

Borgmeier 
Frischgeflügel

PRODUKTKATALOG

Frühjahr/ Sommer 2025



WIR PRODUZIEREN VERANTWORTUNGSVOLL DEUTSCHES FRISCHGEFLÜGEL

Inhalt

Neuheit	3
Kikok	4 - 11
Hähnchen	12 - 16
Hähnchen Convenience	17 - 19
Huhn	21
Pute	22 - 25
Ente	26 - 27
Spezialitäten	28 - 29
Kaninchen	30
Lamm	31 - 32
Wild	33 - 36
Wurst	37 - 40
Marinade	41
Salate	42
Vegetarisch	43





HÄHNCHEN-GRILL-STEAK „DELIKAT“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen ohne Haut
aromatisch würziger Geschmack

ca. 1,5 kg je Schale
Artikel-Nr. 53343***



HÄHNCHEN-SCHENKEL-GESCHNETZELTES „DELI-CUT“

aromatisch würziger Geschmack

ca. 2,5 kg je Schale
Artikel-Nr. 53343***
ca. 400 g je Schale
Artikel-Nr. 53342***



HÄHNCHEN-FLÜGEL GETEILT MARINIERT

mit der Hähnchen-Marinade „Borgmeier“ verfeinert

ca. 2,5 kg je Schale
Artikel-Nr. 53843***



WILD-BRATWURST

im Schweinedarm

5 Stück á 100 g vak.
Artikel-Nr. 55400087

NEU IM VEGGIE-SORTIMENT

GRILL-CHEESE „ROSSO“

Gouda-Grillkäsezubereitung
veredelt mit einer Tomaten-Marinade

2 Stück á 110 g vak.
Artikel-Nr. 57000002



GRILL-CHEESE „KRÄUTER“

Gouda-Grillkäsezubereitung
veredelt mit einer Kräuterbutter-Marinade

2 Stück á 110 g vak.
Artikel-Nr. 57000003



MEHR TIERWOHL, MEHR VERANTWORTUNG, MEHR GENUSS



Mit dem ganzheitlichen Kikok-Haltungskonzept, in dem langsames Wachstum, mehr Platz, viel Bewegung und maisreiche Fütterung vereint sind, erzielen wir schon seit 1994 ein besonderes Fleischaroma. Außergewöhnlich zart und saftig, hat Kikok sich so einen festen Platz auf dem Tisch zahlreicher verantwortungsvoller Genießer erobert!

Mehr Tierwohl

Die entschleunigte Haltung der langsam wachsenden Hähnchenrasse trägt entscheidend zum Tierwohl bei. Gegenüber herkömmlichen Hähnchen haben unsere Tiere deutlich mehr Zeit sich zu entwickeln – was sich auch merklich auf die Fleischqualität und den Geschmack auswirkt.

Viel Bewegungsfreiheit

In der konventionellen Aufzucht beträgt die ‚Besatzdichte‘, also das Gewicht der Tiere je m² (Stallfläche), bis zu 39 kg. Bei Kikok-Hähnchen sind es maximal 30 kg. Und diese Freiheit können die Hähnchen gut nutzen. Denn je 100 m² stehen drei unterschiedliche Beschäftigungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Gute Maisfütterung

Der appetitlich goldgelbe Farbton der Haut unserer Hähnchen entsteht durch mindestens 50% Maisanteil bei der Fütterung. Und auch sonst bekommen die Tiere nur 100% vegetarisches Futter in bester Qualität.

Frei von Gentechnik

Das Saatgut für Mais und Soja im Futter wird ohne Gentechnik hergestellt. Wie das Futter selbst, sind auch alle unsere Aufzuchtbetriebe zertifiziert nach VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik).

Ohne Antibiotikaeinsatz

Da die Tiere durch das langsame Wachstum gesundheitlich robuster sind, werden keinerlei Antibiotika benötigt. Sollte aufgrund einer Erkrankung doch einmal eine Schar Hähnchen damit behandelt werden müssen, scheidet alle diese Tiere aus dem Kikok-Programm aus.

Kurze Transportwege

Da unsere landwirtschaftlichen Partnerbetriebe in unmittelbarer Nähe zu uns liegen, ist neben der verlässlichen Herkunft auch ein überaus kurzer Transportweg von durchschnittlich unter einer Stunde gewährleistet. Das ist gut für das Tierwohl und hilft zugleich, Umweltbelastungen durch lange Fahrwege zu vermeiden.



Haltungsstufe? Kikok!

Eine Einordnung unserer Kikok-Aufzucht Kriterien in die vom Handel festgelegten 4 Stufen nehmen wir deswegen nicht vor, weil wir die Stufe 4 mit dem Antibiotika-Verzicht übertreffen. Erfahren Sie hier mehr darüber unter www.kikok.de.

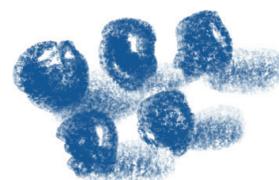
Unsere Herkunftsgarantie: die gesamte Wertschöpfungskette liegt in Deutschland – von den Elterntieren, über Schlupf, Aufzucht, Futtermühlen bis hin zur Schlachtung (5xD).





