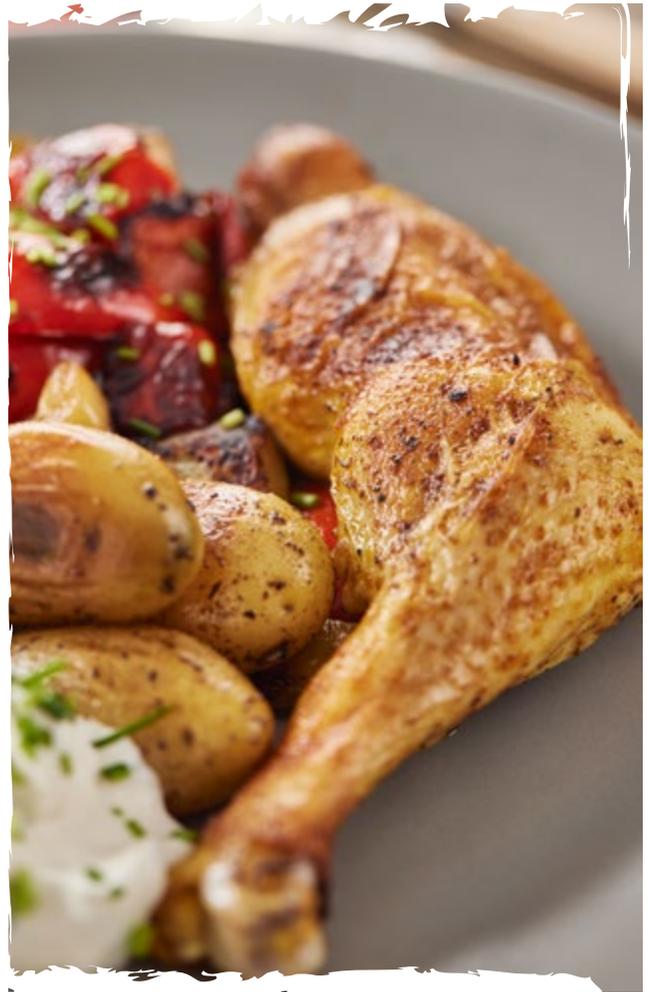
1210\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Schenkel ohne Rücken**

HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**

Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN UNTERSCHENKEL

1350\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Unterschenkel**

HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**

Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



## KIKOK-HÄHNCHEN OBERSCHENKEL

1310\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Oberschenkel  
mit Haut mit Knochen**

frisch

1340\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Oberschenkel  
ohne Haut ohne Knochen**

frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**

Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



Kikok-Hähnchen-Oberschenkel  
mit Haut ohne Knochen  
siehe Seite 9  
(Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“)

# KIKOK-HÄHNCHEN

## „POLLO FINO“

1330\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen „Pollo Fino“**  
frisch

mit Haut  
ohne Knochen

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



super  
vielfältiges  
Produkt

# KIKOK-HÄHNCHEN

## GRILLSTEAK

1230\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen „Steak“**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## FLÜGEL OHNE SPITZE

1810\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Flügel ohne Spitze**  
Krt., HKL.A, frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos



# KIKOK-HÄHNCHEN

## GULASCH

1360\*\*\*\*

**Kikok-Hähnchen-Gulasch**  
Krt., frisch

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Krt., E1, E2, Atmos, SB-Atmos

aus der  
Oberkeule



Mindestmenge  
10 kg



## KIKOK-BRATHÄHNCHEN-GEWÜRZSALZ

55800013  
**Gläser im Display-Karton**  
14 x 110 g

97006009  
**2 kg/ Beutel**

97006001  
**Hähnchengewürz Borgmeier I**  
15 kg Sack

97006006  
**Hähnchengewürz Borgmeier II**  
25 kg Sack „Hausmischung“



## KIKOK-HÄHNCHEN-FLÜGEL MARINIERT\*

5184\*\*\*\*  
**Kikok-Hähnchen-Flügel mariniert**  
SB-Atmos, 5-6 Stück, ca. 500 g/ Schale

**Erhältlich in den Verpackungsheiten:**  
Atmos, SB-Atmos



## HÄHNCHEN-WIENER AUS KIKOK-FLEISCH

55800041  
**Kikok-Hähnchen-Wiener**  
4 Bündel/ Pack



4 x ca. 50 g  
gebündelt mit einer  
Banderole



## KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURSTSCHNECKE

---

55800043  
**Kikok-Geflügel-Bratwurstschnecke**  
4 Stück/ Schale, 4 Schalen/ Krt.



## KIKOK-HÄHNCHEN BRATWURST

---

55800047  
**Kikok-Hähnchen-Bratwurst**  
5 x 90 g, gebrüht/ Pck.  
10 Päckchen/ Krt.



## KIKOK-HÄHNCHEN SPINAT-KÄSE BRATWURST

---

55800064  
**Kikok-Hähnchen  
Spinat-Käse-Bratwurst**  
4 x 95g, vak.  
4 Beutel/ Pck.



## KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURST GROB

---

55800050  
**Kikok-Geflügel-Bratwurst grob**  
gebrüht, 4 x 80g, vak., 12 Päckchen/ Krt.





## CHICKEN-CROSSIES AUS KIKOK-FLEISCH



55800068  
**Chicken-Crossies**  
Zutat: aus Kikok-Fleisch  
im Knuspermantel, gebraten  
3 kg Beutel, TK

## CORDON BLEU PANIERT UND GEBRATEN AUS KIKOK-FLEISCH



55800063  
**Hähnchen-Cordon Bleu**  
Zutat: aus Kikok-Fleisch  
gefüllt mit Putenbrust-  
Kochschinken und Käse  
3 kg Beutel, TK

## MINISCHNITZEL PANIERT UND GEGART AUS KIKOK-FLEISCH

55800003  
**Hähnchen-Minischnitzel**  
Zutat: aus Kikok-Fleisch  
2,5 kg Beutel, TK



## HÄHNCHEN- BOLOGNESE MEDITERRAN

55500014  
**Hähnchen-Bolognese mediterran**  
aus Kikok-Fleisch  
350 ml/ Glas



## DELIKATESS- HÜHNERFRIKASSEE

55800061  
**Delikatess Hühnerfrikassee**  
aus Kikok-Fleisch  
400 ml, 12 Stück im Krt.



- Kikok-Fleischanteil von 38 %
- Nur beste Zutaten, wie frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze!
- Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

## DELIKATESS- HÜHNERSUPPE

55800059  
**Delikatess Hühnersuppe**  
aus Kikok-Fleisch  
400 ml, 12 Stück im Krt.



- Kikok-Fleischanteil von 11 %
- Nur beste Zutaten, wie frisches Gemüse, Kräuter und Gewürze!
- Ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

# KIKOK-LYONER

55800029  
**Kikok-Geflügel-Lyoner**  
6 x 250 g

55800031  
**Kikok-Geflügel-Lyoner**  
1,5 kg, 90er-Darm



# KIKOK-LEBERWURST GROB UND FEIN

55800026  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst grob**  
6 x 125 g

55800025  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst grob**  
10 x 50 g



55800022  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst fein**  
6 x 125 g

55800021  
**Kikok-Geflügel-Leberwurst fein**  
10 x 50 g



# KIKOK-FLEISCHWURST IM RING

55800054  
**Kikok-Fleischwurst  
im Ring**  
3 x 400 g



# KIKOK-JAGDWURST

55800038  
**Kikok-Geflügel-Jagdwurst**  
6 x 250 g

55800039  
**Kikok-Geflügel-Jagdwurst**  
1,5 kg, 90er-Darm



# KIKOK-BIERSCHINKEN

55800035  
**Kikok-Geflügel-Bierschinken**  
6 x 250 g

55800036  
**Kikok-Geflügel-Bierschinken**  
1,5 kg, 90er-Darm



# KIKOK-HÄHNCHEN DÖNER VOM GRILL



## Unsere Grillidee.

Kikok-Hähnchen „Pollo-Fino“ über Nacht in Joghurt und Dönergewürz (z.B. von Ankerkraut) marinieren, aufspießen und los geht das Grillvergnügen. Mega lecker!





