



★★★★★ EDELSTER FLEISCHGENUSS

Zarter
Salzwiesen-
Lammrücken
besonders zart und mager



Zarte Salzwiesen-Lammkeule
beste norddeutsche Fleischqualität
für einen besonderen Braten



KI-ROY Hähnchen
HKL A, beste Fleischqualität,
ein Leckerbissen aus unserer
Heimat

Eine Herkunftsgarantie
gibt der 2-Generationen-
Betrieb Bultmann.



Frisches Salzwiesen- Lammfleisch aus Butjadingen.

Das Salzwiesenlamm liefert ein äußerst aromatisches Fleisch. Unser Lammfleisch stammt von ausgesuchten Deichschäfereien der Region Butjadingen, wie zum Beispiel die Schäferei Harald Plümer.

Die Lämmer grasen nur auf dem salzigen Deichland der Nordseeküste, die regelmäßig vom Meerwasser überspült werden.

Das natürliche Futter auf den Deichen ist ausschlaggebend für das zarte, aromatische Fleisch. Es ist mild im Geschmack dazu kalorienarm und reich an Mineralstoffen.

Ein Hähnchen, das wie früher schmeckt.

Mitten im Westfalenland haben sich bäuerliche Familienbetriebe zusammen geschlossen, mit dem Ziel, bestes Qualitäts-Geflügel aufzuziehen.

Durch eine besondere Fütterung, längere Aufzucht und ein durchgängiges Qualitätssicherungssystem von der Brüterei bis zur Schlachtereie wird eine hervorragende Fleischqualität erreicht. Alle Mitglieder der Gemeinschaft unterstellen sich einer freiwilligen regelmäßigen Kontrolle, die von der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Münster, durchgeführt wird. Nur die Hähnchen, die entsprechend nach den festgelegten Anforderungen aufgezogen werden, dürfen das Qualitätsversprechen KI-ROY tragen. Ein Leckerbissen aus unserer Heimat.

Feinstes Fleisch in Premium-Qualität...

... Gourmet Sorten exklusiv an unserer Bedienungstheke.





REWE
Gourmet

REWE

Fleisch ist unsere Leidenschaft

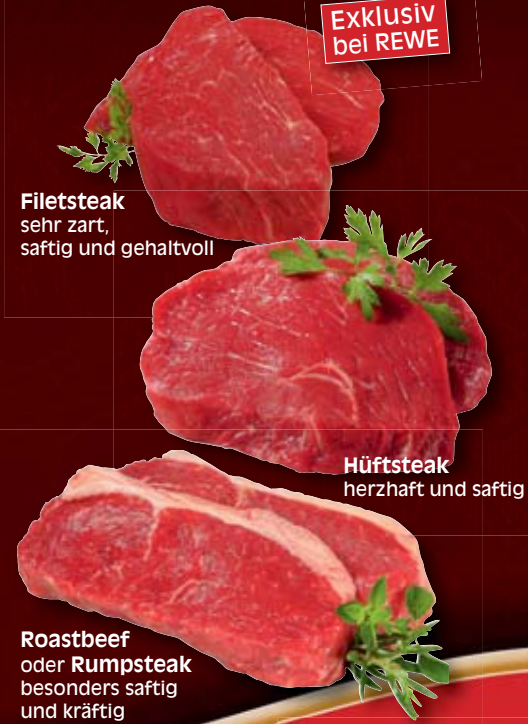
Unsere Vielfalt an Fleischspezialitäten ist so riesig, da bleiben keine Wünsche offen. Wir bieten Ihnen frisches Fleisch von Schwein, Rind, Lamm, Geflügel oder Wild und auch ganz exquisite Fleischspezialitäten für besondere Ansprüche.

Ob ARGENADA Premium-Steakfleisch, Ibérico-Schwein, Salzwiesenlamm oder Ki-Roy Hähnchen – immer stehen eine artgerechte Haltung, natürliches Futter, eine schonende Schlachtung und eine perfekte Reifung für edelsten Fleischgenuss der besonderen Art.

Überzeugen Sie sich selbst. Bei jedem Bissen werden Sie schmecken: diese Fleischspezialitäten sind wirklich etwas ganz Besonderes.



Exklusiv bei REWE



Filetsteak
sehr zart, saftig und gehaltvoll

Hüftsteak
herzhaft und saftig

Roastbeef oder Rumpsteak
besonders saftig und kräftig



Ibérico Schweinenacken
saftig, mit leichtem Nussgeschmack, ohne Knochen



Ibérico Schweinerücken
zart und mager, mit leichtem Nussgeschmack, ohne Knochen



Rumpsteak, natur
... auf den Punkt gebraten.



Premium Steaksauce
Würzig und aromatisch, mit feiner Rauchnote. Die ausgewogene Würzung der Sauce unterstreicht den Geschmack des Steaks. Hergestellt aus natürlichen Zutaten. Frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsstoffen.



Frisches, bestes Steakfleisch ausschließlich aus Argentinien.

Das Herkunftsland Argentinien und feste Partner sind der Garant für die hervorragende Qualität und den einzigartigen Geschmack von unserem Premium-Rindfleisch ARGENADA. Nicht umsonst zählt argentinisches Rindfleisch zum Besten der Welt und ist die Basis aller guten Steakhäuser. Denn auch hier weiß man: Ausschließlich größte Sorgfalt sichert ein besonders schmackhaftes und wertvolles Steak. Das Steakfleisch kommt per Schiff von Argentinien nach Europa. So wird das Steakfleisch besonders zart, bewahrt den herzhaften Geschmack und seine Saftigkeit.



Die Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens.

Die Ibérico-Schweine leben fast das ganze Jahr in den Kork- und Steineichenwäldern Zentral-Spaniens. Sie fressen auf den Wiesen und Weiden Wurzeln, Knollen, Gras und mediterrane Kräuter. Im Herbst kommen die vierbeinigen Feinschmecker dann ganz besonders auf ihre Kosten und ernähren sich genussvoll von Eicheln. Diese natürliche Ernährung gibt dem Fleisch des Ibérico-Schweines den besonderen nussigen Geschmack, für den es weltberühmt ist.