Zutaten für ca. 2 Portionen

- 250 g Kikok-Hähnchenfilet
- halb
- Salz
- 2 EL Rapsöl
- 150 g Basmati-Reis
- 1 EL Pflaumenmus
- 1 TL Chiliflocken
- 50 ml Teriyakisauce
- 1 Gurke
- 1 EL Mayonnaise
- 1 Möhre
- 2 EL Sweet Chili Soße
- 1 Limette
- 4 EL Pankomehl



FRUCHTIGES TERIYAKI-KIKOK-MAISHÄHNCHEN MIT MÖHRENREIS UND GURKENSALAT

Zubereitung

300 ml Wasser erhitzen und mit Salz aufkochen lassen. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Möhre schälen und grob raspeln. Enden der Gurke abschneiden, Gurke in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Limette vierteln. Reis und Möhre ins kochende Wasser geben und bei niedriger Hitze ca. 10-12 Minuten abgedeckt köcheln lassen.

Mehl auf einen tiefen Teller geben, Pankomehl auf einen zweiten tiefen Teller geben. Kikok-Maishähnchenfilet zuerst im Mehl wenden, dann in einer großen Schüssel mit der Mayonnaise vermengen, sodass die Filets komplett damit überzogen sind. Zuletzt rundherum in das Pankomehl drücken und damit panieren. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das panierte Kikok-Maishähnchen ca. 2 Minuten je Seite goldbraun braten. Danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen weitere 12–14 Minuten backen, bis das Kikok-Maishähnchenfilet innen durchgebraten ist. Pfanne auswischen.

Teriyakisauce, Pflaumenmus, Saft von 2 Limettenspalten und 100 ml Wasser in die Pfanne geben und alles zusammen rühren. Sauce 2-3 Minuten köcheln lassen, bis diese etwas eingedickt ist.

In einer großen Schüssel Gurkenscheiben mit Sweet-Chili-Sauce und Saft aus 2 Limettenspalten mischen. Nach Geschmack Chiliflocken dazu geben und miteinander vermengen. Reis mit der Gabel etwas auflockern. Hähnchenbrust, Reis, Gurkensalat und Sauce auf Tellern anrichten.



Rezeptempfehlung
von Susanne Pape
auch bekannt mit ihren Rezepten
aus dem Westfälischen Wochenblatt



KIKOK-HÄHNCHEN GANZ

1020****

Kikok-Hähnchen gebunden
HKL.A, frisch

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

Neuheit 2024



KIKOK-HÄHNCHEN ROULADE „ITALIA“

51123***

Kikok-Hähnchen-Schenkel ohne Knochen mariniert,
gefüllt mit einer Tomaten-Käse-Füllung

10 Stück/ Schale

Neuheit 2024



KIKOK-HÄHNCHEN FILET-GESCHNETZELTES

16402****

Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes
ca. 400 g/ Schale

16403****

Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes
ca. 3 kg/ Schale

Neuheit 2024



KIKOK-HÄHNCHEN FILET-GESCHNETZELTES „CURRY“

51742****

Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes „CURRY“
ca. 400 g/ Schale

51743****

Kikok-Hähnchen-Filet-Geschnetzeltes „CURRY“
ca. 3 kg/ Schale

Neuheit 2024



KIKOK-HÄHNCHEN PAPRIKABRUST

55200024

Kikok-Hähnchen-Paprikabrust gegart und gepökelt
mit Paprikastücken, 1,6 kg/ Stück



Bella Italia!

Zubereitungsempfehlung
Kikok-Hähnchen-Roulade „Italia“:
Backofen vorheizen. Bei 160°C (Umluft)
40 Minuten in den Ofen.



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



VLOG:
Verband
Lebensmittel
ohne
Gentechnik



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 „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 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 GRILLSTEAK

1230****

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

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



KIKOK-HÄHNCHEN GULASCH

1360****

Kikok-Hähnchen-Gulasch aus der Oberkeule 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 FLÜGEL MARINIERT

5184****

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

Erhältlich in den Verpackungsheiten:
Atmos, SB-Atmos

Standard:
verpackt in E1



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.



KIKOK-GEFLÜGEL BRATWURSTSCHNECKE

55800043

Kikok-Geflügel-Bratwurstschnecke

4 Stück/ Schale, 4 Schalen/ Krt.



KIKOK-HÄHNCHEN WIENER

55800069

Kikok-Hähnchen-Wiener

4 x 50 g SB-verpackt, 5 SB-Verpackungen gebündelt

(1 kg im Bündel)