## HÄHNCHEN GANZ

**Erhältlich in den Kalibern:**

900 g, 950 g, 1000 g, 1050 g, 1100 g, 1150 g, 1200 g,  
1300 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g

**Erhältlich in den Variationen:**

**900-1200 g:**

lose, gebunden, gesteckt, gewürzt, gesteckt & gewürzt,  
Tray, gewürzt auf Tray

**1300-1800 g:**

lose, gebunden, Tray



## HÄHNCHEN OBERSCHENKEL

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

ohne Rücken, mit Rückenstück, mit Haut ohne Knochen



## HÄHNCHEN SCHENKEL OHNE RÜCKEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 170-200 g, 200-230 g,  
240-260 g, 260-290 g, 300 g+

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg  
Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervariante:**

Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen



## HÄHNCHEN SCHENKEL MIT RÜCKEN

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 190-230 g, 240-260 g, 270-320 g,  
320-360 g, 370 g+, 390-420 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, gewürzt, SB-Atmos



# HÄHNCHEN

## UNTERSCHENKEL

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



# HÄHNCHEN

## FILET DOPPELT

**Erhältlich in den Kalibern:**

mittlere ca. 320-550 g, groß ca. 550-800 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



ohne Haut  
ohne Knochen

# HÄHNCHEN

## FILET HALB OHNE INNENFILET

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 90-110 g, 110-130 g, 130-150 g, 150-170 g, 170-190 g, 190-220 g, 220-260 g, 260-300 g, 300 g +

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

Hähnchen-Filet halb Handschnitt, Hähnchen-Filet halb mit Haut, Hähnchen-Filet-Scheiben, Hähnchen-Filet-Streifen, Hähnchen-Filet Stroganoff, Hähnchen-Filet halb mit Innenfilet



# HÄHNCHEN

## FILET SUPREME

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 180-220 g, 220-260 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



## HÄHNCHEN INNENFILET

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

Stückgewicht ca. 35 - 55 g

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

Hähnchen-Innenfilet-Stücke z. B. 7-12 g



## HÄHNCHEN BRUST MIT HAUT UND KNOCHEN

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert, 400-450 g, 380-480 g, 480-520 g, 520-580 g,  
600-640, 580-640 g, 640-700 g, 700 g+, 950 g+

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, Atmos, SB-Atmos



## HÄHNCHEN FLÜGEL OHNE SPITZE

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

lose 10 kg, lose 5 kg, gewürzt, Atmos, SB-Atmos

**Sondervarianten:**

geteilt ohne Spitze, Mittelflügel ohne Spitze, Oberflügel



## HÄHNCHEN INNEREIEN LEBER, MAGEN, HERZEN

---

**Erhältlich in den Kalibern:**

unkalibriert

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**

5 kg Beutel, 2,5 kg Beutel, 1 kg Beutel, SB-Atmos



# HÄHNCHEN

## EDELFILET

### Erhältlich in den Kalibern:

ca. 105 g, ca. 125 g, ca. 140 g

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Oberseite vom  
halben Filet

# HÄHNCHEN

## GRILLFILET

### Erhältlich in den Kalibern:

unkalibriert, ca. 140 g, ca. 160 g, ca. 180 g

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

Standard: lose 10 kg, lose 5 kg

Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Unterseite vom  
halben Filet

# HÄHNCHEN

## GULASCHWÜRFEL

### Hähnchen-Oberschenkel-Gulasch

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

lose 10 kg, lose 5 kg

Mindestmenge  
10 kg



aus der  
Oberkeule

# HÄHNCHEN

## BRUST-FILETSCHIEBEN

aus dem halben Filet quer geschnitten  
Stärke: ca. 7-9 mm, Länge: ca. 4-9 cm

### Hähnchen-Filet-Scheibe

### Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos

Mindestmenge  
10 kg



## HÄHNCHEN BRUST-FILETSTREIFEN

aus dem halben Filet quer geschnitten  
Stärke: ca. 7-9 mm, Länge: ca. 4-9 cm

**Hähnchen-Filet-Streifen**

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos



## HÄHNCHEN BRUST-INNENFILETSTÜCKE

**Hähnchen-Innenfilet-Stücke**

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg, vak., SB-Atmos



## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES

aus dem halben Filet geschnitten  
Stärke: 4-6 mm, Länge 3-7 cm

**Hähnchen-Brust-Filet-Geschnetzeltes**

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg



## HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

aus dem Grillfilet geschnitten

**Hähnchen-Brust-Filet-Geschnetzeltes „Stroganoff“**

**Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:**  
lose 10 kg, lose 5 kg



# BIG POLLI

## DAS KRÄFTIGE BRATHÄHNCHEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ 4 Stück

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ 2 Stück

3024\*\*\*\*

Hähnchen „Big Polli“ auf Tray



Das Big-Polli-Hähnchen von Borgmeier mit besonderer Fleischfülle ist genau das Richtige für den großen Genuss – da wird die ganze Familie satt!

Aromatisch und knusprig statt trocken und fad! Damit das Hähnchen den optimalen Garpunkt erreicht, steckt in jedem Big-Polli-Hähnchen ein Garthermometer\*. Sobald dieses herauspringt, kann der XXL-Genuss beginnen. Das einmalige Aroma des Big-Polli-Hähnchens entfaltet sich besonders gut, wenn es im Backofen gegart bzw. gegrillt wird. Das Hähnchen mit einer Mischung aus Salz, weißem Pfeffer und Rosenpaprika wür-

zen. Dann im vorgeheizten Ofen bei etwa 180 °C bis 200 °C je nach Größe etwa 100 bis 115 Minuten schön knusprig-braun werden lassen. Bitte beachten Sie, dass die Garzeit vom Gewicht des Hähnchens abhängt. Als Faustregel gilt eine Garzeit von 10 Minuten je 200 g. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Grill oder Oberhitze zuschalten – so gelingt die knusprige Haut garantiert.

\*Sobald eine Kerntemperatur von ca. 80 °C erreicht ist, springt der rote Knopf heraus.

# HÄHNCHEN

## FILET HALB TEILSTÜCKE

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

80 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

140 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

100 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

160 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

120 g IQF tiefgefroren

**Dt. Hähnchen-Filet Teilstück**

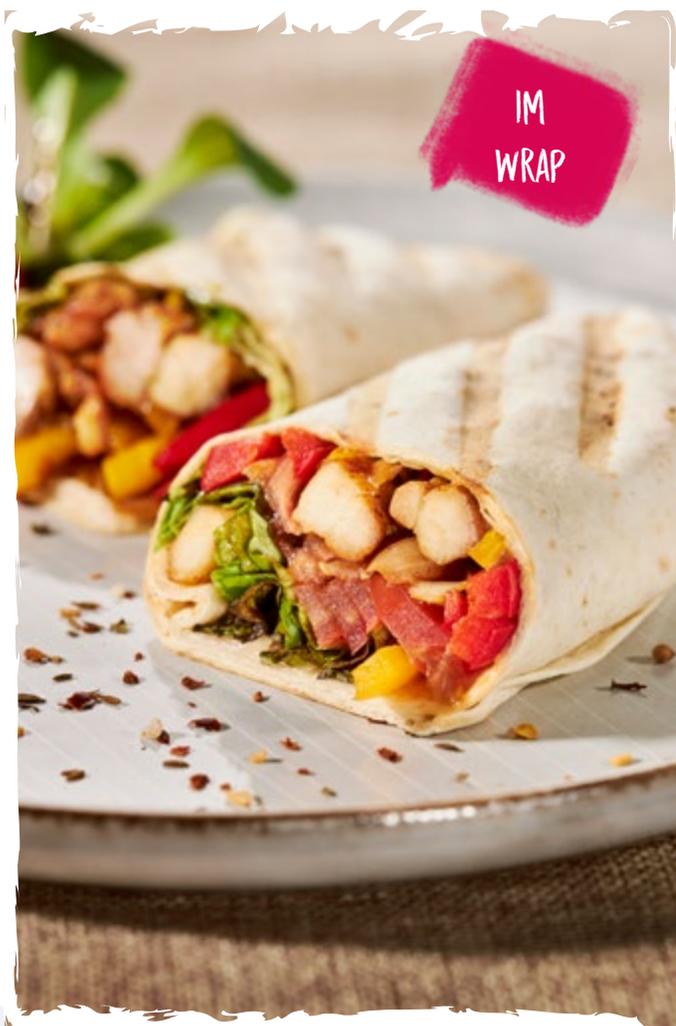
180 g IQF tiefgefroren

\*IQF = einzeln entnehmbar



**IQF-Produkt**

# REZEPTIDEEN HÄHNCHEN-FILETSTÜCKE



# HÄHNCHEN-FILETSTÜCKE

## Für die schnelle Küche!

Filetstücke zum Nachschneiden für die Pfanne, im Ofen und für Grillspieße geeignet. Ein günstiges Produkt, das vielfältig einsetzbar ist.



