

FÜR GENIEßER
MIT ANSPRUCH!

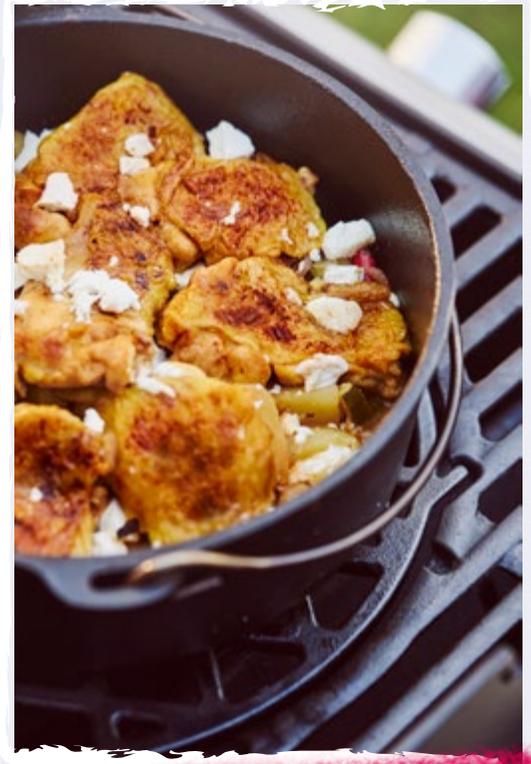


PRODUKTKATALOG

Herbst/ Winter
2023/ 2024

INHALT

	Was uns ausmacht	4 - 5
	Kikok	6 - 13
	Hähnchen	14 - 20
	Hähnchen Convenience	21 - 24
	Vegetarisch	25
	Huhn	26
	Pute	27 - 31
	Ente	32 - 33
	Spezialitäten	34 - 35
	Kaninchen	36
	Lamm	37 - 38
	Wild	39 - 43
	Marinaden Gewürze	44 - 45
	Salate	46 - 47
	Wurst	48 - 55



Hähnchen-Grill-Steak

„Louisiana“
süßlich-rauchig
ca. 1,5 kg je Schale

Artikel-Nr. 53343***

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.



KIKOK-FOND

SCHRITT FÜR SCHRITT

**Eine tolle Basis
für viele Gerichte!**



Die ungeschälten Zwiebeln halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten.



Das Garthermometer, das Gummiband und die Banderole vom Kikok-Hähnchen entfernen.



Zwiebeln, das Kikok-Hähnchen, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren und die Koriandersaat in einem großen Suppentopf mit 5 Liter kaltem Wasser auffüllen und langsam aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Stunden (mit Deckel) sanft kochen lassen.



Die Möhren, den Sellerie und den Lauch putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse waschen und nach 1,5 Stunden in den Topf geben und mitgaren lassen. Den Fond auf der ausgeschalteten Herdplatte eine Stunde ziehen lassen.



Das Kikok-Hähnchen aus dem Fond nehmen. Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf geben.

Ggf. mit dem Schaumlöffel entfetten.

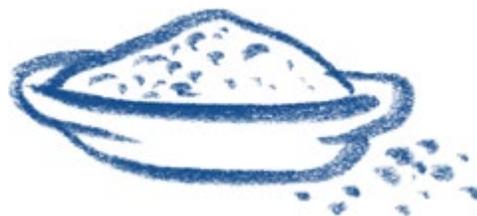


Das Kikok-Hähnchen in kleine Stücke schneiden. Das Fleisch kann in einem Glas mit dem Fond bedeckt aufbewahrt werden oder für Geflügelsalat und Frikassee verwendet werden. Der Fond kann direkt verwendet werden oder in Behältern eingekocht werden.

Zutaten

1 Stück Kikok-Hähnchen

weitere Zutaten:
2 Zwiebeln
300 g Möhren
250 g Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 Petersilienwurzel
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner
4 angedrückte Wacholderbeeren
2 TL Koriandersaat
Salz





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: ELTERN TIERBETRIEB - 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 MITARBEITER

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
HKLA, frisch



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



UNSER GANZHEITLICHES KIKOK-HALTUNGSKONZEPT

SEIT 1994

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.