KIKOK-LYONER

55800029
Kikok-Geflügel-Lyoner
 6 x 250 g

55800031
Kikok-Geflügel-Lyoner
 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-JAGDWURST

55800038
Kikok-Geflügel-Jagdwurst
 6 x 250 g

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



KIKOK-LEBERWURST GROB

55800026
Kikok-Geflügel-Leberwurst grob
 6 x 125 g



KIKOK-LEBERWURST FEIN

55800022
Kikok-Geflügel-Leberwurst fein
 6 x 125 g

55800021
Kikok-Geflügel-Leberwurst fein
 10 x 50 g



KIKOK-FLEISCHWURST

55800070
Kikok-Fleischwurst im Ring
 2 x 300 g



KIKOK-BRATHÄHNCHEN GEWÜRZSALZ

55800072

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 CHICKEN CROSSIES

55800068

Chicken-Crossies

Zutat: aus Kikok-Fleisch

im Knuspermantel, paniert und gegart, 3 kg Beutel, TK



KIKOK-HÄHNCHEN CORDON BLEU

55800063

Hähnchen-Cordon Bleu

Zutat: aus Kikok-Fleisch

gefüllt mit Putenbrust-Kochschinken und Käse, 3 kg Beutel, TK



KIKOK-HÄHNCHEN MINISCHNITZEL

55800065

Hähnchen-Minischnitzel

Zutat: aus Kikok-Fleisch

paniert und gegart, 3 kg Beutel, TK



HÜHNERSUPPE/ HÜNERFRIKASSE

55800061

KIKOK-Hühnerfrikassee

aus Kikok-Fleisch, 400 g, 12 Stück im Krt.

55800059

KIKOK-Hühnersuppe

aus Kikok-Fleisch, 550 ml, 12 Stück im Krt.



KIKOK-HÄHNCHEN BOLOGNESE MEDITERRAN

55500014

Hähnchen-Bolognese mediterran

aus Kikok-Fleisch

350 ml/ Glas

Was uns ausmacht

- 01** Familiengeführter Frischgeflügelproduzent aus der Mitte Deutschlands
- 02** Besonders kurze Transportzeiten des lebenden Geflügels für mehr Tierwohl
- 03** Langjährige, teils generationsübergreifende Zusammenarbeit mit rund 100 familiengeführten Höfen
- 04** 5 x Deutschland in der Wertschöpfungskette: Elterntierbetrieb – Brüterei – Futtermühle – Aufzucht – Schlachtung
- 05** Aufzucht der konventionellen Hähnchen nach den Kriterien der Initiative Tierwohl
- 06** Ressourceneffizientes Denken und Handeln - zertifiziertes Energiemanagementsystem ISO 50001
- 07** Unser Salmonellenmonitoring bietet den Beweis für beeindruckend gute Ergebnisse
- 08** Einsatz eines schonenden 5-stufigen Betäubungssystems
- 09** Überdurchschnittlich faire Entlohnung unserer Mitarbeitenden
- 10** Unterstützung lokaler und überregionaler gemeinnütziger Projekte und Vereine

Borgmeier 
Frischgeflügel





**DAS KRÄFTIGE
BRATHÄHNCHEN
FÜR DIE GANZE
FAMILIE!**

HÄHNCHEN „BIG POLLI“

3024****

Hähnchen „Big Polli“ 4 Stück

3024****

Hähnchen „Big Polli“ 2 Stück



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:



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 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



HÄHNCHEN OBERSCHENKEL

Erhältlich in den Kalibern:

unkalibriert

Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:

lose 10 kg, lose 5 kg, 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 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 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 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 FILET DOPPELT OHNE KNOCHEN OHNE HAUT

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



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 GULASCHWÜFEL

Hähnchen-Oberschenkel-Gulasch

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

Mindest-
menge
10 kg



Mindest-
menge
10 kg

HÄHNCHEN INNENFILET STÜCKE

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



Oberseite
vom
halben Filet

HÄHNCHEN EDELFILET

Erhältlich in den Kalibern:
ca. 105 g, ca. 125 g

Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:
Standard: lose 10 kg, lose 5 kg
Sonderverpackung: Atmos, SB-Atmos



Unterseite
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



Mindest-
menge
10 kg

HÄHNCHEN BRUST-FILETSCHNITTEL

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

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



Mindest-
menge
10 kg

HÄHNCHEN BRUST-FILETSTREIFEN

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

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



Mindest-
menge
10 kg

HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES

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

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



Mindest-
menge
10 kg

HÄHNCHEN BRUST-FILET-GESCHNETZELTES „STROGANOFF“

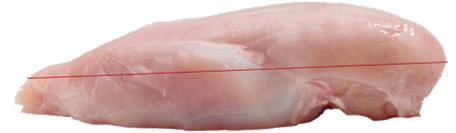
aus dem Grillfilet geschnitten

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

10 Stück/ Schale

HÄHNCHEN GRILLFILET „GRASSELLI“

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



36120018, 36120019, 36120021, 36120022, 36120025
Hähnchen-Grillfilet „Grasselli“ 130-180g

36120020, 36120023, 36120024
Hähnchen-Grillfilet „Grasselli“ 110-130g



HÄHNCHEN-FILETSTÜCKE „A“

Aus konventionellem Filet geschnitten.

Unterschiedliche Größen und Stärken. 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!

