



die Fleischkultur Burgegger Spezialitäten Fleischerei Kollar GmbH

Hauptplatz 10 - 8530 Deutschlandsberg
email: fleischmanufaktur@kollar-goebl.at
www.kollar-goebl.at / Tel. 03462/2642-14
Andritzer Reichsstrasse 40 – 8045 Graz
Tel: 0664/ 15 50 519



Letzte
Bestell-
aufnahme
am
1. April

Steirische Ostereier 2023

Gratis
Ostereier zu
jedem
Einkauf

Name:..... Abholdatum:.....

Adresse:..... Telefon:.....

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		GESELCHTES vom Schwäbisch Hällischen x Duroc <i>Die Vorteile zweier alter Schweinerassen verbunden, getreidegefüttert mind. 10 Monate, auf 150-160 kg Lebendgewicht. Würzig im Geschmack, im Buchenholzrauch verfeinert, kräftige Fleischfarbe, zum Lufttrocknen sehr gut geeignet</i> * begrenzte Mengen auf Vorbestellung mit Altausseer Bergkern Natursalz eingebeizt-ohne Pökelsalz!! Bitte extra dazuschreiben!	
St	kg		St	kg		
		15695/15691			Bauernschinken frisch/essfertig gekocht ab ca. 2 kg	34,90/39,90
		15785/15781			Edel-Selchfleischstückerl frisch / gekocht ab ca. 0,60 kg	31,90/34,90
		15085/15081			Osterröller heißgeräuchert frisch / gekocht ab ca. 0,8 kg	27,90/29,90
		15095/15091			Kaiserfleisch frisch (Bauch.+Kn.)/gekocht ca. ab 0,50 kg	21,90/24,90
		15605/15601			Edel-Bauerngeselchtes mager roh /gekocht ab ca. 1 kg	40,90/44,90
		15405/15401			(auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich *)	
		15615/15611			Edel-Bauerngeselchtes m. Schwarte frisch / gekocht GOLD 2018 Steirische Spezialitätenprämierung	33,90/36,90
		15625/15621			Edel-Selchhals frisch heißgeräuchert /gekocht ab ca. 1,20kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)	38,90/41,90
		15645/15641			Edel-Selchkarree frisch heißgeräuchert /gekocht ab ca. 1 kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)	43,90/48,90
		15681			Edel-Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	64,90
		15675/15670			Edel-Selchstelze hintere frisch/ gekocht ab ca. 1,40 kg	14,90/16,90
		15685/15680			Edel-Selchstelze vordere frisch /gekocht ab ca. 0,70 kg	12,90/14,90
SPEZIALITÄTEN						
		15201			Kübelgeselchtes Schinkenteil ab ca. 0,40 kg	33,90
		15221			Kübelgeselchtes Hals ab ca. 0,40 kg	33,90
		15241			Kübelgeselchtes Karree ab ca. 0,40 kg	35,90
		15416/15411			Natur -Rindergeselchtes luftgetrocknet / gekocht	74,90/58,90
		18110/18111			Lammsaftschinken essfertig ab ca. 0,90 kg/detail	69,90/79,90
		18120/18121			Lammnüsschen luftgetrocknet ca. 0,25 kg/detail	79,90/89,90
x	x	651			Ostereier per Stück (Familie Moser, Eibiswald)	0,65
		136	x	x	Krenwurze steirisch	8,90



Edel- Selchkarree



Edel- Selchhals geräuchert



Edel- Selchfleischstückerl



Edel-Bauerngeselchtes

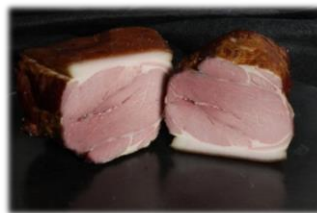
Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		<i>Selchfleisch vom ausgesuchten Steirerschwein – nur bestes steirisches Qualitätsfleisch(keine „S“ Ware) mild handgesalzen, 14 Tage im Bottich gebeizt, 1,5 Tage im Buchenholzrauch verfeinert</i>	Preis/kg
St	kg		St	kg		
		15005/15001			Bauerngeselchtes heißgeräuchert mager frisch/ gekocht ca. ab 0,90-1,20 kg	30,90/33,90
		15025/15021			Selchhals heißgeräuchert frisch/ gekocht ca. ab 0,9-1,20 kg	33,90/37,90
		15045/15041			Selchkarree heißgeräuchert frisch / gekocht ca. ab 0,8-1,10 kg	35,90/39,90
		15175/15170			Hintere Selchstelze frisch / gekocht ca. ab 1,30 kg	12,90/14,90
		15342	x	x	Burgegger Mulbratl handgesalzene, gesurte Karreerose kaltgeräuchert und danach auf 70% des Ausgangsgewichtes abgetrocknet	47,90
		15281	x	x	Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	49,90
St	kg		St	kg	ZUNGERL -handgesalzen	
		15395/15391			Kalbszunge handgesalzen frisch/ gekocht ca. 0,30 kg	30,90/41,90
		15295/15291			Rindszunge handgesalzen frisch/ gekocht ca. 1,00 kg	33,90/45,90
		15195/15191			Schweinezunge gesalzen frisch/ gekocht ca. 0,20 kg	24,90/32,90



