



Diese Woche im Angebot:

Frisch von der Landmetzgerei A. Baur aus Zadels aus eigener Schlachtung, aus unserer Region:		
Kasseler Lende und Hals ohne Bein 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		
Bruzzelfleisch (bratfertig) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
Wiener (DLG) 14,90€/kg	100g	nur 1,49€
Putenschinken 19,90€/kg	100g	nur 1,99€

Geflügelbestellung bis Montag, den 11.03.2024

<u>Öffnungszeiten</u>	
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 04.03.2024 – 09.03.2024 solange Vorrat reicht

Druckfehler vorbehalten



Unsere Angebote dieser Woche:

<p>Jeden Tag</p> <p>Sonnenblumenöl</p> <p>1l, (1,89€/l)</p>		<p>nur</p>	<p>1,89€</p>
<p>Bonduelle</p> <p>Kidneybohnen</p> <p>400g, (3,72€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>1,49€</p>
<p>Delverde Buitoni</p> <p>Spaghetti</p> <p>500g, (2,38€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>1,19€</p>
<p>Griesson</p> <p>Chocolate Cookies</p> <p>150g, Big Nut (8,60€/kg)</p>		<p>nur</p>	<p>1,29€</p>

Der Gesundheitstipp: Kassler – im Ofen

Für die Zubereitung von Kassler gibt es viele Zubereitungsarten. Im Wesentlichen wird Kassler aber entweder in Scheiben geschnitten und in der Pfanne gebraten, oder aber als Braten im Ofen erhitzt. Welche Kerntemperatur aber ist für den Kasslerbraten die richtige?

Die optimale **Kerntemperatur hat der Kasslerbraten bei 64-68 Grad**. Dann ist er voll durch gegart (wer innen rosa will – Kerntemperatur von 55-62° Celsius).

Einige werden sich jetzt sicherlich wundern, dass Kassler im Vergleich zur Kerntemperatur von Schweinefleisch wie beispielsweise Schweinebraten deutlich niedrigere Temperaturen im Inneren benötigt. Das kommt daher, dass der Kassler im Gegensatz zu den anderen Fleischsorten kein Frischfleisch ist. Bei der Herstellung von Kassler wird dieser gepökelt bzw. geräuchert – dadurch wird er haltbarer gemacht und bekommt zudem eine typische Konsistenz.

Für Laien könnte man also sagen, dass gekaufter Kassler im Prinzip nicht mehr roh ist.

Dadurch benötigt die Zubereitung deutlich niedrigere Kerntemperaturen.

Kassler-Lende und Kassler-Hals sind diese Woche im Angebot. Greifen Sie zu!!!

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 04.03.2024 –09.03.2024 solange Vorrat reicht

Abbildungen ähnlich - Druckfehler vorbehalten