BEGRENZT  
VERFÜGBAR



Unterschiedliche Größen und Stärken.

Aus dem konventionellen Filet geschnitten.

## Hähnchen-Filetstücke „A“

10 kg/ Krt., Artikel-Nr. 15464\*\*\*

## Hähnchen-Filetstücke „A“

10 kg/ Krt., Artikel-Nr. \*\*\*\*\*



## HÄHNCHEN MINIFACKEL „GELB“

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß mit Curry-Marinade**  
ca. 1 kg je Schale

53742\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß mit Curry-Marinade**  
5 Stück à ca. 50 g je Schale



## HÄHNCHEN MINIFACKEL „ROT“

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß rot - würzig - lecker**  
ca. 1 kg je Schale

53743\*\*\*

**Hähnchen-Filetteilstück-Spieß rot - würzig - lecker**  
5 Stück à ca. 50 g je Schale



## HÄHNCHEN INVOLTINI

53723\*\*\*

**Hähnchen-Involtini**  
1,5 kg je Schale (ca. 30 Stück)

53722\*\*\*

**Hähnchen-Involtini**  
12 Stück je Schale

### Zubereitungsvorschlag:

Für die Zubereitung der Hähnchen-Involtini geben Sie die Rollen einfach mit etwas Sonnenblumenöl in eine feuerfeste Form und garen Sie die Rollen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 40 Minuten.

**Variation:** In einer Backofenschale 1 Glas Tomaten-Basilikum-Pesto verteilen und die Involtini daraufsetzen. Mit geriebenen Käse überstreuen und ab in den Backofen.

## HÄHNCHEN KNUSPERFILET GEGART

55100021

**Hähnchen-Knusperfilet**  
3 kg im Krt., TK

### Zubereitungsvorschlag:

Hähnchen-Knusperfilet in der Pfanne für ca. 10 Minuten braten oder im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 20 Minuten backen.

### Zubereitungsvariationen:

- Hähnchen-Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Gouda
- Hähnchen-Schnitzel „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella
- Hähnchen-Schnitzel „Spargel“ mit Spargel und Hollandaise
- Hähnchen-Schnitzel „Jäger“ mit Champignons und Kräutern
- Hähnchen-Schnitzel „Mexiko“ mit Kidneybohnen und Cheddar



Leckere Röllchen aus zartem Innenfilet mit Käse gefüllt und italienisch gewürzt



Gegartes Hähnchen-Filet, wie gewachsen, 140-190 g mit einer Knusper-Panade

# HÄHNCHEN

## FILET „KRÄUTER-BUTTER-ART“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Kräuter-Butter-Art“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Kräuter-Butter-Art“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale

Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, mit  
einer Kräuterbutter-  
Marinade



# HÄHNCHEN

## FILET „TOMATE“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Tomate“**

ca. 1,3 kg je Schale



Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, pikant  
mariniert, feines  
Tomatenaroma

# HÄHNCHEN

## FILET „CURRY“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale

Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten  
mit Curry-Marinade,  
mild & saftig



# HÄHNCHEN

## FILET „FEUER“

53643\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“**

ca. 1,3 kg je Schale

53642\*\*\*

**Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“**

2 Stück à ca. 150 g je Schale

Hähnchen-Brustfilet  
zugeschnitten, in  
würzig-scharfer  
Marinade



\* Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.

## HÄHNCHEN

### GRILL-STEAK „GOURMET“

53343\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“**

ca. 1,5 kg je Schale

53342\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Gourmet“**

3 Stück à ca. 140 g je Schale



Hähnchen-Oberkeule  
mit Haut ohne  
Knochen mariniert

## HÄHNCHEN

### FILET-ROLLE „MITTELMEER“

17090032

**Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“**

10 Stück je Schale

17090031

**Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“**

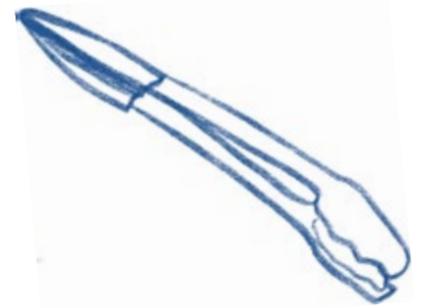
3 Stück je Schale

**Zubereitungsvorschlag:**

Für die Zubereitung der Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“ geben Sie die Rolle einfach mit etwas Sonnenblumenöl und ein paar frischen Kräutern in eine feuerfeste Form und garen es im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten.



Hähnchen-Filet  
gefüllt mit  
Käse und Oliven



## HÄHNCHEN

### GRILL-STEAK „LOUISIANA“



NEU

SÜßLICH-RAUCHIG

53343\*\*\*

**Hähnchen-Grill-Steak „Louisiana“**

ca. 1,5 kg je Schale

## HÄHNCHEN

### GYROS

53343\*\*\*

**Hähnchen-Gyros**

2,5 kg je Schale

53342\*\*\*

**Hähnchen-Gyros**

ca. 400 g je Schale

**Zubereitungsvorschlag:**

Fix und fertig mariniert. Ab in die Pfanne!



Saftiges Oberkeulen-  
fleisch ohne Haut mit  
mediterraner Marinade

# HÄHNCHEN

## FILET „SPINATELLO“

53522\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Spinatello“**

8 Stück je Schale

53522\*\*\*

**Hähnchen-Filet „Spinatello“**

2 Stück je Schale

### Zubereitungsvorschlag:

Die Hähnchen-Filet-Rolle „Spinatello“ in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. In einem vorgeheizten Backofen wird das Filet anschließend in einer feuerfesten Form bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 20-30 Minuten durchgegart.



Hähnchen-Filet gefüllt mit Käse und Spinat und mit einer Tomaten-Marinade umhüllt



# HÄHNCHEN

## OBERKEULE „BARONESSE“

5332\*\*\*\*

**Hähnchen-Oberkeule „Baronesse“**

4 Stück je Atmosphärenschaale, 6 Schalen/ Krt.



Oberschenkelrolle mit Geflügelbrätfüllung



\* Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungen für unsere marinierten Artikel immer am Vortag (bei Versand Montag = Freitag) bis spätestens 17 Uhr vorliegen müssen.

VEGETARISCH

# GEMÜSE-SCHNITZEL IM KNUSPERMANTEL



## GEMÜSEMISCHUNG AUS

Karotten, Brechbohnen, Erbsen, Mais und Paprika, verfeinert mit Gewürzen, paniert, gebraten und tiefgefroren.

ca. 120 g/ Stück  
25 Stück im Beutel  
(ca. 3 kg/ Beutel), TK  
Artikel-Nr. 57000001

