

Fleisch und Divers Angebot KW 6

Alle Produkte sind nur so lange verfügbar, wie die disponierte Menge reicht.

Angebot gültig vom
06.02.12. –11.02.2012

Bezeichnung	Preis	Kalibrierung Inhalt Herkunft	Bezeichnung	Preis	Kalibrierung Inhalt Herkunft
Hähnchenbrust Supreme Art.Nr. 5019	€ 6,95 / kg	180-220 g Karton 2x10 St. Deutschland	Bullen Roastbeef Art.Nr. 4348	€ 16,95 / kg	ca.3-6 kg Stückware UK
Perlhuhnbrust Supreme Art.Nr. 1978	€ 10,95 / kg	150-180 g Karton á 20 St Frankreich	Bullenfilet m. Kette Art.Nr. 9415	€ 25,95 / kg	Stück ca. 1,8- 2,7 kg UK
Barbarie Entenbrust Art.Nr. 3265/ 10555	€ 13,95 / kg	180-220 g Kiste 20 Stück Frankreich	Osso Buco rosé vom Kalb Art.Nr. 28430	€ 12,95 / kg	Schale 6 Stk, ca. 1,6 kg EU
Kalbsrückenlachs Art.Nr. 28379/5663	€ 17,95 / kg	3-4 kg oder 4-5 kg Stückware Deutschland	Bison Roastbeef Art.Nr. 8770	€ 40,95 / kg	Stück ca. 3-5 kg Kanada/ USA
Kalbscarree m. 7 Rippen ca. 10 cm Art.Nr. 5164	€ 20,95 / kg	Stück ca. 2,5 kg EU	Parmigiano Reggiano Stravecchio Art.Nr. 11611	€ 29,95 / kg	Stück ca. 1 kg 36 Monate Italien
Steakhüfte Premium Black Angus Art.Nr. 10271	€ 16,95 / kg	Stück ca. 3 kg USA/ Kansas	Weißes Trüffelöl Art.Nr. 812	€ 18,95/ Fl	0,25 l Italien
Tafelspitz US Art.Nr. 15184	€ 17,95 / kg	Beutel á 2 St. Stück ca. 1,3 kg GOP	Bucatini von Latini (Röhrenspaghetti) Art.Nr. 7429	€ 2,95/ BE	500 g Italien
Schweinelachse „Lomo Iberico“ Art.Nr. 28721	€ 19,95 / kg	ca. 2,4 kg Stückware Spanien	Schwarze Nüsse ganz Art.Nr. 14327	€ 13,95 / Gl	580 g
Lammcarree mit Fettdeckel 75mm Art.Nr. 4817	€ 27,95 / kg	5-6 Rippen Karton 5x2 St., ca. 5 kg Wales	Pata Negra Bellota Schinken Art.Nr. 13146	€ 54,95 / kg	o. Knochen ca. 2 kg Stückware Spanien

Unsere Preisangaben sind ohne Umsatzsteuer und nur in Deutschland gültig. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden. Die Grundpreisangabe entfällt daher. Export zuzügl. Frachtkosten.

RUNGIS express AG · Am Hambuch 2 · 53340 Meckenheim · Germany

Tel: +49 22 25/88 30 · Fax: +49 22 25/8 83-203 · info@rungisexpress.com · www.rungisexpress.com

Fisch und Obst/ Gemüse Angebot KW 6

Alle Produkte sind nur so lange verfügbar, wie die disponierte Menge reicht.