HÄHNCHEN FILET HALB TEILSTÜCKE IQF



80 g IQF tiefgefroren
100 g IQF tiefgefroren
120 g IQF tiefgefroren
140 g IQF tiefgefroren
160 g IQF tiefgefroren
180 g IQF tiefgefroren



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

Erhältlich in den Kalibern:
unkalibriert

Erhältlich in den Verpackungsmöglichkeiten:
5 kg Beutel, 2,5 kg Beutel, 1 kg Beutel, SB-Atmos



HÄHNCHEN MINIFACKEL „GELB“

53743***

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

53742***

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



HÄHNCHEN MINIFACKEL „ROT“

53743***

Hähnchen-Fileteilstück-Spieß rot – würzig – lecker
ca. 1 kg je Schale

53743***

Hähnchen-Fileteilstück-Spieß rot – würzig – lecker
5 Stück à ca. 50 g je Schale



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 FILET „TOMATE“

53643***

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Tomate“
pikant mariniert
ca. 1,3 kg je Schale



HÄHNCHEN FILET „CURRY“

53643***

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“ mild und saftig
ca. 1,3 kg je Schale

53642***

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Curry“ mild und saftig
2 Stück à ca. 150 g je Schale



HÄHNCHEN FILET „FEUER“

53643***

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“
würzige Schärfe
ca. 1,3 kg je Schale

53642***

Hähnchen-Brustfilet zugeschnitten „Feuer“
würzige Schärfe
2 Stück à ca. 150 g je Schale



HÄHNCHEN GRILL-STEAK „GOURMET“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut
würzig mariniert

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 GRILL-STEAK „LOUISIANA“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen mit Haut
süßlich-rauchig mariniert

53343***

Hähnchen-Grill-Steak „Louisiana“

ca. 1,5 kg je Schale



HÄHNCHEN GRILL-STEAK „DELIKAT“

Hähnchen-Oberkeule ohne Knochen ohne Haut
aromatisch würziger Geschmack

53343***

Hähnchen-Grill-Steak „Delikat“

ca. 1,5 kg je Schale



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

Sommerpause von
April - Juli 2025

**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
FILET-ROLLE
„MITTELMEER“**

53623***

Hähnchen-Filet-Rolle „Mittelmeer“
10 Stück je Schale

53622***

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
„SPINATELLO“**

53523***

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
„BARONESSE“**

53743***

Hähnchen-Oberkeule „Baroness“
4 Stück je Atmosphale,
6 Schalen/ Krt.

Zubereitungsvorschlag:

Die Hähnchenroulade „Baroness“ wird in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten scharf angebraten und in einer feuerfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 180°C (160°C Ober-/Unterhitze) für 40 Minuten gebacken.

**HÄHNCHEN
KNUSPERFILET GEGART**

55100033

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



**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!



**HÄHNCHEN
OBERSCHENKEL
GESCHNETZELTES
„DELI-CUT“**

NEU

53343***

**Hähnchen-Oberschenkel
Geschnetzeltes „Deli-Cut“**
2,5 kg je Schale

53342***

**Hähnchen-Oberschenkel
Geschnetzeltes „Deli-Cut“**
ca. 400 g je Schale

Zubereitungsvorschlag:

Fix und fertig mariniert.
Ab in die Pfanne!



**HÄHNCHEN
FILET-GESCHNETZELTES
„TOMATE“**

53743***

**Hähnchen-Filet
Geschnetzeltes „Tomate“**
3 kg je Schale

53742***

**Hähnchen-Filet
Geschnetzeltes „Tomate“**
ca. 400 g je Schale

Zubereitungsvorschlag:

Fix und fertig mariniert. Ab in die Pfanne!



Neuheit 2024

*Unser
Handelssortiment*





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 KLEIN, NIEDERLANDE

60000002

Suppenhuhn Remkes

8 Stück/ Krt., 1100–1300 g, frisch, HKL.A

HKL.A

(braune Legehennen Hubbard)

begrenzte Verfügbarkeit

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



PUTE GANZ

62020001

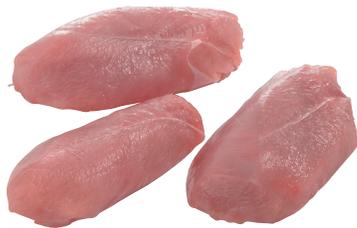
Pute Henne mit Hals ohne Innereien
frisch, im Beutel, 7–9 kg HKL.A, deutsch

55200017

Pute geräuchert
diverse Gewichte

62010001

Pute Hahn groß mit Hals ohne Innereien
frisch, 13-18 kg, HKL.A, deutsch/italienisch



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 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

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 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-Gulasch aus der Oberkeule
frisch, lose, 10 kg, HKL.A
handgeschnitten

62500028

Puten-Gulasch aus der Oberkeule
frisch, lose, 3 kg, HKL.A
handgeschnitten

62500036

Puten-Gulasch aus der Oberkeule
frisch, 10 kg, vak., HKL.A
handgeschnitten



PUTEN SCHNITZEL

**Auch folgende Kaliber
erhältlich:**
ca. 120 g
ca. 140 - 160 g
ca. 160 - 180 g
ca. 200 - 240 g

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 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 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



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 FLÜGEL

62410005

Puten-Flügel
frisch, lose, 10 kg

62410004

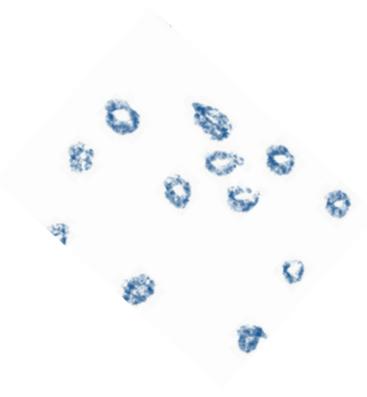
Puten-Flügel
frisch, lose, 5 kg

62410013

Puten-Flügel
frisch, 10 kg, vak.

