

4 Unsere Juli-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 01.08.2020. Solange der Vorrat reicht.

Chicken Drumstick

Hähnchenunterschenkel natur, grillfertig mariniert 0,69€/100g

0,59 € je 100g
Sie sparen 1,00 €/kg *

Schnitzelkugel Stück

Als Schnitzel geschnitten 0,79€/100g

0,59 € je 100g
Sie sparen 2,30 €/kg *

Kamm im Stück

In Scheiben zum Kurzbraten 0,79€/100g

0,69 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Gulasch vom Schwein

Handgeschnitten, zart und saftig

0,87 € je 100g
Sie sparen 2,20 €/kg *

Neudorfer Roster

Unsere prämierte Grillwurst, gebrüht

0,95 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Gefüllte Kammtasche

Herzhafter Schweinekamm mit verschiedenen Füllungen

1,15 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Hausgemachter Hirtensalat

Mit Fetakäse, Tomaten und Lauchzwiebeln

1,29 € je 100g
Sie sparen 2,00 €/kg *

Knacker mit Rindfleisch

Eine würzig abgeschmeckte Mischung aus Rind- & Schweinefleisch

1,29 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

Schlackwurst

Aus reinem Schweinefleisch, über Buchenholz geräuchert

1,57 € je 100g
Sie sparen 2,20 €/kg *

* Gegenüber unserem Normalpreis.



JULI 2020

Gültig vom 06.07. - 01.08.2020

Neues aus Neudorf

Seite 2

5%? 7%? Die Sache mit der Mehrwertsteuer

Seite 2

Grillzeit ist Steakzeit

Seite 3

Unsere Juli-Angebote mit Monatspreisgarantie

Seite 4

3 TAGE, 1 KNÜLLER - DONNERSTAG BIS SAMSTAG

Jeden Donnerstag, Freitag und Samstag erwartet Sie ein besonderes Fleisch- oder Wurstangebot. Lassen Sie sich überraschen - in allen Filialen und nur an diesen drei Tagen in der Woche.



HERAUSGEBER:

Neudorfer Fleischerei GmbH,
Koloniestr. 13, 16928 Groß Pankow OT Neudorf,
Tel.: 03395 311870
E-Mail: info@neudorfer-fleischerei.de



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds
INVESTITION IN IHRE ZUKUNFT

Die Mitarbeiterschulungen werden durch das Ministerium für Arbeit, Soziales, Frauen und Familie aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds und des Landes Brandenburg gefördert.

Sie finden uns online: www.die-neudorfer.de

Liebe Kundinnen, lieber Kunden,

die großen Sommerferien sind in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern gestartet. Wir hoffen, dass es für Sie und ihre Familien nun wieder etwas ruhiger, entspannter und sommerlicher zugeht. Genießen Sie den Sommer.

DIE NEUDORFER haben in der Zwischenzeit eine neue Kooperation gestartet. Ab sofort erhalten Sie in der Pritzwalker Schlachthausstraße regionale Eier aus Seddin (Prignitz). Wir möchten damit unseren Anteil an #KaufRegional leisten und sind uns sicher, dass es nicht die letzte Zusammenarbeit aus der Region sein wird.

Enrico Dietsch
Ihr Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Susan Dietsch
Produktionsleiterin

UNSERE GRILLBONUSKARTE - AB 06.07. SAMMELN



Ab dem 06.07.2020 ist unsere neue Bonuskarte in den Filialen erhältlich. Die „Grillkarte“ ist handlicher und besitzt 2x fünf Stempelfelder. Bei jedem Einkauf (von überwiegend Grillprodukten) ab 10€ bekommen Sie einen Stempel. Nach dem **5. Einkauf** können Sie sich **4 Bratwürste** aus unserem Sortiment zusammenstellen. Sammeln Sie alle zehn Stempel, gibt es nach dem **10. Einkauf** satte **10 Bratwürste** (frei zusammenstellbar) geschenkt. *Gültig von Juli bis einschließlich September 2020.*

5%? 7%? Die Sache mit der Mehrwertsteuer

Wie Sie sicher schon wissen, fiel die Mehrwertsteuer zum 01. Juli 2020 von 19 auf 16% (bzw. bei uns von 7 auf 5%). DIE NEUDORFER haben vor, während und „nach“ der Coronakrise – anders als der Groß- und Einzelhandel – keine bewussten oder versteckten Preisanpassungen (i.d.R. im zweistelligen Prozentbereich) vorgenommen. Auch jetzt bleiben wir transparent: Unsere Preisauszeichnungen verändern sich nicht – unabhängig von der Mehrwertsteuer. Mit anderen Worten erhöhen sich unsere Produktpreise um 2%. Wir möchten gerade in dieser weiterhin unüberschaubaren Zeit versuchen, unseren Kunden so lange es geht mit (fast) wertstabilen Preisen entgegen zu kommen.

Um Ihren Grillabend noch interessanter zu gestalten haben wir für Sie vier besondere Steak-Variationen aus dem Rindfleischbereich ausgewählt. **Viel Spaß beim Genießen.**



Chateaubriand (doppeltes Filetsteak)

Ein Chateaubriand ist ein etwa 350-500g schweres Filetsteak, das aus dem dicken Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und für zwei Personen zubereitet wird. Es wird üblicherweise auf gerösteten Toastbrotscheiben auf einer Silberplatte angerichtet. .



Entrecôte

Ein Entrecôte ist ein etwa 200-400 g schweres Steak. Es wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten und hat je nach Garstufe, Hitze und Steakdicke eine Garzeit von 10 bis 15 Minuten. Aufgrund seiner Fettmarmorierung eignet es sich auch ausgezeichnet für Sous vide oder Niedrigtemperaturgaren.



Rumpsteak

Ein Rumpsteak sollte etwa 200-300 g schwer sein. Das Rumpsteak aus dem flachen Roastbeef hat idealerweise an der Längsseite einen möglichst weißen Fettrand. Dieser wird vor dem Grillen oder Braten in ca. 1 cm breiten Abständen eingeschnitten. Dadurch wölbt sich das Rumpsteak nicht. Je nach Garstufe wird es auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten gegrillt.



T-Bone-Steak

Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet. Beide werden durch einen Knochen voneinander getrennt. Der Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen, denn er hat eine charakteristische T-Form. Für den maximalen Fleischgenuss portioniert man T-Bone-Steak in einer Scheibe von 700-1000g. Bei der Zubereitung schneiden Sie den Fettrand / die Sehne des T-Bone im Abstand von 1 cm leicht ein. Dann bei sehr starker Hitze auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten (idealerweise soll das Filetstück weniger Hitze abbekommen) dann auf indirekten Grillzone bei ca. 130°C gar ziehen lassen.