



Wedl

seit 1904

Genusswelt Fleisch

Im Fleischbereich punktet Wedl seit langem mit einer umfangreichen Auswahl aus der heimischen Produktion, ohne jedoch auf internationale Top-Ware zu verzichten.

Genuss Fleischreifung

Wedl: Ihr starker Partner, wenn es um Qualität geht!

Das Familienunternehmen Wedl zählt zu den führenden Partnern der gehobenen österreichischen Gastronomie, öffentlicher Einrichtungen, sozialer Institutionen und Großverbrauchern. Seit der Unternehmensgründung im Jahr 1904 stellt sich die Familie Wedl stets mutig den Anforderungen einer wechselvollen Entwicklung: Die kompromisslose Qualitätspolitik und die Orientierung an Kundenwünschen sind dabei hervorzuhebende Stärken.

Allgemeines

Fleisch ist eine natürliche Nahrungsquelle mit positiven Eigenschaften für den menschlichen Organismus. Aus diesem Grund gehört Fleisch zu einer vollwertigen Ernährung (Mischkost), welche durch Vollkornprodukte, Obst und Gemüse, sowie weitere Bestandteile komplettiert wird. Das Nahrungsmittel Fleisch hat eine hohe Nährstoffdichte und enthält hochwertige Proteine, Mineralstoffe und wertvolle Vitamine.

In diesem Katalog wird nur ein Auszug des Wedl Fleisch Sortiments präsentiert. Detaillierte Beratungen bekommen Sie in den Wedl Märkten bei den Wedl Fachberatern sowie unter www.wedl.com/fisch-fleisch.

Fleischreifung

Gut Ding braucht Weile

Fleisch ist nach der Schlachtung weich und glänzend rot, der pH-Wert liegt bei 7,0. Nur wenige Stunden später tritt die Muskelstarre ein. Dabei werden die Gelenke starr und die Muskeln verkürzen sich. Der pH-Wert liegt jetzt bei 5,5. Wenn man das Fleisch in diesem Stadium kocht oder brät wird es zäh. Nun beginnt die Reifung, denn nach 2-3 Tagen löst sich die Muskelstarre.

Bei der Reifung wirken:

- Enzyme (Verkleinerung von Eiweißbausteinen) Sie bewirken, dass das Fleisch genießbarer und verdaulicher ist.
- Milchsäure (entsteht aus Glykogen) Sie bringt das Bindegewebe zum Quellen, dadurch entsteht ein besseres Fleischaroma. Nach dieser Zeit ist das Fleisch mattrot, riecht aromatisch und ist leicht säuerlich im Geschmack. Der pH-Wert liegt bei 5,5.

Reifedauer:

Um die gewünschte Veränderung im Fleisch zu erreichen, müssen Reifedauer und Temperatur (0 bis +4 °C) bei der Lagerung entsprechen. Das kann nach Tierart, Rasse und Alter variieren.

Zu beachten: Je älter das Tier, desto länger die Reifezeit, da das Bindegewebe mit zunehmenden Alter fester wird.

Fleischreifung: Arten der Fleischreifung	4
Qualitätskontrolle	5
Burger & Barbecue	6
Rindfleisch: Österreich & International	7-8
„Der Englische“	9
Zubereitung der Teilstücke	10
Wedl Gourmet	12
Maredo	13
Schwein: Österreich & International	14-15
Kalb: International	16
Lamm: International	17
Geflügel: Österreich & International	18-19
Wild: Österreich & International	20-21
Schnittware	22

Arten der Fleischreifung

„Dry aged“

Früher wurde das Fleisch im Knochen, teilweise sogar (bei Rindern) im Fell gereift. Hierbei hat man vom sogenannten „Abhängen“ gesprochen. Heute ist diese Art der Reifung unter „Dry Aging“ bekannt und erlebte in den vergangenen Jahren einen Boom. Fleisch wird bei +1- 3 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 75-85% unverpackt gereift. Mittlerweile wird das „Dry Aging“ deutlich aufwändiger praktiziert als früher. Die Konstanz der klimatischen Bedingungen entscheidet an dieser Stelle über Fleischreife oder Verderb. Ein typisches Merkmal des „Dry Agings“ ist der Verlust von Flüssigkeit im Fleisch. Der Geschmack konzentriert sich auch durch das Verdunsten von Wasser.

