Unsere Juli-Angebote mit Monatspreisgarantie

Diese Preise garantieren wir Ihnen in all unseren Filialen bis zum 30.07.2022. Solange der Vorrat reicht.

Schweinehack
Laufend frisch für Sie hergestellt

-28%
0,59 € je 100g
Sie sparen 2,30 €/kg *

Schnitzelkugel Stück
Als Schnitzel geschnitten 0,79€/100g

-27%
0,65 € je 100g
Sie sparen 2,40 €/kg *

Kamm im Stück
In Scheiben zum Kurzbraten 0,79€/100g

-27%
0,69 € je 100g
Sie sparen 2,60 €/kg *

Kartoffelsalat
Hausgemacht, verfeinert mit cremiger Salatmajonaise

-10%
0,89 € je 100g
Sie sparen 1,00 €/kg *

Neudorfer Roster
Unsere prämierte Brüh-Grillwurst nach „Thüringer Art“

-10%
0,98 € je 100g
Sie sparen 1,10 €/kg *

Kammtasche gefüllt
Herzhafter Schweinekamm mit versch. Füllungen

-10%
1,25 € je 100g
Sie sparen 1,40 €/kg *

Schinkenspeck
Fein würzig mit Buchenholzrauch geräuchert

-16%
1,59 € je 100g
Sie sparen 3,00 €/kg *

* Gegenüber unserem Normalpreis.

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.

JULI 2022

Gültig vom 04.07. - 30.07.2022

Neues aus Neudorf — Seite 2
Grillfleisch als Probierset oder im 4er Pack — 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.

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

Neues aus Neudorf

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

die Grillsaison läuft auf vollen Touren. Wir haben auch dieses Jahr wieder ein tolles Grillprogramm für Sie aufgelegt. Viele Familien in Brandenburg starten am 07. Juli in die Sommerferien, in MeckPomm begannen sie bereits Ende Juni. Für viele unserer Kundinnen und Kunden aber auch Mitarbeiter(innen) der langersehnte, verdiente Sommerurlaub. Grund genug für uns, Ihnen viel Entspannung bei bester Laune und viel Sonnenschein zu wünschen. Passen Sie - gerade bei den hohen Temperaturen - auf sich auf.

Enrico Dietsch
Geschäftsführer

Susan Dietsch
Produktionsleiterin

Neu im Onlinesortiment - Grillfleisch mariniert

Willkommen in unserem Onlineshop unter www.dieneudorfer.de/shop - und willkommen in unseren Filialen. Für die Grillsaison gibt es ein weiteres Highlight bei DIE NEUDORFER. In drei ausgesuchten Geschmacksmarinaden bekommen Sie wahlweise ein Probierset (3x2 Stück) oder **Kammsteak** bzw. **Schweinenackensteak** für den Grill.

Mit den Marinaden Café de Paris, Texas und Dijon haben wir für viele Geschmäcker das richtige dabei. Von Kräuternoten und Senf bis hin zu würzigem Style können Sie sich durchprobieren.

Das Probierset beinhaltet bei den Kammsteaks oder beim Schweinenackensteak 2 Stück jeder Marinade. Oder aber Sie haben bereits einen Favoriten: Dann gibt es unser Grillfleisch im 4er Set. Direkt nach Hause, frisch und saftig auf den Grill.

Grillzeit ist Steakzeit

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 bis 500 g 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. Der französische Schriftsteller und Staatsmann François-René, Vicomte de Chateaubriand, gab dem großen Filetsteak seinen Namen.

Entrecôte
Ein Entrecôte ist ein etwa 200 bis 400 g schweres Steak. Es wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Je nach Garstufe, Hitzezufuhr und Dicke des Steaks hat es eine Garzeit von 10 bis 15 Minuten. Aufgrund seiner Fettmarmorierung eignet das Contrefilet auch ausgezeichnet für langsame Zubereitungsarten wie Sous vide oder Niedrigtemperaturgaren.

Rumpsteak
Ein Rumpsteak sollte etwa 200 bis 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 dabei nicht. Je nach Garstufe wird es auf jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten gebraten oder 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 t-förmige Knochen gibt dem T-Bone Steak seinen Namen. Für den größten Fleischgenuss portioniert man T-Bone‘s in Scheiben von 700 bis 1000g. Bei der Zubereitung schneiden Sie den Fettrand / die Sehne im Abstand von 1cm leicht ein. Dann bei sehr starker Hitze auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, dann auf der indirekten Grillzone bei ca. 130°C garen.