## SUPPENHUHN KLEIN, DEUTSCH

60000022

**Suppenhuhn**

8 Stück/ Krt., ca. 1000-1300 g,  
frisch, HKL.A

60000005

**Suppenhuhn im Beutel**

8 Stück/ Krt., 1000-1300 g,  
frisch, HKL.A

60000019

**Suppenhuhn SB-Beutel**

8 Stück/ E1, 1000-1300 g,  
frisch, HKL.A



## SUPPENHUHN GROSS, NIEDERLANDE

60020002

**Suppenhuhn Remkes**

4 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg  
frisch, HKL.A

60020006\*

**Suppenhuhn Remkes**

2 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg  
frisch, HKL.A

60020016

**Suppenhuhn Remkes**

auf Tray  
4 Stück/ Krt., 2,4-3,0 kg,  
frisch, HKL.A

60020118

**Suppenhuhn Remkes**

TK, 2,4-3,0 kg, HKL.A

60020119

**Suppenhuhn Luna**

TK, ca. 3 kg, HKL.A



## PUTE GANZ

62020001

**Pute Henne mit Hals ohne Innereien**  
frisch, im Beutel, 7-9 kg HKL.A, deutsch

55200017

**Pute geräuchert  
Henne**

62010001

**Pute Hahn groß mit Hals ohne Innereien**  
frisch, HKL.A, deutsch/italienisch



## PUTE INNENFILET

62310020

**Puten-Innenfilet Hahn**  
frisch, 10 kg, HKL.A

62310019

**Puten-Innenfilet Hahn**  
frisch, 5 kg, HKL.A

62310047

**Puten-Innenfilet Hahn**  
frisch, 4 x 2,5 kg vak., HKL.A



## PUTE OBERKEULE

62110009

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Knochen mit Haut**  
frisch, 10 kg, HKL.A

62110008

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Knochen mit Haut**  
frisch, 5 kg, HKL.A

62110031

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Knochen mit Haut**  
frisch, 4 x 2,5 kg, vak., HKL.A

62110019

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, HKL.A

62110018

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Haut ohne Knochen**  
frisch, 5 kg, HKL.A

62110043

**Puten-Oberkeule Hahn  
mit Haut ohne Knochen**  
frisch, 4 x 2,5 kg, vak., HKL.A

62110025

**Puten-Oberkeule Hahn  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, HKL.A

62110024

**Puten-Oberkeule Hahn  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 5 kg, HKL.A



62110046

**Puten-Oberkeule Hahn  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 4 x 2,5 kg, vak., HKL.A

62110029

**Puten-Oberkeule Hahn Steak  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 10 kg

62110028

**Puten-Oberkeule Hahn Steak  
ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 5kg

62120013

**Puten-Oberkeule Henne  
mit Haut mit Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A

62120012

**Puten-Oberkeule Henne  
mit Haut mit Knochen**  
frisch, 5 kg, vak., HKL.A



## PUTE MEDAILLON

---

62610003

**Puten-Medaillon Hahn**

frisch, lose, 10 kg

62610002

**Puten-Medaillon Hahn**

frisch, lose, 5 kg

62610006

**Puten-Medaillon Hahn**

frisch, 4 x 2,5 kg, vak.

62610005

**Puten-Medaillon Hahn**

frisch, 2 x 2,5 kg, vak.



## PUTE GULASCH AUS DER OBERKEULE

---

62500030

**Puten-Oberkeule-Gulasch**

frisch, lose, 10 kg, HKL.A  
handgeschnitten

62500028

**Puten-Oberkeule-Gulasch**

frisch, lose, 3 kg, HKL.A  
handgeschnitten

62500036

**Puten-Gulasch-Oberkeule**

frisch, 10 kg, vak., HKL.A  
handgeschnitten



## PUTE GESCHNETZELTES

---

62500005

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

frisch, lose, 10 kg, HKL.A

62500004

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

frisch, lose, 3 kg, HKL.A

62500008

**Puten-Oberkeulen-Geschnetzeltes**

frisch, 10 kg, vak., HKL.A



## PUTE HÄLSE

---

62900036

**Puten-Hälse Hahn**

frisch, lose, 10 kg

62900035

**Puten-Hälse Hahn**

frisch, lose, 5 kg

62900038

**Puten-Hälse Hahn**

frisch, 2 x 2,5 kg vak.

62900039

**Puten-Hälse Hahn**

frisch, 4 x 2 kg vak.



## PUTE SCHNITZEL

---

62600004

**Puten-Schnitzel**

frisch, unkalibriert, lose, 10 kg

62600003

**Puten-Schnitzel**

frisch, unkalibriert, 5 kg

62600007

**Puten-Schnitzel**

frisch, 4 x 2,5 kg

62600006

**Puten-Schnitzel**

frisch, 2 x 2,5 kg, vak.



## PUTE SCHNITZEL FÜR ROULADEN

---

62600092

**Puten-Schnitzel für Rouladen**

frisch, lose, 10 kg

62600092

**Puten-Schnitzel für Rouladen**

frisch, lose, 5 kg

62600102

**Puten-Schnitzel für Rouladen**

frisch, 4 x 2,5 kg, vak.

62600101

**Puten-Schnitzel für Rouladen**

frisch, 2 x 2,5 kg, vak.



## PUTE ROLLE AUS DER KEULE/ BRUST

---

62600095

**Puten-Rolle-Keulenfleisch mit Haut ohne Knochen**

3 Stück/ Krt., vak., frisch, HKL.A

55000011

**Puten-Rollbraten ohne Haut aus Keulenfleisch,**

frisch, 3 Stück/ Krt. mit Zwiebel gewürzt, vak.

62600099

**Puten-Brust-Rollbraten ohne Haut natur,**

frisch, 3 Stück/ Krt.

55000008

**Puten-Brust-Rollbraten ohne Haut**

frisch, 3 Stück Krt. mit Aprikose gewürzt

## PUTE GESCHNETZELTES AUS DER BRUST

---

62500011

**Puten-Brust-Geschnetzeltes**

frisch, lose, 10 kg

62500016

**Puten-Brust-Geschnetzeltes**

frisch, 4 x 2,5 kg, vak.

62500015

**Puten-Brust-Geschnetzeltes**

frisch, 2 x 2,5 kg, vak.

Mindestmenge  
10 kg

## PUTE INNEREIEN

---

62900002

**Puten-Leber**

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.

62900013

**Puten-Mägen**

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.

62900018

**Puten-Herzen**

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.



# PUTE

## BRUST MIT HAUT

---

62310001

**Puten-Brust Hahn mit Haut mit Knochen**  
frisch, 10 kg, HKL.A, „Korb“, ca. 6 Stück

62310006

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 10 kg, HKL.A

62310005

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 5 kg, HKL.A

62310041

**Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A



# PUTE

## BRUST OHNE HAUT

---

62310011

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 10 kg, HKL.A

62310010

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, lose, 5 kg, HKL.A

62310023

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A, E1

62310024

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 5 kg, vak., HKL.A

62310029

**Puten-Brust Hahn ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, vak., HKL.A, in E2, Herkunft: Polen, auf Anfrage

62320032

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 10 kg, vak., HKL.A

62320011

**Puten-Brust Henne ohne Haut ohne Knochen**  
frisch, 5 kg, vak., HKL.A



# PUTE

## FLÜGEL

---

62410005

**Puten-Flügel**  
frisch, lose, 10 kg

62410004

**Puten-Flügel**  
frisch, lose, 5 kg

62410013

**Puten-Flügel**  
frisch, 10 kg, vak.

62410012

**Puten-Flügel**  
frisch, 5 kg, vak.

# PUTE

## ABSCHNITTE

---

62900024

**Puten-Abschnitte  
hell Kutterfleisch**  
frisch, 10 kg

62900029

**Puten-Abschnitte  
hell vak., Kutterfleisch**  
frisch, 20 kg, 8 x 2,5 kg, E2

**PHINA-PUTE**

61120009  
**Phina Pute-Oberkeule**  
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61320003  
**Phina Pute-Brust**  
ohne Haut ohne Knochen  
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61600004  
**Phina-Pute-Schnitzel**  
frisch, 2 x 2,5 kg vak.

61020002  
**Phina-Pute**  
frisch, 8-10 kg

61020005  
**Vorteilskarton**  
**2 Pck. Phina-Pute-Oberkeule**  
Inhalt 2 Stück, vak.

**2 Pck. Phina-Pute-Brust**  
Inhalt jeweils 1 Stück, vak.

- Stressfreie Aufzucht durch kleinere Tiereinheiten mit 18 % mehr Platz für die Tiere.
- Intensive Betreuung und Beobachtung der Tiere.
- Ställe mit Tages- und Nachtrhythmus.
- Für mehr Wohlbefinden gibt es Beschäftigungsmaterialien wie Picksteine und Strohhallen, viel Bewegung und Aufsitzmöglichkeiten.

DER GELBLICHE FARBTON  
IST BEDINGT DURCH DEN  
MAISANTEIL UND DER  
NATÜRLICHEN KAROTINOIDE  
IM FUTTER.