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 Schlachtereie 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

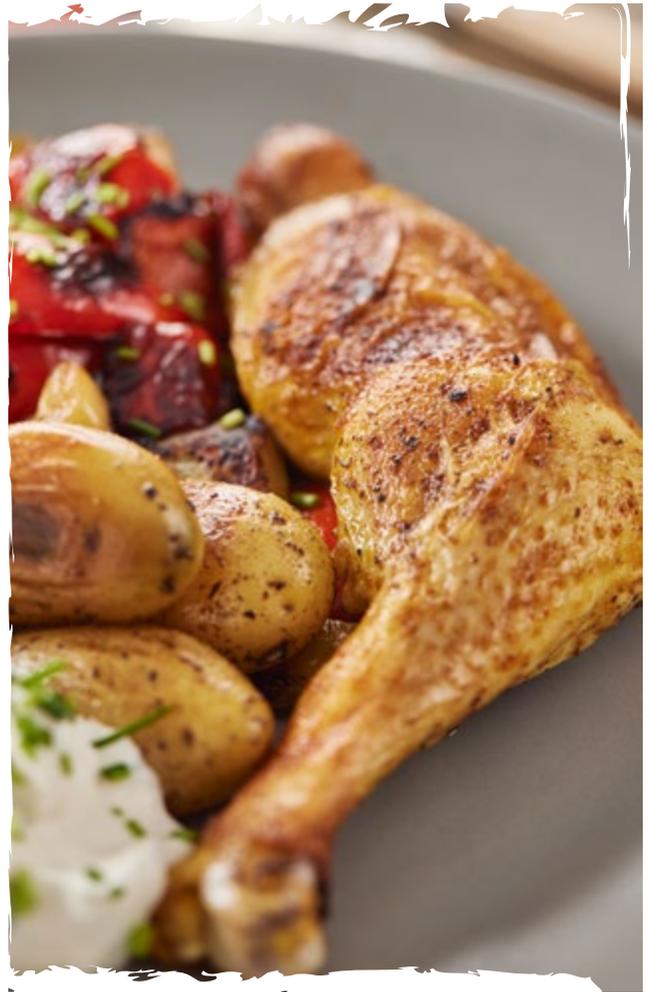
1210****

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-Oberkeule mit Haut ohne Knochen
„Pollo Fino“
frisch

Erhältlich in den Verpackungsheiten:

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



KIKOK-HÄHNCHEN

GRILLSTEAK

1230****

Kikok-Hähnchen-Schenkel mit Haut ohne Knochen „Steak“
frisch

Erhältlich in den Verpackungsheiten:

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



KIKOK-HÄHNCHEN

FLÜGEL OHNE SPITZE

1810****

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

Erhältlich in den Verpackungsheiten:

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



KIKOK-HÄHNCHEN

GULASCH

1360****

Kikok-Hähnchen-Gulasch
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, 3 Pack/ Krt.



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 Pck./ Bündel



KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURST GROB

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





CHICKEN-CROSSIES

PANIERT UND GEGART

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
3 kg Beutel, TK



HÄHNCHEN- BOLOGNESE

MEDITERRAN

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



DELIKATESS- HÜHNERFRIKASSE

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



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



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

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



Standard: verpackt in E1



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 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 BRUST MIT HAUT UND KNOCHEN

Erhältlich in den Kalibern:

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

Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

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



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-FILETSCHNEIBEN

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



HÄHNCHEN-FILETZUSCHNITT „GRASSELLI“

Horizontal geschnitten aus dem halben Filet.
Somit erhält man fast gleich starke Filetzuschnitte.



36120018
36120019

**Hähnchen-Filetzuschnitt
Grasselli 130-180g**

36120020

**Hähnchen-Filetzuschnitt
Grasselli 110-130g**

HÄHNCHEN-FILETSTÜCKE „A“

Unterschiedliche Größen und Stärken.

BEGRENZT
VERFÜGBAR



Aus dem konventionellen Filet geschnitten.

Hähnchen-Filetstücke „A“

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

Für die schnelle Küche!

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

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:

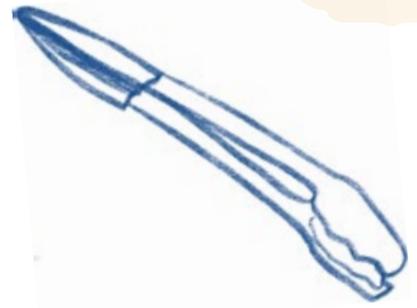
Für die Zubereitung der Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“ geben Sie die Rolle einfach mit etwas Sonnenblumenöl und ein paar frischen Kräutern in eine feuerfeste Form und garen es im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (160 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 25 Minuten.