62410012

Puten-Flügel
frisch, 5 kg, vak.



PUTEN 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

62310025

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

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 ABSCHNITTE

62900024

Puten-Abschnitte
hell Kutterfleisch
frisch, 10 kg

62900029

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

PUTEN 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.



PUTEN GESCHNETZELTES

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.

Mehr Tierwohl



- 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 Strohbälle, viel Bewegung und Auf-sitzmöglichkeiten.

61120009

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

61020002

Phina-Pute
frisch, 8–10 kg

61320003

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

61020005

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

61600004

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

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



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

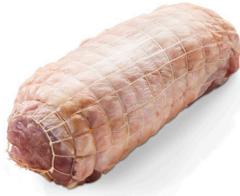


PUTE

PUTEN-ROLLBRATEN

62600095

Puten-Rollbraten
mit Haut ohne Knochen natur aus Keulenfleisch
3 Stück/ Krt., vak., frisch, HKLA



55000011

Puten-Rollbraten ohne Haut aus Keulenfleisch
frisch, 3 Stück/ Krt.
mit Zwiebel gefüllt, 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 gefüllt, gewürzt



PUTEN BRUST GERÄUCHERT

55200016

Puten-Brust Hahn mit Haut ohne Knochen
geräuchert, 1 Stück vak.



Saftig!

Würzig!

Lecker!





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

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.

63010003
Barbarie-Ente "Soulard"
TK, 4 x 3 kg, männlich, franz.

63020016
Barbarie-Ente "Soulard"
TK, 6 x 1,6 kg, weiblich, franz.

63900006
Barbarie-Entenkarkassen
frisch, deutsch, lose 10 kg/ Krt.



ENTEN SCHENKEL

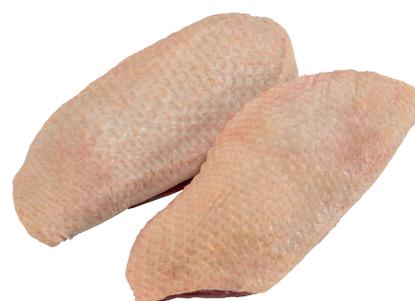
63110006
Barbarie-Enten-Schenkel
"Borgmeier"
frisch, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
franz.

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

63110001
Barbarie Enten-Schenkel gelb
frisch, 5 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
deutsch, Maisfütterung
(Saisonartikel)

63110004
Barbarie-Enten-Schenkel
"Colvert"
TK, 5 kg/ Krt., 2er-vak.,
HKL.A, franz.

63110003
Barbarie-Enten-Schenkel
"Borgmeier"
TK, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
franz., männlich



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

63210004
Barbarie-Enten-Filet
"Borgmeier"
TK, 6 kg/ Krt., 2er-vak., HKL.A,
franz., 200-280 g, männlich

63210002
Barbarie-Enten gelb
frisch, 5 kg/ Krt., deutsch,
Maisfütterung
(Saisonartikel)

SPEZIALITÄTEN



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., franz.

65100004

Stubenküken "Crapaudine" mit Haut ohne Brustknochen

frisch, 5 x 4 Stück/ Krt, vak.

65100002

Stubenküken länger haltbar

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

MAISHÄHNCHEN

65000002

Maishähnchen

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

65000003

Maishähnchen Brustfilet "Supreme"

frisch, 7 x 4er vak., ca. 5,5 kg/ Krt., franz.

65000004

Maishähnchen länger haltbar

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



FREILAND HÄHNCHEN GELB

65000008

Freiland-Hähnchen gelb

„Label Rouge“

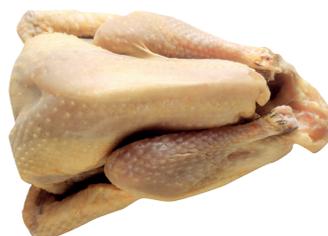
frisch, SB-Atmos, ca. 1,5 kg, 3 Stück/
Krt., HKL.A, franz.

65000010

Freiland-Hähnchen gelb, Tray

„Label Rouge“

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



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., franz.

65000017

Perlhuhn länger haltbar

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



FREILAND HÄHNCHEN SCHWARZ

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., franz.

65000026

Freiland-Hähnchen-Schenkel

Schwarzfeder „Label Rouge“

frisch, 24 Stück/ Krt., HKL.A, franz.

SPEZIALITÄTEN



TAUBE

65200002

Haustaube

frisch, 350-400g, 4 Stück/ Krt.,
franz.

65200004

Wildtaube

frisch, deutsch
auf Anfrage

FASAN

65400004

Fasan

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

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.