## FLUGENTE GANZ

63010007

**Ente "Nobis" „Unsere Beste“**  
frisch, 4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
deutsch  
Herkunft: Norddeutschland

63000001

**Land-Ente "Nobis"**  
frisch, 6 x ca. 2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch

63010009

**Ente "Nobis" „Unsere Beste“**  
**TK**, 4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
deutsch

63020010

**Barbarie-Flugente "Nobis"**  
**TK**, 6 x ca. 2 kg, 6er, HKL.A,  
deutsch, weiblich

63020006

**Barbarie-Ente "Meyer"**  
4 x ca. 3 kg, 4er, HKL.A,  
**TK** deutsch, männlich

63020011

**Barbarie-Ente "Meyer"**  
6 x ca. 1,8 kg, 6er, HKL.A,  
**TK**, deutsch, weiblich

63010005

**Barbarie-Ente gelb**  
**TK**, 3 x 3,2 kg, männlich, franz.

63020008

**Barbarie-Ente gelb**  
**TK**, 6 x 1,7 kg, weiblich, franz.



## FLUGENTE FILET

63210007

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
**"Borgmeier"**  
frisch, 6 kg/ Krt., 2 er vak., HKL.A,  
franz., männlich

63210014

**Enten-Filet "Nobis"**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
deutsch, männlich

63220003

**Barbarie-Flugenten Filet "Nobis"**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
deutsch, weiblich

63220004

**Barbarie-Flugenten Filet**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., weiblich

55200008

**Barbarie-Flugenten Filet**  
**geräuchert**  
frisch, 3,6 kg/ Krt., 1er-vak., franz.

63210003

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
**"Colvert"**  
**TK**, 5 kg/ Krt., 2er-vak, HKL.A, franz.

63220\*\*\*

**Barbarie-Flugenten-Filet**  
**TK**, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,  
franz., weiblich



## FLUGENTE SCHENKEL

63110006

**Barbarie-Fugenten-Schenkel "Borgmeier"**  
frisch, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A, franz.

63110011

**Enten-Schenkel "Nobis"**  
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A, deutsch

63110004

**Barbarie-Flugenten-Schenkel "Colvert"**  
**TK**, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A, franz.



## STUBENKÜKEN

65100001  
**Stubenküken**  
frisch, lose, ca. 450 g, 20 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65100003  
**Stubenküken Tray**  
frisch, 10 Stück/ Krt., ca. 450 g, HKL.A, franz.

65100005  
**Stubenküken Brustfilet "Supreme"**  
frisch, 6 x 8 Stück, ca. 80 g, vak., HKL.A, franz.

65100004  
**Stubenküken "Crapaudine" mit Haut ohne Brustknochen**  
frisch, 5 x 4 Stück/ Krt, vak.



## MAISHÄHNCHEN

65000002  
**Maishähnchen**  
frisch, 10 Stück/ Krt., 1,0 - 1,3 kg, lose, franz.

65000003  
**Maishähnchen Brustfilet "Supreme"**  
frisch, 7 x 4er vak.

## PERLHÜHNER

65000014  
**Perlhühner**  
frisch, 10 Stück/ Krt., ca. 1,1 kg, lose, HKL.A, franz.

65000015  
**Perlhühner TK**, 10 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000019  
**Perlhuhnbrust Supreme mit Haut und Flügelknochen**  
frisch, 16 x 2 er vak., HKL.A, franz.



## FREILAND-HÄHNCHEN

65000007  
**Freiland-Hähnchen weiß**  
frisch, lose, ca. 1,5 kg, 8 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000008  
**Freiland-Hähnchen gelb**  
frisch, lose, ca. 1,5 kg, 8 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000010  
**Freiland-Hähnchen gelb, Tray**  
frisch, ca. 1,5 kg, 3 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000009  
**Freiland-Hähnchen Schwarzfeder**  
frisch, ca. 1,5 kg, lose, 8 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000011  
**Freiland-Hähnchen Schwarzfeder, Tray**  
frisch, ca. 1,5 kg, 4 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000024  
**Freiland-Hähnchen-Brustfilet Schwarzfeder**  
frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000025  
**Freiland-Hähnchen-Brustfilet "Supreme" Schwarzfeder**  
frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000026  
**Freiland-Hähnchen-Schenkel Schwarzfeder**  
frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.



## LÄNGER HALTBAR

65000004  
**Maishähnchen länger haltbar**  
verpackt 4 Stück/ Krt., franz., Atmos  
6 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

65000017  
**Perlhuhn länger haltbar**  
verpackt 8 Stück/ Krt., franz., Atmos  
4 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

65100002  
**Stubenküken länger haltbar**  
verpackt 6 Stück/ Krt., franz., Atmos  
4 Tage längere Haltbarkeit als in der losen Variante  
Herkunft: Frankreich

VORBESTELLUNG  
DONNERSTAG 9 UHR  
DER VORWOCHE ERFORDERLICH!

## TAUBE

65200002

### **Haustaube**

frisch, 4 Stück/ Krt., franz.

65200003

### **Haustauben Brustfilet "Supreme"**

frisch, ca. 1,2 kg/ Krt., franz. vak.,

65200001

### **Taube**

frisch, HKL.A, deutsch,  
auf Anfrage



65200004

### **Wildtaube**

frisch, deutsch  
auf Anfrage

## FASAN

65400003

### **Fasan**

frisch, ca. 800 - 1000 g, geschossen  
auf Anfrage

65400004

### **Fasan**

**TK**, ca. 900 g, geschossen, 5 Stück im Karton, deutsch



## WILDENTE

65400001

### **Wildente**

(auf Anfrage), frisch

## WACHTELN

65300006

### **Wachtel-Filet mit Haut**

frisch, 10 Pack à 10 Stück, vak.,  
HKL.A, franz.

65300004

### **Wachtel-Brustfilet "Supreme" mit Haut**

frisch, 5 x 6 Stück, ca. 1,2 kg/  
Krt., franz.

65300001

### **Wachteln mit Kopf**

frisch, lose, 180 - 240 g, 20  
Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65300002

### **Wachteln ohne Kopf Tray**

frisch, 140 - 200 g, 6 Tray à 4  
Stück/ Krt., HKL.A

65300005

### **Wachteleier**

frisch, 6 x 18 Stück/ Krt., franz.

65300003

### **Wachteln**

**TK**, 140 - 200 g, 6 x 4 Stück/  
Krt. I, HKL.A

## BRESSEHUHN

65000001

### **Bressehuhn**

mit Innereien, Kopf und Füße

4 Stück/ Krt., franz., frisch

\* Vorbestellfrist: 12 Tage



## KANINCHEN GANZ

70000001

**Kaninchen mit Kopf**  
frisch, ca. 1,3-1,6 kg, 6 Stück/  
Krt. HKL.A, F/HU

70000017

**Kaninchen im Schlauch**  
frisch, 1 Stück, franz.,  
Atmos

70000018

**Kaninchen mit Kopf**  
frisch, ca. 1,7-2,0 kg, 4 Stück/  
E1, HKL.A, **deutsch**

70000014

**Eltern-Kaninchen**  
frisch, 2200-3000 g, 4 Stück/  
Krt, HKL. A, F/I, m.K.



70000012

**Kaninchen mit Kopf**  
TK, ca. 1,5 kg, HKL.A, franz. im  
Btl.,

70000006

**Kaninchen mit Kopf**  
TK, ca. 1,7-2,0 kg, HKL.A,  
deutsch

## KANINCHEN KEULE

70100005

**Kaninchen-Keule**  
frisch, Atmos, 4 x 6 Stück/ Krt.  
HKL.A, HU/I/F,

70100007

**Kaninchen-Keule**  
280 g + iqf, 5 kg/ Krt., HKL.A,  
TK, HU

70100004

**Kaninchen-Keule**  
220-280 g, 5 kg/ Krt., HKL.A,  
TK, F/ HU

70300001

**Kaninchen-Rückenfilet  
ohne Haut**  
frisch, 4 x ca. 1,5 kg Atmos,  
HKL.A, F/HU

70300002

**Kaninchen-Rücken**  
frisch, 4 x 4 Stück/ Krt.,  
HKL.A, franz., Atmos



## KANINCHEN SCHULTER

70200002

**Kaninchen-Schulter mit Rippe**  
frisch, Atmos, 4 Pck. á 6 Stück, ca. 4,8 kg/ Krt., HKL.A,  
franz.

70200001

**Kaninchen-Schulter mit Rippe**  
TK, ca. 7 kg/ Krt., HKL.A, HU



## KANINCHEN LEBER

70901001

**Kaninchen-Leber**  
frisch, ca. 5 kg/ Krt., vak., F/ HU

70901002

**Kaninchen-Leber**  
TK, 12 x 500 g, ca. 6 kg/ Krt., vak., HU



Bei Frischware den  
Bestellvorlauf beachten.