Hähnchen-Filet
gefüllt mit
Käse und Oliven

HÄHNCHEN

GRILL-STEAK „LOUISIANA“



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 Atmosphäreschale, 6 Schalen/ Krt.



Oberschenkelrolle
mit
Geflügelbrätffüllung



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
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/ Ei, 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, 6 Stück, 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, 13-18 kg, HKL.A, deutsch/italienisch



PUTEN 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



PUTEN 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



Standard: ca. 10 kg im Krt.

PUTEN 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.



PUTEN 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



PUTEN 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



PUTEN 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.





PUTEN SCHNITZEL

62600004

Puten-Schnitzel

frisch, unkalibriert, lose, 10 kg

62600003

Puten-Schnitzel

frisch, unkalibriert, 5 kg

62600007

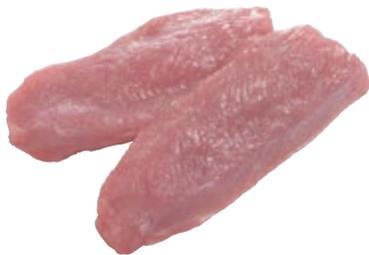
Puten-Schnitzel

frisch, 4 x 2,5 kg vak.

62600006

Puten-Schnitzel

frisch, 2 x 2,5 kg, vak.



PUTEN 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.

PUTEN SCHNITZEL FÜR ROULADEN

62600093

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.



PUTEN ROLLE AUS DER KEULE/ BRUST

62600095

Puten-Rollbraten mit Haut ohne Knochen natur aus Keulenfleisch,

3 Stück/ Krt., vak.,
frisch, HKL.A

62600099

Puten-Brust-Rollbraten ohne Haut natur,

frisch, 3 Stück/ Krt.

55000011

Puten-Rollbraten ohne Haut aus Keulenfleisch,

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

55000008

Puten-Brust-Rollbraten ohne Haut

frisch, 3 Stück Krt.
mit Aprikose gefüllt, gewürzt

PUTEN INNEREIEN

62900002

Puten-Leber

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.

62900018

Puten-Herzen

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.

62900013

Puten-Mägen

frisch, 3 x ca. 1 kg, vak.



PUTEN BRUST MIT HAUT

62310001

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



PUTEN 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, 20 kg/ 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



PUTEN 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.

PUTEN 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
konsequent. ehrlich. gut.

TIERWOHL

PHINA-PUTE

61120009

Phina Puten-Oberkeule
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61320003

Phina Puten-Brust
ohne Haut ohne Knochen
frisch, 5 kg/ Krt., vak.

61600004

Phina-Puten-Schnitzel
frisch, 2 x 2,5 kg vak.

61020002

Phina-Pute
frisch, 8-10 kg

61020005

Vorteilskarton

2 Pck. Phina-Puten-Oberkeule
Inhalt 2 Stück, vak.

2 Pck. Phina-Puten-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.





ENTE GANZ

63010007

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

63000001

**Oldenburger Land-Ente
"Nobis" (5xDeutschland)**
frisch, 6 x ca. 2,2 kg, 6er, HKL.A,
deutsch

63010012

Barbarie-Ente GELB
frisch, 3 x ca. 3,2, HKL.A,
franz.

63020001

Barbarie-Ente GELB
frisch, 6 x ca. 1,7 kg, HKL.A,
deutsch, weiblich

63010013

Barbarie-Ente „Soulard“
frisch, 4 x ca. 3, HKL.A,
franz., männlich
- AUF ANFRAGE -

63020012

Barbarie-Ente „Soulard“
frisch, 6 x ca. 1,6, HKL.A,
franz., weiblich
- AUF ANFRAGE -

63010009

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

63000002

**Oldenburger-Land-Ente
"Nobis" (5xDeutschland)**
TK, 6 x ca. 2,2 kg, 6er, HKL.A,
deutsch

63020010

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

63020006

Barbarie-Ente "Meyer"
4 x ca. 3,5 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.



ENTEN FILET

63210007

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

63210014

Enten-Filet "Nobis"
„Unsere Beste“
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
deutsch

63220004

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

55200008

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

63210003

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

63220005

Barbarie-Enten-Filet
TK, 3 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
franz., 200-280 g, weiblich



ENTEN SCHENKEL

63110006

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

63110011

Enten-Schenkel "Nobis" „Unsere Beste“
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A, deutsch

63110004

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





Enten vom Familienunternehmen NOBIS

Herkunft Deutschland, gelebtes Tierwohl, kontrollierte Haltung der Tiere in Kombination mit einer handwerklichen Verarbeitung führt zu einem qualitativ hochwertigen Produkt.