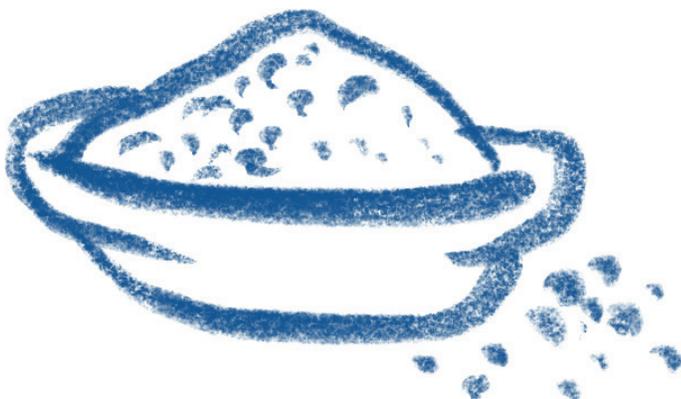
65300003

Wachteln

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



**Spezialitäten bitte bis Donnerstag 9 Uhr der Vorwoche bestellen!
Danke!**



KANINCHEN



KANINCHEN GANZ

70000001

Kaninchen mit Kopf

frisch, ca. 1,3–1,6 kg, 6 Stück/ Krt.
HKL.A, F/HU

70000019

Kaninchen jung im Schlauch

frisch, 4 Stück/ Krt., HU/F

70000005

Kaninchen mit Kopf

frisch, ca. 1,5–1,8 kg, 4 Stück/ Krt,
HKL.A, deutsch

70000014

Eltern-Kaninchen

frisch, 2200–3000 g, 4 Stück/ Krt, HKL.
A, F/I, m.K.



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 KEULE/ RÜCKEN

70100005

Kaninchen-Keule

frisch, Atmos, 4 x 6 Stück/ Krt.
HKL.A, HU/I/F,

70100007

Kaninchen-Keule

280 g + iql, 5 kg/ Krt., HKL.A, TK, HU

70300001

Kaninchen-Rückenfilet

ohne Haut

frisch, 4 x ca. 0,8 kg Atmos, HKL.A, F

70300002

Kaninchen-Rücken

frisch, 4 x 4 Stück/ Krt., HKL.A, franz.,
Atmos

KANINCHEN LEBER

70901001

Kaninchen-Leber

frisch, ca. 500 g/ SB-Atmos, ca. 5 kg/ Krt. F



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 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 HAXE

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

71000013
Neuseeland Lamm-Hinterhaxen
 TK, HKL.A



LAMM RÜCKEN

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

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



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 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



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 ORI-
GINAL
TK, HKL.A

71200009
Neuseeland Jungschaf-Lachse
TK, HKL.A,

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



LAMM HÜFTSTEAK

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

71700002
Irishes 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





WILDBRATWURST

NEU

5 Stück á 100 g vak. im Schweinedarm

Artikel-Nr. 55400087



CHILI-CHEESE WILDBRATWURST

5 Stück á 100 g vak. im Schweinedarm

Artikel-Nr. 55400086

Neuheit 2024

REH



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.

72000006

Reh-Keule mit Knochen ohne Schloß

TK, ca. 1,3–2 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-EDELGULASCH

72400001

Reh-Edelgulasch

frisch, 2 x 2,5 kg

72400002

Reh-Edelgulasch

TK, 4 x 2,5 kg/ Krt.



REH-RÜCKEN MIT KNOCHEN

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.

Bei Frischware den Bestellvorlauf beachten:

Bestellung bis Montag 10:45 Uhr für Warenausgang Mittwoch
Bestellung bis Dienstag 10:45 Uhr für Warenausgang Donnerstag
Bestellung bis Mittwoch 10:45 Uhr für Warenausgang Freitag
Bestellung bis Donnerstag 10:45 Uhr für Warenausgang Montag
Bestellung bis Freitag 10:45 Uhr für Warenausgang Dienstag



REH-KEULENSCHEIBEN

72000002

Reh-Keulenscheiben

frisch, 3 x 1 kg/ Krt., Grillsteak mit Knochen

WILDSCHWEIN



FRISCHLINGS-RÜCKEN MIT KNOCHEN

73200004

Frischlings-Rücken mit Knochen

TK, ca. 2-4 kg/ Stück, 2 - 3 Stück/ Karton



WILDSCHWEIN-RÜCKEN OHNE KNOCHEN

73200002

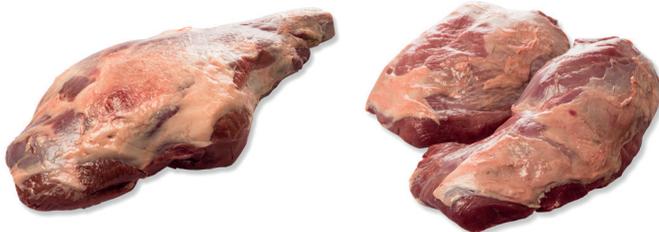
Wildschwein-Rücken ohne Knochen Lachse

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 MIT KNOCHEN

73000002

Wildschwein-Keule mit Knochen

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



WILDSCHWEIN-KEULE OHNE KNOCHEN

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.