## LAMM KEULE

71000002  
**Irische Lamm-Keule  
mit Knochen**  
frisch, 15 - 20 kg/ Krt., HKL.A

71000005  
**Neuseeland Lamm-Keule  
mit Knochen**  
frisch, 13-18 kg, HKL.A

71000004  
**Irische Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
frisch, 15- 20 kg/ Krt., HKL.A

71000006  
**Neuseeland Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
frisch, 10-12 kg, HKL.A

71000011  
**Irische Jungscharf-Keule  
ohne Knochen**  
frisch, 15-20 kg/ Krt., HKL.A

71000007  
**Neuseeland Lamm-Keule  
mit Röhre**  
TK, HKL.A

71000008  
**Neuseeland Lamm-Keule  
ohne Knochen**  
TK, HKL.A

71000009  
**Neuseeland Lamm-Keule  
Scheiben**  
TK, HKL.A



## LAMM SCHULTER

71100001  
**Irische Lamm-Schulter**  
frisch, 10-13 kg/ Krt., HKL.A

71100002  
**Neuseeland Lamm-Schulter Oyster Cut**  
TK, ohne Haxe, HKL.A



## LAMM KARREE

71600003  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
frisch, 75 mm, HKL.A

71600001  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
frisch, 50 mm, HKL.A

71600008  
**Irisches Lamm-Karree**  
frisch, ca. 9 kg/ Krt., HKL.A

71600009  
**Irisches Lamm-Karree  
mit Deckel**  
frisch, ca. 9 kg/ Krt., HKL.A

71600004  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
TK, 75/25, HKL.A

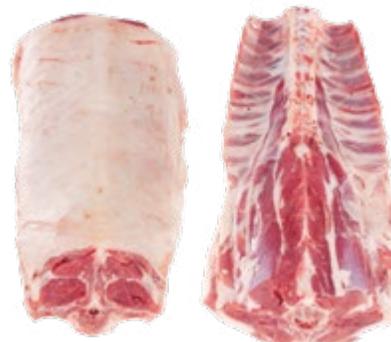
71600002  
**Neuseeland Lamm-Karree**  
TK, 50/0, HKL.A



## LAMM RÜCKEN

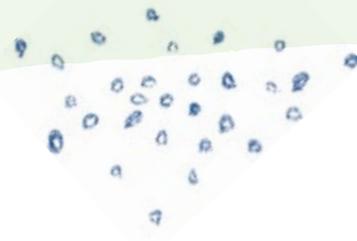
71200009  
**Neuseeland Lamm-Rücken**  
TK, 8 rib, 25 mm, HKL.A

71200001  
**Neuseeland Lamm-Rücken**  
TK, 1 rib, 25 mm, HKL.A, quer



71200002  
**Irischer Lamm-Sattel**  
frisch, 25 mm, ca. 10 kg/ Krt., HKL.A





## LAMM HAXE

71000012  
**Irische Lamm-Haxe**  
frisch, ca. 10 kg/ Krt., HKL.A

71000013  
**Neuseeland Lamm-Hinterhaxen**  
TK, HKL.A



## LAMM FILET

71300005  
**Neuseeland Lamm-Filet**  
frisch, HKL.A

71300003  
**Irisches Lamm-Filet**  
frisch, ca. 10 kg/ Krt., HKL.A

71300001  
**Neuseeland Lamm-Filet**  
TK, HKL.A



## LAMM LACHSE

71200006  
**Neuseeland Lamm-Lachse**  
frisch, HKL.A

71200004  
**Irische Lamm-Lachse**  
frisch, ca. 9 kg/ Krt., HKL.A

71200010  
**Irische Jungschaf-Lachse ohne Silberhaut**  
frisch, ca. 10 kg/ Krt., HKL.A

71200008  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse**  
frisch, HKL.A

71200007  
**Neuseeland Lamm-Lachse ORIGINAL**  
TK, HKL.A

71200009  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse**  
TK, HKL.A,

71200011  
**Neuseeland Jungschaf-Lachse Weida**  
TK, HKL.A, layer pack



## LAMM KOTELETT/ HÜFTSTEAK

71700004  
**Neuseeland Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
frisch, HKL.A

71700002  
**Irisches Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
frisch, ca. 15 kg/ Krt., HKL.A

71700001  
**Neuseeland Lamm-Hüftsteak ohne Deckel**  
TK, HKL. A

71600005  
**Neuseeland Lamm-Kotelett 25 mm**  
TK, 1 rib ref., HKL.A, auf Anfrage



Bei Frischware den Bestellvorlauf beachten:  
Bestellung bis Donnerstag 11 Uhr für Warenausgang Montag, Dienstag, Mittwoch  
Bestellung bis Dienstag 11 Uhr für Warenausgang Donnerstag, Freitag

## REH

### KEULE MIT KNOCHEN

---

72000005

**Reh-Keule mit Knochen**

frisch, ca. 2,5 kg/ Stück, ab 2 Stück

72000003

**Reh-Keule mit Knochen**

TK, ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.,



## REH

### KEULE OHNE KNOCHEN

---

72000001

**Reh-Keule ohne Knochen**

frisch, ca. 1,3-2,3 kg/ Stück, ab 2 Stück

72000004

**Reh-Keule ohne Knochen**

TK, ca. 1,3-2,3 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.



## REH

### SCHULTER

---

72100001

**Reh-Schulter mit Knochen**

frisch, ca. 0,5-1,5 kg/ Stück, ab 5 kg



## REH

### RÜCKEN

---

72200001

**Reh-Rücken mit Knochen**

frisch, ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ab 1 Stück

72200002

**Reh-Rücken ohne Silberhaut ohne Knochen**

frisch, ca. 1 kg/ Stück, ab 1 Stück

72200003

**Reh-Rücken mit Knochen**

TK, ca. 1,5-2,5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.

72200004

**Reh-Rücken ohne Knochen**

TK, ca. 1 kg/ Stück, ca. 4 kg/ Krt.



## REH EDELGULASCH

---

72400001  
**Reh-Edelgulasch**  
frisch, 2 x 2,5 kg

72400002  
**Reh-Edelgulasch**  
TK, 2 x 2,5 kg/ Krt.



## REH KEULENSCHEIBEN

---

72000002  
**Reh-Keulenscheiben**  
frisch, 3 x 1 kg/ Krt., Grillsteak mit Knochen



## WILDSCHWEIN RÜCKEN MIT KNOCHEN

---

73200001  
**Wildschwein-Rücken mit Knochen**  
frisch, ca. 3-7 kg/ Stück, ab 1 Stück



## WILDSCHWEIN RÜCKEN OHNE KNOCHEN

---

73200002  
**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**  
frisch, ca. 0,5-2 kg/ Stück, ab 5 kg

73200005  
**Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse**  
TK, ca. 0,5-2 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.



# WILDSCHWEIN

## KEULE

---

73000002

### Wildschwein-Keule mit Knochen

TK, 4-6 kg, 1-2 Stück/ Krt. ca. 10 kg, mit Schloß

73000004

### Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade

TK, 3-7 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt.



# WILDSCHWEIN

## FILET

---

73305001

### Wildschwein-Filet

TK, 100-500 g/ Stück, ca. 5 kg/ Krt.



73000009

### Wildschwein-Keule ohne Knochen

frisch, ca. 3-7 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.

73000005

### Frischling-Keule mit Schloss

TK, 2-4 kg/ Stück, ca. 10kg/ Krt.