Probieren Sie die „Landente“ und „Unsere Beste“ von der Firma NOBIS.

Entenkoteletts - asiatisch und gegrillt

Zutaten

12 Entenkoteletts
(den Entenschenkel teilen und für dieses Rezept soll die Oberkeule verwendet werden)

Wir empfehlen den Artikel:

63110011
Enten-Schenkel "Nobis"
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak.,
HKL.A, deutsch

6 EL Orangenmarmelade
6 EL Orangensaft
3 EL Hoisin-Sauce
2 Prisen gemahlene Chili
Enten-/Gänsegewürz
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Marinade: 6 EL Orangenmarmelade, 6 EL Orangensaft, 3 EL Hoisin Sauce und 2 Prisen gemahlene Chili in einem Topf kurz köcheln lassen, bis die Orangenmarmelade aufgelöst ist.

Die Entenkoteletts mit Salz, Pfeffer und dem Enten-/Gänsegewürz beidseitig würzen.

Nun den Grill aufheizen und bei direkter Hitze die Entenkoteletts zunächst auf der Hautseite und anschließend auf der Fleischseite kräftig anbraten.

Anschließend bei mittlerer indirekter Hitze (ca. 175 °C) mit der Hautseite nach oben ca. 45 Minuten grillen. Nach 45 Minuten die Entenkoteletts auf dem Grill mit der Marinade auf der Hautseite komplett bestreichen.

Nach 15 Minuten noch einmal bestreichen. Nach weiteren 15 Minuten sind die Entenkoteletts fertig.



Eine Rezeptempfehlung aus dem Hause NOBIS!

Für die übrig gebliebenen Enten-Unterkeulen gibt es auch tolle Grillrezepte!

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

65000008

Freiland-Hähnchen gelb

„Label Rouge“

frisch, SB-Atmos, ca. 1,5 kg, 3 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000010

Freiland-Hähnchen gelb, Tray

„Label Rouge“

frisch, ca. 1,5 kg, 3 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000009

Freiland-Hähnchen

Schwarzfeder

„Label Rouge“

frisch, ca. 1,5 kg, lose, 8 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000011

Freiland-Hähnchen

Schwarzfeder, Tray

„Label Rouge“

frisch, ca. 1,5 kg, 4 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000024

Freiland-Hähnchen-Brustfilet

Schwarzfeder

„Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000025

Freiland-Hähnchen-

Brustfilet "Supreme"

Schwarzfeder

„Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

65000026

Freiland-Hähnchen-Schenkel

Schwarzfeder

„Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.



LÄNGER HALTBAR

65000004

Maishähnchen länger haltbar

verpackt 8 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, 350-400g, 4 Stück/ Krt.,
franz.

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

BRESSEHUHN

65000001

Bressehuhn

mit Innereien, Kopf und Füße

4 Stück/ Krt., franz., frisch

* Vorbestellfrist: 12 Tage

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



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

70000005
Kaninchen mit Kopf
frisch, ca. 1,7-2,0 kg, 4 Stück/
Krt, 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. 500 g/ SB-Atmos, ca. 5 kg/ Krt. F

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 Jungschaf-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

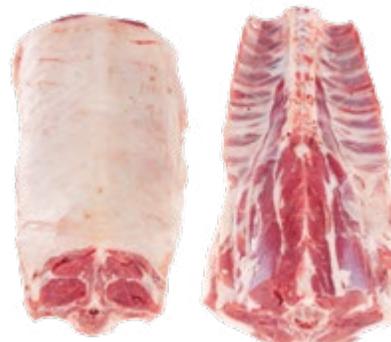
71600002
Neuseeland Lamm-Karree
TK, 50/0, HKL.A



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

Frischlings-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

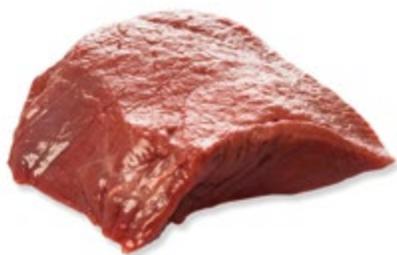


HIRSCH STEAK

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. 10 kg/ Krt.
auf Anfrage



HIRSCH

KEULE

74000001

Hirsch-Keule mit Knochen Femur

frisch, 3 - 7 kg, auf Anfrage

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. 20 kg/ Krt.



