

Angebot KW 29-30/24

15.07.24 - 27.07.24


METZGEREI
KOLLER...natürlich



gefrorene -Deutschland-
**Schweine
Filet** **8,49**
mit Kopf, ohne Kette
4 St./vac.



frisches -Ostrachtaler-
**Färsen
Gulasch** **13,29**
handgeschnitten, 3x3 cm
oder für Gulaschsuppe
1x1cm: 13,99



frische -Bayern-
**Schweine
Schnitzel** **10,49**
vom entvliesten Lachs, hand-
geschnitten, ca. 180g,
gesteakt, 20/vac.



frischer -Allgäuer-
**Färsen
Tafelspitz** **14,90**
sauber zugeschnitten,
mit dünner Fettauflage, ca 2
kg/ Stück, einzeln vac.




feinstes -Allgäuer-
**Hackfleisch
gemischt** **8,99**
Allgäuer Landschwein und All-
gäuer Färsenfleisch, täglich
frisch gewolft, 50/50



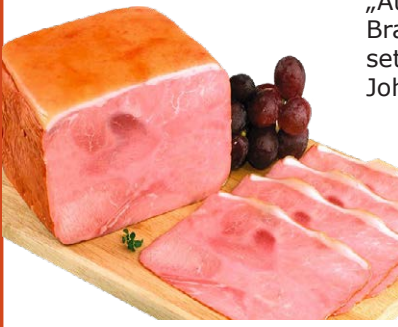
zarter -Bayern-
**Milchkalbs
Lachs** **24,90**
Rücken sauber zupariert, mit
kleiner Knochenkette, ca. 2 kg/
Stück, vac.



zarte -EU-
**Puten
Brust** **8,49**
männlich, ca 2,5 kg/Pack,
Kiste: 4 Pack



zartes -Oberallgäuer-
**Hirsch
Filet** **21,90**
gefroren, 2/vac.
Knaller-Preis !!



Edel Hinterschinken
„Aus wenig Fleisch mehr Schinken machen“ ist eine Kunst, die einige in unserer
Branche meisterhaft beherrschen! Dazu wird eine Reihe von Zusatzstoffen einge-
setzt, die Wasser binden können und schön aufquellen z.B. Xanthan, Carrageen,
Johannisbrotkernmehl, Kartoffelstärke usw. Davon halten wir gar nichts.
Bei uns ist jeder Schinken ein Stück gute Handwerkskunst. Ein ordentliches
Stück Fleisch, klassische Salzlake, Gewürze und eine sorgfältige Garung.
So wird´s ein richtiger Schinken: zart, saftig und mit dem natürlichen
Fleischaroma.
Die gewachsene Fleischfaser ist zu sehen und im Biss zu spüren.
Original Hindelanger
Edel Hinterschinken **12,95**
vierkant geformt, ca 2,5 kg/Stück, vac.



METZGEREI **KOLLER**
87541 Bad Hindelang

Tel 08324/2079 Fax 08324/2078
info@metzgerei-koller.de

Lieferung nur solange der Vorrat reicht,
Preise in €/kg netto, zzgl. MwSt.
Mindermenge: +0,50 €/kg