# WILDSCHWEIN

## EDELGULASCH

---

73400001

### Wildschwein-Edelgulasch

frisch, 2 x 2,5 kg, ca. 5 kg

73400003

### Wildschwein-Edelgulasch

TK, 2 x 2,5 kg, ca. 5 kg/ Krt.



# EXTRA

---

73200004

### Wildschwein-Frischlingsrücken mit Knochen

TK, ab 5 kg, 2-5 kg/ Stück

73900001

### Wildschwein-Verarbeitungsfleisch ohne Knochen

TK, ca. 10 kg/ Krt., Pastetenfleisch



## HIRSCH EDELGULASCH

---

74400002

### Hirsch-Edelgulasch

frisch, ca. 5 kg/ Krt., 2 x 2,5 kg

74400001

### Hirsch-Edelgulasch extra

frisch, 2 x 2,5 ca. 5 kg/ Krt., große Stücke

74400006

### Hirsch-Edelgulasch ohne Wade

TK, 2 x 2,5 kg, 5 kg/ Krt., vak., HU

74400005

### Hirsch-Edelgulasch ohne Wade

TK, 4 x 2,5 kg, 10 kg/ Krt., vak., HU



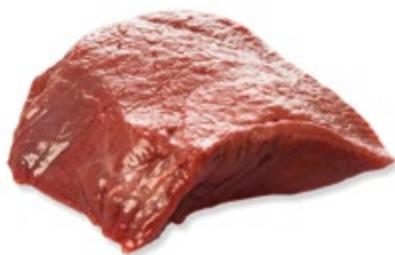
## HIRSCH STEAK

---

74500001

### Hirsch-Steak

frisch, 3 x 1 kg, ca. 3 kg/ Krt., ca. 150 g, vak.



## HIRSCH SCHULTER OHNE KNOCHEN

---

74100001

### Hirsch-Schulter ohne Knochen

frisch, ab 5 kg, 1,5-4 kg/ Stück



## HIRSCH RÜCKEN MIT KNOCHEN

---

74200001

### Hirsch-Rücken mit Knochen

frisch, 7-11 kg/ Stück, ab 1 Stück

74200003

### Hirsch-Rücken mit Knochen

TK, 3-6 kg/ Stück, 2 Stück/ Krt.



## HIRSCH

### KEULE 4ER-SCHNITT

74000003  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Wade**  
frisch, ab 1 x 4er Set

74000006  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Wade EU**  
TK, ca. 0,5-3 kg/ Stück, 12 kg/  
Krt.,

74000007  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Silberhaut**  
TK, 0,5-3 kg, ca. 10 kg/ Krt.

74000009  
**Hirsch-Keule 4er-Schnitt  
ohne Silberhaut**  
frisch, ca. 5 kg/ Krt.



## HIRSCH KEULE

74000001  
**Hirsch-Keule mit Knochen Femur**  
frisch, 3 - 7 kg

74000008  
**Hirsch-Kalbskeule**  
TK, 3 - 6 kg, ca. 15 kg/ Krt.



## HIRSCH

### RÜCKEN OHNE KNOCHEN

74200004  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen  
Lachse EU „groß“**  
TK, 3-5 kg/ Stück, ca. 10 kg/  
Krt.

74200005  
**Hirsch-Kalbsrücken ohne  
Knochen Lachse EU**  
TK, 1-3 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.

74200002  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen  
Lachse „mittel“**  
frisch, 2-4 kg/ Stück, ab 2 Stück

74200007  
**Hirsch-Rücken ohne Knochen  
Lachse**  
TK, 2-3 kg/ Stück



## EXTRA

74900002  
**Hirsch-Verarbeitungsfleisch**  
TK, auf Anfrage

## HIRSCH

### KEULE OHNE KNOCHEN

74000002  
**Hirsch-Keule ohne Knochen ohne Wade**  
frisch, ca. 7-11 kg/ Stück, ab 1 Stück

74000005  
**Hirsch-Keule ohne Knochen**  
TK, ca. 5-10 kg/ Stück, ca. 15 kg/ Krt.



# LOUISIANA-MARINADE

süßlich-rauchig, 4 kg/ Eimer  
Artikel-Nr. 97006027



NEU

## MARINADE HÄHNCHEN BORGMEIER

---

97006014  
4 kg/ Eimer



typischer  
Brathähnchen-  
Geschmack

## MARINADE KRÄUTERBUTTER

---

97006013  
2 kg/ Beutel



intensive  
Butternote und  
feine Kräuter

## MARINADE CURRY BORGMEIER

---

97006012  
4 kg/ Eimer



Glanzmarinade

## MARINADE TOMATE

---

97006019  
4 kg/ Eimer



volles  
Tomatenaroma



## MARINADE KNOBLAUCH

---

97006022  
4 kg/ Eimer



Für Knoblauch-  
Liehaber!

## MARINADE PIRI-PIRI

---

97006010  
2 kg/ Beutel



Rot und Scharf

## MARINADE MEXIKO

---

97006011  
4 kg/ Eimer



sehr würzig und  
milde Schärfe

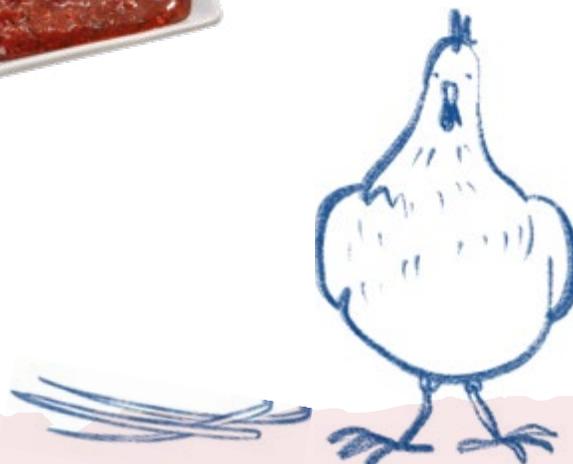
## MARINADE AKROPOLIS GYROS

---

97006016  
4 kg/ Eimer



Mittelmeearoma  
mit viel Oregano





## EIERSALAT MILANO

---

55700021

**Eiersalat Milano**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700022

**Eiersalat Milano**

2,5 kg/ Eimer



## GEFLÜGELSALAT BOMBAY

---

55700015

**Geflügelsalat Bombay**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700016

**Geflügelsalat Bombay**

2,5 kg/ Eimer



## GEFLÜGELSALAT

---

55700004 | 55700005

**Geflügelsalat**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700006

**Geflügelsalat**

2,5 kg/ Eimer

55700001

**Geflügelsalat "Schedlinski"**

1,5 kg/ Schale



## GEFLÜGELCOCKTAIL

---

55700008

**Geflügelcocktail**

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700009

**Geflügelcocktail**

2,5 kg/ Eimer



# GEFLÜGELSALAT

## CURRY

---

55700011 | 55700012

**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700013

**Geflügelsalat Hähnchen in Curry**  
2,5 kg/ Eimer



# PELLKARTOFFELSALAT

---

55700018

**Pellkartoffelsalat**  
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700019

**Pellkartoffelsalat**  
2,5 kg/ Eimer



# FLEISCHSALAT

---

55700002

**Fleischsalat "Schedlinski"**  
1,5 kg/ Schale



# SALAMI



55300058  
**Chicken-Salami Atmos**  
100 g geschnitten, 100 % Geflügel, 10 Pack/ Krt.



55300020  
**Puten-Katenrauch Salami**  
ca. 2 kg, 3 Stück/ Krt.



55300022  
**Puten-Salami Stange Atmos**  
ca. 300 g, 100 % Geflügel, 10 Stück/ Krt.



55300040  
**Knabbersalami reines Geflügel Atmos**  
5 x 50 g/ Pck., 16 Pck./ Krt.