**Angebot gültig vom
06.02.2012– 11.02.2012**

Bezeichnung	Preis	Kalibrierung Inhalt Herkunft	Bezeichnung	Preis	Kalibrierung Inhalt Herkunft
Lotte ohne Bauchlappen <i>Lophius piscatorius</i> Art.Nr. 11589	€ 17,95 / kg	2 kg + Tagesfang Schottland	Nordseekrabben geschält <i>Crangon crangon</i> Art.Nr. 2847	€ 22,95 / kg	Karton 2 x 500 g Wildfang Deutschland
Loup de mer <i>Dicentrarchus labrax</i> Art.Nr. 10296	€ 17,95 / kg	2-3 kg gefischt ausgenommen Frankreich	Zuchtkaviar Imperial Malossol Art.Nr. 10990	€ 50,95 / Do	50 g China
Norw. Lachsseite Royal vac. <i>Salmo salar</i> Art.Nr. 5304	€ 12,95 / kg	1,2-1,4 kg Zuchtware o. Schwanzstück vollgetrimmt Norwegen	Cardoncelli Pilze Art.Nr. 580	€ 16,95 / kg	Kiste 2 kg aus Apulien Italien
Steinbutt <i>Psetta maximus</i> Art.Nr. 4515	€ 11,95 / kg	2,0-2,5 kg ausgenommen Zuchtware Spanien	Löwenzahn weiss/ gelb Art.Nr. 82	€ 10,95 / kg	Kiste ca. 2 kg Frankreich
Zander rund <i>Sander lucioperca</i> Art.Nr. 6966	€ 18,95 / kg	2,0-4,0 kg Wildfang Stückware Schweden	Pied de Mouton Semmelpilze Art.Nr. 7150/20	€ 11,95 / kg	Kiste 3 kg Frankreich/ Portugal
Seezunge <i>Solea solea</i> Art.Nr. 10003	€ 19,95 / kg	0,8-1,2 kg Wildfang ausgenommen England	Ravioloni weiss m. Trüffel u. Ricotta Art.Nr. 10801	€ 10,95 / kg	3x8 cm Karton 3 kg Deutschland
Thunfischfilet o. Haut <i>Thunnus albacares</i> Art.Nr. 27894	€ 19,95 / kg	Nur das Mittelstück, im Tuch gewickelt Wildfang Malediven	Spargel grün Art.Nr. 86/10305	€ 8,45 / kg	Karton 12 x 500 g oder 6x1000 g Mexico
Filet vom Skrei m. Haut <i>Gadus morhua</i> Art.Nr. 8062	€ 12,95 / kg	400-800 g Kiste á 3 kg von den Lofoten Norwegen	Feigen 24er Art.Nr. 6	€ 13,95 / Ka	24 St. Marke "Brotto" Brasilien
Steinbeißerloins <i>Anarhichas lupus</i> Art.Nr. 8226	€ 17,45 / kg	180 g + Karton á 5 kg Wildfang Island	Fruchtsalat Mallorca 8 Sorten Art.Nr. 7256	€ 3,45 / kg	Eimer 5 l Polen

Unsere Preisangaben sind ohne Umsatzsteuer und nur in Deutschland gültig. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden. Die Grundpreisangabe entfällt daher. Export zuzügl. Frachtkosten.

RUNGIS express AG · Am Hambuch 2 · 53340 Meckenheim · Germany

Tel: +49 22 25/88 30 · Fax: +49 22 25/8 83-203 · info@rungsixpress.com · www.rungsixpress.com

Big Deal

-limited-

Diese Aktion gilt vom
06.02.2012 bis zum
08.02.2012

Sparen Sie bis zu 20 %

Bezeichnung	Preis	Kalibrierung/ Inhalt/ Herkunft
Arg. Roastbeef ohne Kette Art.Nr. 1147 <i>Sparen Sie über 20 %*</i>	€ 17,50 / kg	Karton ca. 5 Stück, á ca. 4 kg Argentinien
Kalbsfilet hell mit Kette Art.Nr. 50078 <i>Sparen Sie über 15 %*</i>	€ 19,95 / kg	1,0-1,6 kg Karton 12 Stück Einz. vac. EU
Lachsseite Lose Trim C <i>Salmo salar</i> Art.Nr. 9050 <i>Sparen Sie bis zu 20 %*</i>	€ 7,95 / kg	Kiste ca. 10 kg Norwegen
TK-MARESTO Garnele 8/12 <i>Heterocarpus</i> Art.Nr. 12989 <i>Sparen Sie über 15 %*</i>	€ 17,95 / kg ab 10kg: € 16,95 / kg ab 30 kg: € 14,95 / kg	Black Tiger, o.K.m.S. Salzwasser Beutel à 1 kg Vietnam
TK Zanderfilet mit Haut <i>Sander lucioperca</i> Art.Nr. 10422 <i>Sparen Sie bis zu 20 %</i>	€ 11,95 / kg ab 3 Kisten € 10,95 / kg ab 5 Kisten € 9,95 / kg	10 % Glasur geschuppt 300-500 g Karton 5 kg Estland

