Metzgerei Ammon

Feine Fleisch- und Wurstspezialitäten

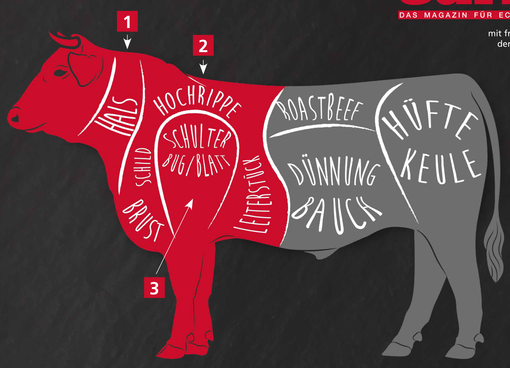
RINDFLEISCH / BEEF

Teilstücke I – Vorderviertel

Made by carneo® DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

mit freundlicher Unterstützung der Fleischerschule Augsburg

BILDUNGSZENTRUM DES FLEISCHERHANDWERKS AUGSBURG



1 HALS

1 Hals / Nacken / Kamm

1.1 Hals ausgelöst

2 SCHILD / HOCHRIPPE / LEITERSTÜCK

2 Schild / Hochrippe Leiterstück / Brust

2.1 Côte de Boeuf Ribeye am Knochen

2.1.1 Entrecôte

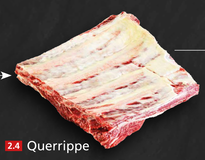
2.1.2 Club Steak

2.3 Tomahawk Steak

2.2 Hochrippe

2.2.1 Ribeye Steak

2.2.2 Cap of Ribeye



2.4 Querrippe

2.4.1 Spannrippe mit Knochen Leiterstück

2.4.2 Zwerchrippe

2.5 Rinderbrust ohne Knochen

2.5.1 Brustspitze

2.5.2 Mittelbrust

2.5.3 Kochfleisch aus der Rinderbrust

3 SCHULTER / BUG / BLATT

3 Schulter / Bug / Blatt

3.1 Dicker Bug

3.1.1 Metzgerstück Teres Major

3.1.2 Hammer

3.1.3 Eckstück

3.2 Schaufelstück Mittelbugstück

3.3 Falsches Filet Schulterfilet

3.3.1 Geschnetzeltes Chopped meat

3.4 Bugdeckel mit Teres Major

3.5 Flat Iron Steak

3.6 Markknochen

3.7 Vorderhesse ausgelöst

© B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG

WWW.METZGEREI-AMMON.DE

Würzburger Straße 550 · 90768 Fürth-Burgfarrnbach

Tel. 0911 735035 · Fax 0911 755960