

Produktspezifikation



Produkt: Kalbfleisch
Haxe

Verkehrsbezeichnung: Kalbs-Haxe

Leitsatznummer: siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

Zutaten: Kalbfleisch
(in absteigender Reihenfolge)

Herkunft: Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!
Weitere Infos finden Sie auch auf in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!
Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!

Zusatzstoffe keine

		Ja	Nein
Allergene:	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
	Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
	Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
	Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
	Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
	Enthält eine Phenylalaninquelle		X

Nährwerte und Vitamine	pro		Anteil am Tagesbedarf (%)*
	pro 100g	Portion (60g)	
Brennwert: [Kcal]	110,4	66,2	3,3
Eiweiß: [g]	19,3	11,6	23,2
Kohlenhydrate: [g]	<0,5	<0,5	<0,5
Fett: [g]	3,7	2,2	3,2
Vitamin A [ng]	17	12,6	1,6
Vitamin B1: [mg]	0,1	0,1	4,4
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	5,1
Vitamin B12: [ng]	2,5	2	69
Eisen [mg]	1,2	0,8	6,2

Die Werte sind grundsätzlich für Rindfleisch (Kalb) gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit abweichen.

*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

Mindesthaltbarkeit:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage

Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühlkette achten!
Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

Alt Bayerische Kalbshaxe **für 4 Personen**

Zutaten:

1 Kalbshaxe (Hinterhaxe) (ca. 2 kg), Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 große Zwiebel, ½ kleine Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel,
250 g Möhren, 3 EL Öl, 4 Kalbs- oder Rinderknochen, ¼ l Brühe,
Weißwein zum Abschmecken

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel abziehen, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Möhren putzen und grob würfeln.

Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Kalbshaxe von allen Seiten braun anbraten, herausnehmen und die Knochen im Bratfett bräunen. Das Wurzelgemüse zufügen und kurz anrösten. Die Kalbshaxe wieder in den Bräter geben, Brühe und ¼ l Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 2 Std. schmoren, dabei von Zeit zu Zeit das Fleisch mit dem Bratenfond begießen.

Die fertige Kalbshaxe aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten Backofen warm halten.

Den Bratensaft durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbshaxe im Ganzen auftragen und erst am Tisch das Fleisch vom Knochen lösen. Die Sauce getrennt dazu servieren.

Als Beilage Kartoffelklöße und Rotkohl reichen.





Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:
- Augen: Optik
- Nase: Riechen
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verzehrdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!

Stand März 2013

Bitte beachten Sie, dass die hier aufgeführte Information für den Kunden im Fachgeschäft bestimmt ist und bei Fragen gerne von unserem Laden-Team ergänzt werden!
Ohne Gewähr!

© Heinrich Fricke GmbH & Co. KG