Vorteil:

Der Geschmack entwickelt sich während der Reifung weiter und wird sehr intensiv.

Nachteil:

Der Fleischer muss einen sehr großen Anteil des Fleisches vom Rand wegschneiden und entsorgen. Außerdem sind die Behörden sehr genau, was die Bakteriologie betrifft: Man bewegt sich ständig in einer Grauzone.

Arten der Fleischreifung

„Wet aged“

Was die Fleischreifung heutzutage betrifft, spricht man vorwiegend von „Wet Aging“. Hierbei werden die Fleischteile nach dem Zuschnitt in spezielle Cryovac-Beutel verpackt und vakuumiert. Bei einer Temperatur von +/- 0 °C arbeiten die Enzyme daran, das Fleisch zu verbessern. Durch diese biochemischen Vorgänge innerhalb der Fleischfasern verändern sich der Geschmack und die Konsistenz des Fleisches. Es wird zarter und entwickelt das typische Aroma. Die kühle Temperatur

verlangsamt den Reifeprozess, sodass eine lange Transportzeit optimal ausgenutzt werden kann. Diese Methode wird seit den 1970er Jahren praktiziert.

Vorteil:

Neben dem geringen Gewichtsverlust des Fleisches wird auch der Erhalt des ursprünglichen Geschmacks gesichert.

Qualitätskontrolle aller Fleischarten

Laut Gesetz muss zum Schutz des Verbrauchers das Schlachtfleisch zuerst untersucht werden. Einmal vor dem Schlachten und noch mal nach dem Schlachten. Anschließend wird ein Stempel am Fleisch angebracht.

Diese bedeuten im Einzelnen:

Tauglich = Fleisch von gesunden Tieren, dessen Verzehr gesundheitlich unbedenklich ist.



tauglich (Inland)
geschlachtet und
beschaut im Land
der Schlachtung



tauglich (EU)
geschlachtet
und beschaut in
EU-Schlachthöfen



tauglich (Ausland)
in Drittland geschlachtet
und bei Einfuhr
kontrolliert

In der Gastronomie darf nur Fleisch mit gesetzlichen Kennzeichnungen verwendet werden!

Schwerpunkt Burger & Barbecue

Burger und Grill

Besonders die Wahl des Burger-Patties ist ausschlaggebend für Qualität und Geschmack beim Trendgericht Burger. Ob frisches Rindfleisch, das in der Küche zum Pattie verarbeitet wird oder verschiedenste hochwertige Tiefkühlprodukte, die neben Fleischtigern auch Vegetarier oder Veganer überzeugen, das Wedl-Sortiment bietet alles was das Burger-Herz begehrt.

Diagnose Grillfieber

Wenn die Nächte lauer und die Tage länger werden, ist eines weit verbreitet: das Grillfieber. Das leise Knistern von Holzkohle, die feinen Rauchschwaden und der köstliche Barbecue-Duft lassen das Wasser im Mund der Gäste zusammenlaufen. Von köstlichem Grillgut bis zum Liquid Smoke bietet Wedl alles aus einer Hand für einen gelungenen Grillabend.