73000004

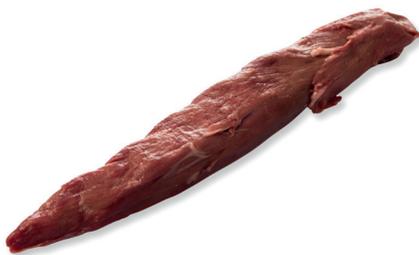
Wildschwein-Keule ohne Knochen ohne Wade

3 kg+/ Stück, ca. 10kg/ Krt., TK

73000006

Wildschwein-Keule ohne Knochen, Frischling

TK, 1-3 kg



WILDSCHWEIN-FILET

73305001

Wildschwein-Filet

TK, 100-500 g/ Stück, ca. 5 kg/ Krt.

WILDSCHWEIN-VERARBEITUNGSFLEISCH

73900001

Wildschwein-Verarbeitungsfleisch ohne Knochen

TK, ca. 10 kg/ Krt., Pastetenfleisch



WILDSCHWEIN-EDELGULASCH

73400001

Wildschwein-Edelgulasch

frisch, 4 x 2,5 kg, ca. 5 kg

73400003

Wildschwein-Edelgulasch

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

HIRSCH

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 aus der Keule

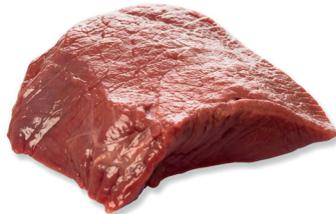


74400005
Hirsch-Edelgulasch ohne Wade
TK, 4 x 2,5 kg, 10 kg/ Krt., vak.

74400009
Hirsch-Edelgulasch extra
TK, 4 x 2,5 kg, 10 kg/ Krt., vak.
große Stücke aus der Keule

HIRSCH-STEAK

74500001
Hirsch-Steak
frisch, 3 x 1 kg, ca. 3 kg/ Krt., ca. 150 g, vak.



HIRSCH-RÜCKEN OHNE KNOCHEN

74200004
Hirsch-Rücken ohne Knochen
Lachse EU „groß“
TK, 2,5–5 kg/ Stück, ca. 10 kg/ Krt.

74200005
Hirsch-Kalbsrücken ohne Knochen
Lachse EU
TK, 0,5–1,5 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, 1,5–2,5 kg/ Stück



HIRSCH-RÜCKEN MIT KNOCHEN

74200001
Hirsch-Rücken mit Knochen
frisch, 3–8 kg/ Stück, ab 1 Stück

74200003
Hirsch-Rücken mit Knochen
TK, 3–6 kg/ Stück, 2 Stück/ Krt.
auf Anfrage



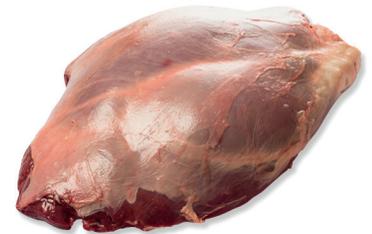
HIRSCH-SCHULTER

74100001
Hirsch-Schulter ohne Knochen
frisch, ab 5 kg, 1,5–4 kg/ Stück



HIRSCH-KEULE MIT KNOCHEN

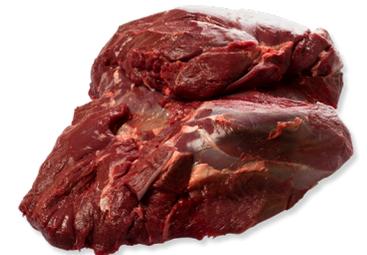
74000001
Hirsch-Keule mit Knochen Femur
frisch, 3 - 7 kg, auf Anfrage



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

HIRSCH-KEULE OHNE KNOCHEN

74000002
Hirsch-Keule ohne Knochen ohne Wade
frisch, ca. 3-8 kg/ Stück, ab 1 Stück



74000005
Hirsch-Keule ohne Knochen
TK, ca. 3-8 kg/ Stück, ca. 20 kg/ 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
TK, ca. 0,5–3 kg/ Stück, 12 kg/ Krt.



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

HIRSCH-VERARBEITUNGSFLEISCH

74900002
Hirsch-Verarbeitungsfleisch
TK, auf Anfrage

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.



55300044*
Mettwurst-Kraftknacker
70 g, 3 x 20 Stück/ Krt., Atmos



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

55300060
Chicken-Salami-Barren "Chili"
1,5 kg



55300035*
Puten-Mettwurst „Party Knacker“ „Schedliński“



55300017
Puten-Salami „KLEIN“ „Schedliński“
ca. 350 g, 12 Stück/ Krt.



55300046
Hirsch-Salami
300 g „Bille“ 10 Stück/ Krt.

55300048*
Wildschwein-Salami
300 g „Schedliński“ 12 Stück/ Krt.

* Vorbestellartikel

WURST

BRATWURST



55400055

Puten-Bratwurst

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



55400072*

Geflügel-Rostbratwurst Minis

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



55800047

Kikok-Hähnchen-Bratwurst

5 x 90 g, gebrüht/ Pck.
10 Päckchen/ Krt.