***gegenüber Einzelkauf dieses Artikels bei uns.**

Unsere Preisangaben sind ohne Umsatzsteuer und nur in Deutschland und Österreich gültig. Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden. Die Grundpreisangabe entfällt daher. Export zuzügl. Frachtkosten.

RUNGIS express AG · Am Hambuch 2 · 53340 Meckenheim · Germany
 Tel: +49 22 25/88 30 · Fax: +49 22 25/8 83-203 · info@rungisexpress.com · www.rungisexpress.com

Marktinformation KW 6/12

Neu und exklusiv bei RUNGIS express AG

Kansas Ranch Premium Reserve Black Angus Beef

Art.Nr. 10271	Steakhüfte
Art.Nr. 10283	Roastbeef
Art.Nr. 10269	Filet

Einige unserer Kunden konnten sich bereits von der außergewöhnlichen Qualität dieses USDA-zertifizierten Top Beefs überzeugen und waren begeistert. Sowohl die Zuschnitte, als auch der Geschmack fanden hier besonders hervorzuhebende Zustimmung.

Wir garantieren:

- 100% Black Angus
- hormonfrei
- artgerechte Haltung
- min. 120 Tage 100% natürliche Fütterung
- min. 30 Tage gereift

Slow Food - Natur - Geschmack - Traditionen

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ist ein Slow Food Produkt vom „Consorzio Valorizzazione Prodotti Antica Razza Reggiana“.

Die Vacche Rosse wird als die Mutterkuh des Parmegiano Reggiano bezeichnet.

Anfang der 1980er Jahre war die Vacche Rosse vom Aussterben bedroht. Lediglich eine kleine Gruppe unbeirrter Züchter wollte mit der 800 Jahre alten Tradition nicht brechen. Mit dem Wissen, dass Qualität nur möglich ist, wenn man Tier und Natur achtet, weigerten sich die Züchter auf Intensivhaltung umzustellen.

Ihr Zielkunde war ganz klar definiert die Gastronomie. Querdenker, immer auf der Suche nach den besonderen Produkten unterstützten ihren Weg und waren bereit, den Preis für Qualität zu bezahlen.

Immer mehr Züchter haben sich dem Weg, den die Natur vorgibt, angeschlossen und der auf über 3000 Kühe angewachsene Bestand der Vacche Rosse Rasse sichert die Zukunft des Parmigiano Reggiano - der „roten Kuh“ aus der Emilia Romagna.

Die Käserei ist im Vergleich zu der Massenware sehr klein, die Jahresproduktion von knapp 2000 Laiben (nicht einmal 0,05% der gesamten Parmesan Produktion) wird nach der Reifezeit 24-36 Monate nur an die Gastronomie und kleine Käseläden verkauft.

Wie beim Wein nehmen auch beim Parmigiano Reggiano die Zutaten, Reifezeit und –ort großen Einfluss auf das Endprodukt.

Feine Körnung, reine Aromen, würziger Geschmack und tiefgelbe Farbe sind Merkmale für die höchste Qualitätsstufe eines Stravecchio mit 36 Monaten Reifezeit.

Die Vacche Rosse wird nur auf „Gourmetweiden“ gehalten, ohne chemischen Dünger, ohne Pflanzenschutzmittel und mit ca. 100 verschiedenen Grasarten sind diese Weiden weltweit einzigartig.

RUNGIS express konnte sich eine Selektion des Stravecchio sichern, für deren Herstellung nur Herbstmilch verwendet wurde. Diese Herbstmilch der Vacha Rossa gilt für die Herstellung eines Parmigiano Reggiano als die Beste.

Art.Nr. 11611 *Parmigiano Reggiano, Stravecchio, Reifezeit 36 Monate ca. 1 kg*