Wedl Edel Burger high 150g
IRL, 465750



Wedl Edel Burger high 180 g
IRL, 460960



Wedl Edel Burger flat 180 g
IRL, 462390



Wagyu Burger 200 g
AUS, 465751



Ibérico Burger 200 g
SP, 465752



Wedl Edel Rips BBQ Sous Vide
EU, 461232



Wedl Beef Rips BBQ Sous Vide
EU, 465800



Rindfleisch Aus Österreich

Gute Qualität kommt nicht von ungefähr

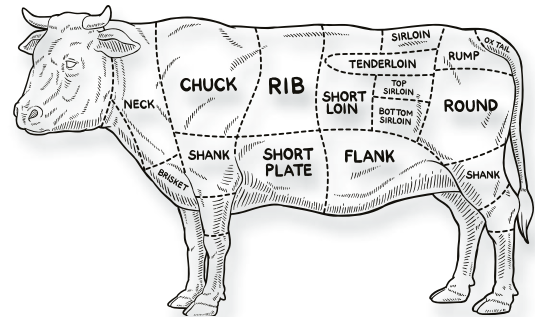
Das wird vor allem bei der Feinkost Select Linie von Wedl deutlich. Das Rindfleisch kommt zu 100 % aus österreichischer Herkunft – und zwar mit Bauernhofgarantie. Gemeinsam mit leistungsfähigen Lieferanten hat Wedl die Feinkost Select Linie speziell auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt. Denn Themen wie Tierwohl und Nachhaltigkeit nehmen die Kunden genauso ernst wie das Familienunternehmen Wedl. Gutes Futter, viel Freilauf und wenig Stress für die Tiere spiegeln sich später eindeutig in der Qualität wider. So überzeugt das regionale Rindfleisch von Feinkost Select sowohl mit seiner Struktur als auch einem intensiveren Geschmack.



Rindfleisch International

Rindfleischspezialitäten aus aller Welt

Da Österreich mit seiner klein strukturierten Landwirtschaft nur sehr geringe Weideflächen im Vergleich zu den „Big Playern“ der Viehzucht zur Verfügung hat, ist die Verfügbarkeit besonders bei Edelteilen begrenzt. Speziell in den starken Sommer- und Wintersaisonen wäre Wedl nicht in der Lage den Bedarf an Edelteilen wie Beiried und Filet mit dem heimischen Markt abzudecken. Darum bedient sich das Unternehmen im internationalen Markt, um die Kunden zufriedenzustellen. Im besonderen Irland, aber auch Nord- und Südamerika sowie Australien sind Garanten für eine hervorragende Rindfleischqualität.



Die wahren Helden der Gastronomie

Der Englische, wie ihn der Fleischexperte nennt, bezieht sich auf den Rückenteil des Rindes von der Schulter bis zum Schwanzansatz. Dieser Rückenteil des Rindes enthält die relevantesten Gusto Stücke, welche in der Gastronomie und Hotellerie verarbeitet werden. Dazu gehören:

Wissenswertes

Vom Englischen werden viele internationale Steak-Cuts geschnitten wie unter anderem T-Bone, Porterhouse, Rib-Eye, Club und Tomahawk-Steak. Der Englische eignet sich auch hervorragend zum Dry Aging, dabei ist es besonders wichtig auf Sortierung und Fettklasse zu achten, um ein perfektes Endprodukt zu erzielen.

Filet (Lungenbraten)



Stier Filet Schiller
DE, 432235

Beiried (Roastbeef)

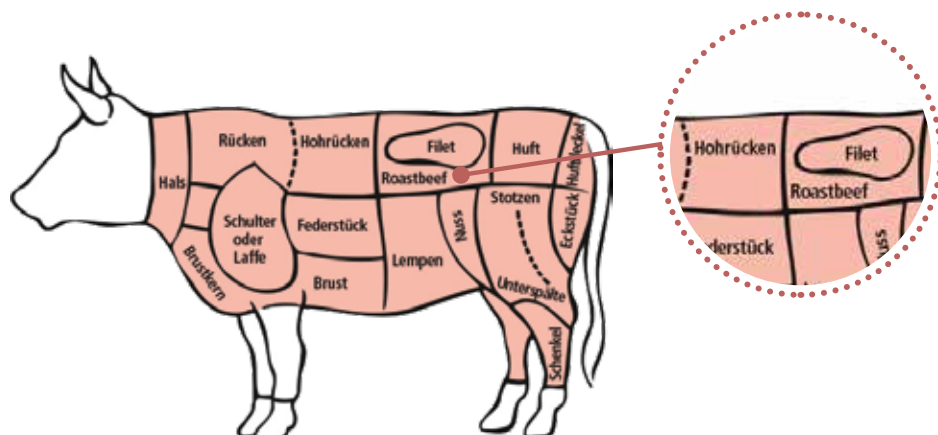


Stier Beiried Schiller
DE, 432518

Rostbraten (Entrecôte)



Stier Entrecôte Schiller
DE, 432963



Rindfleisch

Zubereitung der Teilstücke vom Englischen

Die Standard-Zubereitung des Beirieds (Roastbeef)

- Roastbeef portionieren und Fett einschneiden. Damit sich das Fleisch nicht wellt, kann der Fettdeckel vor der Zubereitung des Beirieds leicht eingeschnitten werden. Anders als beim Filet- oder Hüftsteak muss das Beiried nicht aufwendig pariert werden. Dicke Sehnen sind in diesem Fleischstück nicht vorhanden.
- Beiried-Steaks mit Öl bestreichen. Die Beiried-Steaks werden vor dem Grillen nur auf einer Seite mit Öl bestrichen.
- Im Anschluss werden die Beiried-Steaks mit der geölten Seite auf den Grill gelegt.
- Beiried-Steak salzen



1



2



3



4

Die Standard-Zubereitung des Rostbratens (Entrecôte/Rib-Eye)

- Rib-Eye-Steaks zuschneiden und portionieren. Vor dem Grillen werden die Rib-Eye Steaks frisch aus dem Stück Entrecôte geschnitten.
- Die Rib-Eye-Steaks werden nun ausschließlich auf einer Seite mit Öl bestrichen.
- Mit der geölten Seite nach unten werden die Rib-Eye-Steaks dann auf den heißen Grill gelegt.
- Rib-Eye-Steaks salzen



Rindfleisch

Zubereitung der Teilstücke vom Englischen

Die Standard-Zubereitung des Filets (Lungenbraten)

- Bevor das Filet portioniert und gegrillt wird, werden die äußerlichen Sehnenteile und die gut sichtbare „Silberhaut“ komplett entfernt. Dieser Vorgang wird „parieren“ genannt.
- Nun wird der Filetkopf vom Hauptstrang abgetrennt. Während sich der dicke Mittelstrang besonders gut für Steaks eignet, werden die Spitzen für Gerichte, wie z. B. Spieße verwendet.
- Filet zuschneiden/portionieren. Nachdem das Filet fertig pariert ist, werden die einzelnen Steaks portioniert.
- Die Filet-Steaks vor dem Grillen nur auf einer Seite mit Öl bestrichen. Dabei sollte auf jeden Fall ein für den Grill geeignetes Öl verwendet werden. Entscheidend ist hier ein hoher Rauchpunkt (die Temperatur, bei der das Fett verdampft und Rauch entsteht). Aus diesem Grund ist Rapsöl für Steaks besser geeignet als ein haushaltsübliches Olivenöl. Das kommt der Steak-Qualität natürlich zugute.
- Mit der geölten Seite werden die Filet-Steaks nun auf den heißen Grill gelegt.
- Liegen die Filet-Steaks auf dem Grill, wird die Oberseite mit Salz gewürzt. Auf diese Weise kann das Salz tief in die Fasern der Filet-Steaks eindringen und diesem so seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen.



1



2



3



4



5

Rindfleisch



Mit Genuss überzeugen

Die Produkte der Eigenmarke Wedl Gourmet***** werden ihrer Mission nur dann gerecht, wenn sie von absolut einwandfreier Qualität sind. Die Tradition des Familienunternehmens Wedl und das perfektionierte Handwerk in Produktion und Veredelung von Lebensmitteln aller Art führen dies Produktlinie ans obere Ende des Premiumsegments. Schon bei der Auswahl der Rohstoffe beginnt die akribisch genau verfolgte Selektion,

zurückreichend bis hin zum Ursprung der Güter und Ingredienzien. Nur dieserart lassen sich Klasse und Niveau garantieren und nur so ist stets ungetrübter Genuss garantiert.

www.wedl.com/gourmet-eigenmarke



Die Maredo Rinderrassen

Black-Angus-Rinder

Die Black-Angus-Rinder kommen ursprünglich aus dem schottischen Bergland und wurden dort erstmals im 19. Jahrhundert gezüchtet. Diese Herkunft erklärt die bis heute erhaltene Robustheit und Anpassungsfähigkeit der Tiere, was eine ganzjährige Weidehaltung ermöglicht. Nicht zuletzt gelten die schwarzen Rinder mit dem glatten Fell bei Züchtern und Schlachtern weltweit als eine der beliebtesten Fleischrassen. Das Geheimnis liegt in den besonders feinen Muskelfasern und einer von Natur aus hervorragenden Voraussetzung für eine optimale Fettabdeckung. Black Angus Ochsen werden bis zu 600 kg schwer. Als eines der markantesten Merkmale dieser Rinderrasse gilt ein kurzer, kompakter Körperbau. Die Steakschnitte dieser Tiere gelten als besonders edel.

Hereford-Rinder

Charakteristisch der Hereford-Rinder sind vor allem die markanten „Stirnlockchen“ und das rotscheckige Fell. Diese Ochsenrasse wird ca. 650 kg schwer und erreicht eine Schulterhöhe von max. 140 cm. Wie die Black Angus sind auch die Hereford-Rinder sehr klimaresistent und sind daher eine der meist verbreiteten Rinderrassen weltweit. Auch die Anatomie ist ähnlich wie bei den schwarzfelligen Verwandten. Der kurze Körperbau und die feinfasrigen Muskeln machen das Fleisch der Hereford-Rinder bei Kennern äußerst beliebt.

TIPP

Warum werden Ochsen zur Mast von Maredo-Steaks bevorzugt?

Da die Produktion des Hormons Testosteron nicht mehr stattfindet, wachsen die Ochsen generell langsamer als die Bullen. Ochsenfleisch ist besonders zart in der Muskelfaser und intensiv im Geschmack. Der Eiweißgehalt ist sehr niedrig, darum ist das Fleisch länger haltbar.



Maredo Roastbeef Angus
ARG, 432164



Maredo Filet 4/5 Angus
ARG, 432163



Maredo Steakhüfte Angus
ARG, 432166



Maredo Filet 3/4 Angus
ARG, 432168



Maredo Entrecôte Angus
ARG, 432170

Schwein Aus Österreich



Die Frische macht es aus

Zudem ist Wedl bereits seit vielen Jahren bemüht, den Kundinnen und Kunden die beliebteste Fleischsorte – das Schweinefleisch – aus heimischer Produktion anzubieten. Und heute bezieht man das gesamte frische Schweinefleisch, ausgenommen gewisser internationaler Spezialitäten, zu 100 % aus Österreich. Schweinefleisch zeichnet sich besonders durch seine vielfältigen

Zubereitungsmöglichkeiten aus: Ob Schnitzel, Rückensteak oder zarte Medaillons – es findet sich nahezu auf jeder heimischen Speisekarte. Der angenehme Geruch und die kompakte Konsistenz machen das perfekt marmorierte Frischfleisch hierzulande zu einem Dauerbrenner.



Parma-Schwein

Das bekannteste Produkt der Region Parma ist der Parmaschinken. Aber die Tiere, die für die Erzeugung der klassischen Rohschinken verwendet werden, liefern noch weitere Edelteile, auch sie sind unverkennbar in ihrer herausragenden Top Qualität.

Neben der feinen Textur des Fleisches ist der geringe Gewichtsverlust bei der Zubereitung besonders hervorzuheben. Das Familienunternehmen Wedl führt exklusiv für seine Kunden erstklassiges Parma Schweinefleisch aus den klassischen norditalienischen Regionen Emilia-Romagna, Venetien und der Lombardei.

Ibérico-Schwein

Unermüdlich übt das feine, nussige Aroma des Ibérico-Schweines seinen Reiz auf anspruchsvolle Fleischliebhaber aus. Die Schweine aus der Extremadura verbringen ihr gesamtes Leben in der freien Natur, in Kork- und Steineichenwäldern, die zu den besten Ökosystemen der Welt zählen. Das halbwilde Ibérico Schwein eignet sich hervorragend zum Grillen und Braten. Unser iberisches Schweinefleisch stammt von eigens in Spanien zertifizierten und zugelassenen Betrieben und wird einmal im Monat in unser Tiefkühlager geliefert. Tiefgekühlt ist dieses Fleisch bis zu 18 Monate ohne Qualitätsverlust haltbar.



