



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:

Wiener Rahmpfanne (bratfertig) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
--	------	------------------

Viele weitere Frischfleisch-Angebote auf Bestellung.
Bitte fragen Sie unsere Verkäuferinnen

Beachten Sie auch unsere große Auswahl an Frischwurst und Käse in unserer Frischetheke

Rinderbraten ohne Bein und eingel. Sauerbraten 17,90€/kg	100g	nur 1,79€
---	------	------------------

Kräuterschinken 19,90€/kg	100g	nur 1,99€
----------------------------------	------	------------------

Schlossbratwurst 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
-----------------------------------	------	------------------

Wir bestellen Grillfleisch auf Wunsch!

Öffnungszeiten

Dorfladen:

Mo. bis Fr. 7:30 - 12:30 Uhr
Mo. Do. und Fr. 16:00 - 18:30 Uhr
Sa. 7:30 - 12:30 Uhr

Getränkeladen:

Mo. Mi, Do, Fr 10:00 bis 12:00 Uhr
Mo. Do. und Fr. 16:00 – 18:00 Uhr
Sa. 9:00 - 12:30 Uhr

Weitere Angebote auf der Rückseite

Angebote gültig vom 14.08.2023 – 19.08.2023 solange Vorrat reicht

Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Arla Finello Pizzakäse 150g, (15,93€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>2,39€</p>
<p>Dorfmühle Nudeln 500g, versch. Sorten (5,38€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>2,69€</p>
<p>Brändle Vita Rapsöl 0,75l, (3,99€/l)</p>		<p>nur</p>	<p>2,99€</p>
<p>Bergader Almzeit mild und würzig 175g, (18,80€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>3,29€</p>

Der Genusstipp: Die idealen Grillfleischsorten

Schwein ist für Einsteiger Ideal: Wer bisher wenig Erfahrung beim Grillen hat, ist mit Fleisch vom Schwein gut beraten. Vor allem bei Nackensteak, Kotelett und Filet kann man nicht viel falsch machen.

Rindfleisch - weniger Fett, dafür reich ein Eiweiß: Rindfleisch ist hingegen fettärmer und enthält mehr Eiweiß als Schwein. Beim Rind gilt: Je weniger Bindegewebe darin ist, desto zarter wird das Fleisch. Vor allem Filets sowie Hüft- und Rückenstücke eignen sich zum Grillen. Das Rumpsteak ist hierbei besonders geeignet. Das Rib-Eye-Steak schmeckt fast ebenso gut und ist dabei oftmals günstiger.

Geflügel – besonders fettarm: Geflügel ist die besondere Variante. Was gut für die Hüften ist, kann im Geschmack aber manchmal etwas trocken werden. Deshalb ist es ratsam, das Fleisch samt Haut auf den Grill zu legen. Wer auf die fetthaltige Haut hingegen verzichten möchte, brät das Fleisch kurz scharf an (auf der heißesten Stelle des Grills), damit sich die Poren schnell schließen. So bleibt das Fleisch saftig und lecker.

Der Gesundheitstipp: Gepökelttes Fleisch wie Kasseler, Leberkäse, Speck und Bockwurstchen gehören nicht auf den Grill. Das Nitritpökelsalz entwickelt bei starker Hitze giftige Substanzen.

Dorfladen UG, 87448 Niedersonthofen, Mühlenbergstraße 3, Telefon 08379 / 92 95 970

E-Mail: dorfladen.niso@t-online.de / Homepage: www.dorfladen-niedersonthofen.de

Angebote gültig vom 14.08.2023 – 19.08.2023 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten