

Produktspezifikation



**Produkt:** Rindfleisch  
Tafelspitz

**Verkehrsbezeichnung:** Rinder Tafelspitz

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

**Zutaten:** Rindfleisch  
(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
<b>Allergene:</b>		
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 für Rindfleisch**

Nährwerte und Vitamine	pro 100g	pro Portion (60g)	Anteil am Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	140	100,4	5,5
Eiweiß: [g]	20,4	15,7	0,8
Kohlenhydrate: [g]	2,3	<0,5	<0,5
Fett: [g]	8,5	5,2	7,4
Vitamin A [ng]	17	10,2	1,3
Vitamin B1: [mg]	0,1	0,1	3,8
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	6
Vitamin B12: [ng]	3,5	2,1	84
Eisen [mg]	1,9	1,1	8,1

Die Werte sind grundsätzlich für Rindfleisch 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"

<b>Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:</b>	Lagerung bei <5°C kühl und trocken
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	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!

***Zu empfehlen: Tafelspitz gepökelt  
aus dem Römertopf – eine Köstlichkeit  
für ca. 4 Personen –vielleicht auch für 2 Tage  
(der Ofen bleibt sauber!)***

**Zutaten:**

2 kg Tafelspitz gepökelt, 4 Zwiebeln (können auf Wunsch mit in den Topf gelegt werden), Pfeffer aus der Mühle, Meerrettich (wenn eine Meerrettichsauce gewünscht wird)

**Auf Wunsch kann der Tafelspitz etwas mit Senf eingestrichen werden**

leicht mit Oregano und süßem Paprika bestreuen  
Gewürze etwas andrücken

**Wichtig: kein Salz, durch das Pökeln ist das Fleisch gesalzen**

**Zubereitung:**

Den Römertopf ca. 15 Min. in kaltem Wasser wässern.

Das gewürzte Fleisch und die Zwiebeln in den kalten gewässerten Römertopf geben und diesen in den kalten Ofen stellen. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C ca. eine Std. heizen, dann auf ca. 135°C langsam weitergaren lassen. Garzeit je nach Größe des Fleischstückes ca. 2 ½ bis 3 Std. Die Garzeit lässt sich sicher verkürzen, wenn bei der hohen Temperatur bis zum Schluß gegart wird, ca. 1 ½ - 2 Std.

**Wichtig:** Den Sud, der sich im Römertopf angesammelt hat, in ein Gefäß abgießen.

Für die evtl. gewünschte Meerrettichsauce nur wenig von dem Sud verwenden – da sehr salzhaltig – mit Gemüsebrühe auffüllen, etwas binden, Meerrettich hinzugeben und abschmecken.

**Zu Empfehlen:**

**1. Mahlzeit:** Warm servieren, verschiedene Beilagen sind möglich, Reis mit frischen Bohnen oder Salzkartoffeln mit Broccoli

**2. Mahlzeit:** Kaltes Fleisch in dünne Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten und mit einem Salat nach Belieben servieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!!**

**Wir haben dieses Rezept selbst ausprobiert und sind begeistert!**





## 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 Verbrauchsdatum 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