55300001  
**Chicken-Salami-Barren blau "Bille"**  
1,5 kg

55300003  
**Chicken Salami-Barren Pfeffer "Bille"**  
1,5 kg

55300005  
**Chicken-Salami-Barren Käse "Bille"**  
1,5 kg

55300007  
**Chicken-Salami-Barren Bella Napoli "Bille"**  
1,5 kg

55300009  
**Chicken-Salami-Barren Jalapeño "Bille"**  
1,5 kg



**NEU:**  
**Chicken-Salami-Barren "CHILLI"**  
1,5 kg, Artikel-Nr. 55300060

55300035\*  
**Puten-Mettwurst „Party Knacker“ "Schedlinski"**  
3 x 24 Stück/ Atmos



55300017  
**Puten-Salami „kleine“ "Schedlinski"**  
ca. 350 g, 12 Stück/ Krt.



# METTWURST

55300044\*

## Mettwurst-Kraftknacker

70 g, 3 x 20 Stück/ Krt., Atmos



# SAISONARTIKEL

55300046

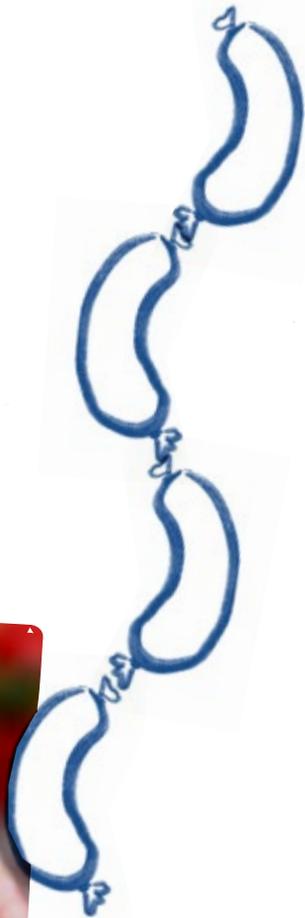
## Hirsch-Salami

300 g „Bille“ 10 Stück/ Krt.

55300048\*

## Wildschwein-Salami

300 g „Schedlinski“ 12 Stück/ Krt.



## BRATWURST PUTE

55400055

**Puten-Bratwurst**

5 x 100 g, 8 Pck./ Krt., vak. „Westf. Landpute“



## BRATWURST WILDSCHWEIN

55400076\*

**Wildschwein-Bratwurst grob**

5 x ca. 100 g, 10 Pck./ Krt. mit Bärlauch, 5er vak.



DAS KIKOK-BRATWURST-SORTIMENT FINDEN SIE AUF SEITE 11!

## ROSTBRATWURST GEFLÜGEL

55400072\*

**Geflügel-Rostbratwurst Minis**

ca. 50 g, 10 x 10 Stück/ Krt., vak., "Schedlinski",



## CORNED TURKEY

---

55400024

**Corned Turkey klein "Schedlinski"**  
ca. 300 g, 12 Stück/ Krt.

55400071\*

**Corned Turkey groß "Schedlinski"**  
ca. 1,6 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



## TEEWURST

---

55400084

**Teewurst**  
4 x 125 g, 4er-Kette



## HOLTER FRÜHSTÜCK

---

55400083

**Holter Frühstück**  
4 x 300 g, 4er-Kette

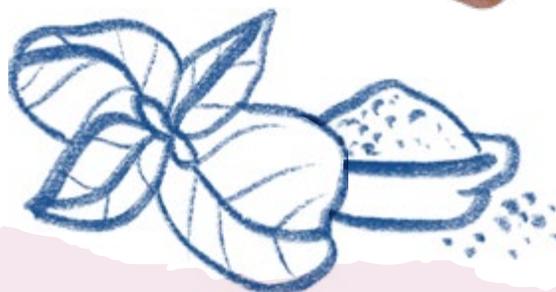


## ASPIK

---

55400050\*

**Putenfleisch in Aspik groß "Schedlinski"**  
1,8 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



# ZWIEBELMETT

## PUTE

55400079

**Puten-Zwiebelmett**  
4 x 180 g



55400078

**Puten-Zwiebelmett**  
10 x 50 g



# LEBERKÄSE

55100020

**Putenfleisch-Leberkäse "Schedlinski"**  
ca. 2 kg am Stück, 1 Stück/ Krt.

55100002

**Geflügel-Leberkäse groß "Schedlinski"**  
1500 g, 3 Stück/ Krt.



# FLEISCHWURST



55400013\*

**Puten-Fleischwurst halbrund "Schedlinski"**  
400 g, 12 Stück/ Krt.



55400080

**Fleischwurst "Lenz"**  
120 g, 10er Kette 10 St = 1,2 kg



55400081

**Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"**  
4 x 200 g, ohne Knoblauch

55400082

**Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"**  
4 x 200 g, mit Knoblauch



55400026\*

**Geflügel-Schinkenwurst "Schedlinski"**  
300 g, 12 Stück/ Krt.



## HÄHNCHEN-SCHENKEL GERÄUCHERT

---

55200003  
**Hähnchen-Schenkel geräuchert**  
2 Stück/ Pack, 6 Pack/ Krt.



## HÄHNCHEN-BRUST GERÄUCHERT

---

55200021  
**Hähnchen-Brust geräuchert**  
2 Stück/ Pack, 4 Pack/ Krt.



## FRIKADELLEN

---

55100010\*  
**Geflügel-Frikadelle**  
125 g, 10 Stück/Pack, 4 Pack/ Krt.

55100012\*  
**Geflügel-Frikadelle**  
50 g, Handwerk 25 Stück/ Pack, 4 Pack/ Krt.



## HACKBÄLLCHEN

---

55100014\*  
**Geflügel-Hackbällchen**  
20 g, Stück ca. 1000 g/ Pack, 4 Pack/ Krt.





**KIKOK-WURSTPRODUKTE**

AUF SEITE 13

# AUCH BEI UNS ERHÄTLICH

55300026  
**Klosterheider Puten-Rohschinken**  
ca. 900-1000 g/ Stück „Döring“



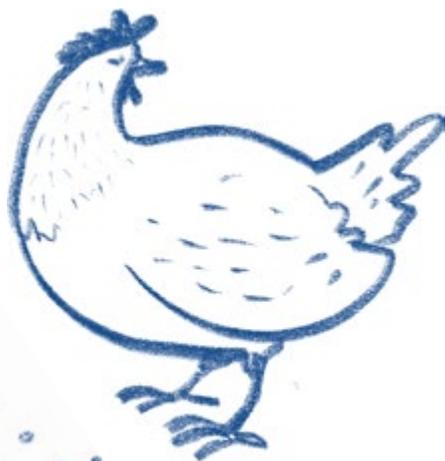
55400052\*  
**Puten-Brust Samba**  
"Schedlinski"  
2,2 kg vak., 2 Stück/ Krt.



55400007\*  
**Puten-Brust Zitronenpfeffer**  
2,3 kg, vak., 2 Stück/ Krt.



55200016  
**Puten-Brust Hahn ohne Knochen mit Haut**  
gegart und geräuchert



# WIENER

55400053

## Puten-Heißwurst Wiener

5er-Pack, vak., ca. 260 g/ Pack, 10 Pack/ Krt.  
"Lenz"



# KRAKAUER

55300053

## Puten-Krakauer

5 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, "Schedlinski"



# KIKOK-WIENER

55800041

## Hähnchen-Wiener aus Kikok-Fleisch gebrüht

4 x ca. 50 g, gebündelt mit einer Banderole  
4 Bündel/ Pck., 3 Pck. / Krt.



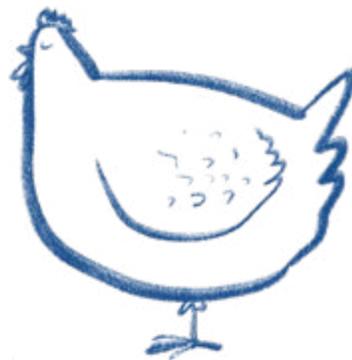
Hot Dogs mit Essigurken,  
Ketchup und Zwiebelrelish

Sollten Sie Fragen zu unseren Produkten und unserem Unternehmen haben, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.



# 75 JAHRE BORGMEIER FRISCHGEFLÜGEL

---



Heinrich Borgmeier GmbH & Co. KG | Schöninger Str. 33 | 33129 Delbrück  
Telefon-Nr.: 0 52 50 - 9 81 90 - 0 | [info@borgmeier.com](mailto:info@borgmeier.com)

[www.borgmeier.com](http://www.borgmeier.com)