Edel-Bauernschinken



Selchkarree



Edel-Bauerngeselchtes m. Schwarte



Selchzüngerl

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		WÜRSTELSPEZIALITÄTEN	
Paar	kg		Pa	kg		
		12410/124110			Osterkrainer/ gekocht Finalist Genussalon 2018	20,90/22,90
		12440/124410			Bauernkrainer/ gekocht	19,90/20,90
		12510/125110			Lammkrainer/ gekocht	23,90/25,90
		12430/124310			Natur-Krainer frisch / gekocht ohne Phosphat und ohne Pökelsalz mit Ausseer Bergkern	21,90/23,90
	x	160111	x	x	Hauswürstl geräuchert per Paar	4,95
	x	160511	x	x	Hirschrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,95
	x	160611	x	x	Wildschweinrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,95
	x	160811	x	x	Rehrohwürstl luftgetrocknet per Paar	6,45
	x	160311	x	x	Lammrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,95



Osterkrainer



Kaiserfleisch



Krainervariation



Selchstelze

St	kg		St	kg	OSTERSCHINKEN	
x	x	18236			Osterschinken Schwäb/Häll essfertig 9 – 11 kg	27,90
x	x	18237			Osterschinkenpunkerl Schwäb/Häll essfertig 4,5 kg +	31,90
		18239/18249			Spanferkelschinken essfertig 2-2,50 kg mit Kn./ Mittelknochen lose	45,90/47,90
x	x	18233			Osterschinken Stücke ab 1,00 kg essfertig	31,90
x	x	18643			Osterschinken vom Schwäbisch Hällischen ab 1,00kg	38,90
x	x	18232			Osterschinken Stelzenteil Schwäb/Häll o. Knochen ca.1,4 kg	27,90
x	x	18332			Osterschinkenstelze Schwäb/Häll mit Knochen ca. 2 kg	17,90



Osterschinken



Lammsaftschinken/Nüsschen



Edelschweinfischerl



Rindergeselchtes

Kleine Information...

Der Unterschied zwischen der Rasse Pietrain und Edelschwein bzw. Schwäbisch Hällisch Pietrain ist eine Kreuzung von Edelschwein Mutter und dem Pietrian Eber (Vater). Es ist eine Nordeuropäische Rasse, die sehr muskulös und fettarm ist. Bei erstklassiger Fütterung und artgerechter Haltung hat auch diese Rasse gute Seiten.

Leider beeinflusst Zeit, Geld und Verdienst diese Fleischqualität, welche wir aber durch selektierten Einkauf zum Positiven wenden.

*Das Schwäbisch Hällische Hausschwein in Verbindung mit der Rasse Duroc ist absolut stressresistent und besticht durch ausgezeichnete **Fleisch- und Fettqualität**.*

*Wir züchten diese Kreuzung selbst um **Top -Qualität garantieren zu können!***

Einige Vorteile dieser Rassen:

- 1. Das Schwein wächst langsamer, sie werden bis auf 160kg Lebendgewicht gefüttert und benötigen dafür ca. 12 Monate (Schweine aus Massenhaltung ca. 4 Monate für 100kg)*
- 2. Es hat leichte Fettablagerungen zwischen dem Muskelfleisch, die man nicht sieht, aber sie beeinflussen den Geschmack ins Positive. (**Marmorierung**)*
- 3. Der Wasseranteil im Muskelgewebe ist wesentlich kleiner, dadurch schrumpft das Fleisch beim Garen nicht.*
- 4. Wir arbeiten mit Bauern mittlerer Größe zusammen (Herr Suppan, Heiligenkreuz am Waasen), und achten genau auf artgerechte Tierhaltung. – Täglich frisches Stroh, genug Platz und Fütterung ausschließlich mit Gerste, Hafer, ein wenig Weizen und absolut **keinen Mais**-dieser ist eigentlich das billige Powerfutter.*
- 5. Was wird damit erreicht: Das frische Stroh und ausreichende Stallgröße, wenn möglich mit Auslauf, sind für das Wohlbefinden verantwortlich. Stressfrei gezogene Schweine mit hochwertigem Futter erzielen ein hochwertiges Fett (**Omega-3-Fettsäuren**), welches wesentlich weniger Cholesterin enthält als jenes von Schweinen aus Massenhaltung.*

Der Geschmack ist besser, das Fleisch gesünder!

Goustieren und einkaufen ab 31.März 2023 beim Stand am Hauptplatz vor unserem Spezialitätengeschäft in Deutschlandsberg und im Geschäft in Graz-Andritz.

*Wir sind bemüht, Sie persönlich zu betreuen und garantieren Ihnen erstklassige Qualität für ein kulinarisch besonderes Osterfest!
Frohe Ostern wünscht Familie Kollar mit Team!*