55800043

Kikok-Geflügel-Bratwurstschnecke

4 Stück/ Schale, 4 Schalen/ Krt.



55400087*

Wildbratwurst

5 x ca. 100 g vak. im Schweinedarm



55400076*

Wildschwein-Bratwurst grob

im Schweinedarm

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



55400086*

Chili-Cheese Wildbratwurst

5 x ca. 100 g vak. im Schweinedarm



55800064

Kikok-Hähnchen

Spinat-Käse-Bratwurst

4 x 95g, vak.

4 Pck./ Bündel



55800050

Kikok-Geflügel-Bratwurst grob

gebrüht, 4 x 80g, vak., 12 Päckchen/ Krt.



55400024
Corned Turkey klein "Schedlinski"
 ca. 300 g, 12 Stück/ Krt.

55400071*
Corned Turkey groß "Schedlinski"
 ca. 1,6 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



55400083
Holter Frühstück
 4 x 300 g, 4er-Kette



55400079
Puten-Zwiebelmett
 4 x 180 g



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



55400081
Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"
 4 x 200 g, ohne Knoblauch

55400082
Puten-Fleischwurst halbrund "Lenz"
 4 x 200 g, mit Knoblauch



55400084
Teewurst
 4 x 125 g, 4er-Kette



55400050*
Putenfleisch in Aspik groß "Schedlinski"
 1,8 kg, 3 Stück/ Krt., vak.



55400078
Puten-Zwiebelmett
 10 x 50 g



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



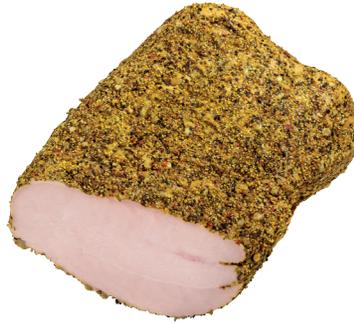
55400026*
Geflügel-Schinkenwurst "Schedlinski"
 300 g, 12 Stück/ Krt.

* Vorbestellartikel

WURST



55200016*
Puten-Brust Hahn ohne Knochen mit Haut
geräuchert 2,5 kg Stück vak.



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



55400052*
Puten-Brust Samba
gegart, 2,2 kg vak., 2 Stück/ Krt.



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



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

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



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



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

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



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



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



55300053
Puten-Krakauer
5 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt,
"Schedlinski"



55300061
Geflügel-Käse-Krakauer
4 x 100 g, vak., 5 Pck./ Krt, "Schedlinski"

MARINADE



97006028

LUCULLUS-MARINADE

4 kg im Eimer
eignet sich ideal für Wildprodukte, aber auch
hervorragend für Geflügelprodukte



97006016

Akropolis-Gyros-Marinade

4 kg im Eimer
Mittelmeearoma mit viel Oregano



97006010

Piri-Piri-Marinade

2 kg im Beutel
rot und scharf



97006013

Kräutermarinade mit Butternote

2 kg im Beutel
intensive Butternote mit vielen Kräutern



97006012

Curry-Marinade Borgmeier

5 kg im Eimer
Glanzmarinade



97006019

Tomaten-Marinade

5 kg im Eimer
volles Tomatenaroma



97006027

Louisiana Marinade

5 kg im Eimer
süßlich-rauchig



97006014

Hähnchen-Marinade Borgmeier

5 kg im Eimer
mit Paprika und Salz



97006011

Mexiko Marinade

5 kg im Eimer
sehr würzig mit milder Schärfe



97006022

Knobi-Kräuter-Würzcreme-Paste

5 kg im Eimer
kräftig im Geschmack

SALATE



55700021
Eiersalat Melano
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700022
Eiersalat Melano
2,5 kg/ Eimer



55700015
Geflügelsalat Bombay
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700016
Geflügelsalat Bombay
2,5 kg/ Eimer



55700004 | 55700005
Geflügelsalat
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700006
Geflügelsalat
2,5 kg/ Eimer

55700001
Geflügelsalat "Schedlinski"
1,5 kg/ Schale



55700011 | 55700012
Geflügelsalat Hähnchen in Curry
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700013
Geflügelsalat Hähnchen in Curry
2,5 kg/ Eimer



55700018
Pellkartoffelsalat
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700019
Pellkartoffelsalat
2,5 kg/ Eimer



55700002
Fleischsalat "Schedlinski"
1,5 kg/ Schale



55700008
Geflügelcocktail
250 g/ Becher, 30 Becher/ Krt.

55700009
Geflügelcocktail
2,5 kg/ Eimer

GRILL-CHEESE „ROSSO“

Gouda-Grillkäsezubereitung
veredelt mit einer Tomaten-Marinade

2 Stück á 110 g vak.
Artikel-Nr. 57000002

NEU



GRILL-CHEESE „KRÄUTER“

Gouda-Grillkäsezubereitung
veredelt mit einer Kräuterbutter-Marinade

2 Stück á 110 g vak.
Artikel-Nr. 57000003

NEU



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, TK
Artikel-Nr. 57000001





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