LOUISIANA-MARINADE

süßlich-rauchig, 5 kg/ Eimer
Artikel-Nr. 97006027

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
5 kg/ Eimer



Glanzmarinade

MARINADE
TOMATE

97006019
5 kg/ Eimer



volles
Tomatenaroma



MARINADE KNOBLAUCH

97006022
5 kg/ Eimer



Für Knoblauch-
Liebhaber!

MARINADE PIRI-PIRI

97006010
2 kg/ Beutel



Rot und Scharf

MARINADE MEXIKO

97006011
5 kg/ Eimer



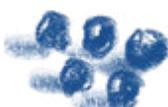
sehr würzig und
milde Schärfe

MARINADE AKROPOLIS GYROS

97006016
4 kg/ Eimer



Mittelmeearoma
mit viel Oregano



EIERSALAT MELANO

55700021

Eiersalat Melano

250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700022

Eiersalat Melano

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.



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 "CHILI"
1,5 kg, Artikel-Nr. 55300060



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.



55300035*

Puten-Mettwurst „Party Knacker“ "Schedliński"

3 x 24 Stück/ Atmos



55300017

Puten-Salami „KLEIN“ "Schedliński"

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“,



* Vorbestellartikel



CORNERD 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

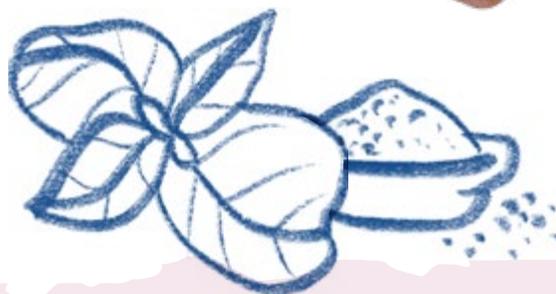
Holter Frühstück
4 x 300 g, 4er-Kette



ASPIK

55400050*

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



* Vorbestellartikel



ZWIEBELMETT

PUTE

55400079
Puten-Zwiebelmett
4 x 180 g



55400078
Puten-Zwiebelmett
10 x 50 g



FLEISCHWURST

55400013*
Puten-Fleischwurst halbrund "Schedlinski"
400 g, 12 Stück/ Krt.



55400080
Fleischwurst "Lenz"
120 g, 10er Kette 10 St = 1,2 kg



LEBERKÄSE

55100020
Putenfleisch-Leberkäse "Schedlinski"
ca. 2 kg am Stück, 1 Stück/ Krt.

55100002
Geflügel-Leberkäse groß "Schedlinski"
1500 g, 3 Stück/ Krt.



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.



* Vorbestellartikel

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*

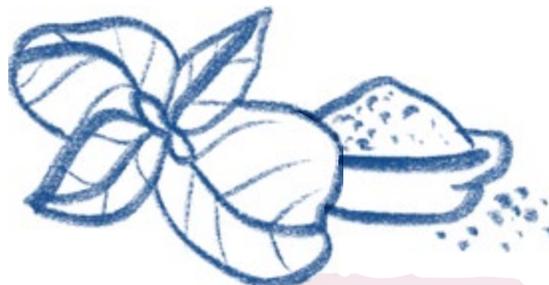
Geflügel-Frikadelle
50 g, Handwerk 25 Stück/ Pack, 4 Pack/ Krt.



HACKBÄLLCHEN

55100014*

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



* Vorbestellartikel



Jagdwurst

II

Kikok
*Das ganz besondere
Mischhähnchen*

II

Geflügel-
Jagdwurst

II

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.



KRAKAUER

55300053

Puten-Krakauer
5 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, „Schedlinski“



55200016

Puten-Brust Hahn ohne Knochen mit Haut
gegart und geräuchert

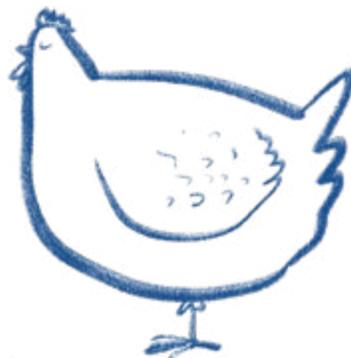


* Vorbestellartikel

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

www.borgmeier.com
www.kikok.de