Schweine Filet Parma
IT, 430948



Schweine Karreerose Parma
IT, 430949



Schweine Filet Ibérico TK
SP, 463945



Schweine Schopf Ibérico TK
SP, 463947



Schweine Racks Ibérico TK
SP, 463948

Kalb International

Produktqualität für jedes Stück Fleisch!

Auch internationale Ware erfüllt alle Erfordernisse, welche in der heutigen Fleischwirtschaft unumgänglich sind. Das deutsche Kalbfleisch ist weltbekannt für seine Aufzucht und der einzigartigen hellen Fleischqualität. Dabei ist zu erwähnen, dass den Kälbern kein Eisen entzogen wird und eine nachhaltige Verarbeitung mit

Herkunftssicherung auf allen Produktionsstufen gewährleistet wird. Besonders viel Wert wird auf die artgerechte Haltung in puncto Tierwohl gelegt. Dabei hat jeder Züchter seine abgestimmte Fütterungsmethode zum Wohl des Tieres.



Kalbs Rückenlachs entvliert
DE, 433230



Kalbs Backen
DE, 433633



Kalbs Ossobuco
DE, 433132



Kalbs Rollbraten
DE, 433111



Kalbs Steakhüfte
DE, 433769

Internationale Lammspezialitäten - Neuseeland

Endlose Weideflächen und gemäßigtes Klima sind bekannt für Neuseeland. Aufgrund seiner modernen Aufzuchtmethoden und der intakten Umwelt ist das Lamm aus Neuseeland weltweit begehrt. Rund 40 Millionen Schafe werden dort gezüchtet, die ausschließlich Gras von saftigen Weideflächen fressen. Diese Weiden

machen mehr als 50 Prozent der Fläche des gesamten Landes aus. Das Lammfleisch aus Neuseeland ist gesund und reich an Nährstoffen, Vitaminen, Mineralien, Zink, Eisen und Omega Fettsäuren.



Lamm Racks 75/25 - Neuseeland
NZL, 434515



Lamm Hüfte - Neuseeland
NZL, 434405



Lamm Keule Femur - Neuseeland
NZL, 434407



Lamm Stelze hintere - Neuseeland
NZL, 4332240



Lamm Rückenlachs - Neuseeland
NZL, 434785

Geflügel Aus Österreich



Geflügel: Tierwohl steht im Vordergrund

Natürliche Produktion, artgerechte Aufzucht und der direkte Bezug zum Bauern – all das zeichnet österreichisches Frischgeflügel aus. Wedl vertraut daher auch in puncto Geflügel auf heimische Qualität und ist damit bei seinen Kunden überaus erfolgreich. Die österreichischen Hähnchen stammen aus Familienbetrieben, in denen besonders auf das Tierwohl sowie gentechnikfreies Futter

geachtet wird. In einem frischen Backhendl Salat sind die regionalen Produkte der absolute Star. Wer es im Sommer etwas ausgefallener mag, könnte sich zudem an einem Hähnchen Involtini mit Salbei und spritziger Zitrone versuchen.



Hendl grillfertig lose
AT, 432113, 432898, 432914



Hendl Filet Tasse
AT, 430986



Hendl Keule Tasse
AT, 434888



Hendl Flügel Tasse
AT, 434349



Hendl Unterkeule
AT, 431008

Internationale Geflügelspezialitäten

Frankreich ist das Mutterland des Genusses mit nur einer Devise - Qualität. Label Rouge ist das weltweit anerkannte Gütesiegel für herausragende und einzigartige Produktqualität. Das Familienunternehmen Wedl bezieht bereits über Jahrzehnte frisches Feingeflügel direkt aus der Grande Nation. Es bleibt kein Kundenwunsch offen, wenn es um Taube, Wachtel, Perlhuhn,

Maishähnchen oder Barbarie Entenbrust geht. Ein ausgeklügeltes und seit Jahren erprobtes Liefernetz ermöglicht den Kunden täglich frisches Geflügel direkt vom internationalen Großmarkt Rungis zu bekommen.



Barbarie Entenbrust
FR, 434975



Maishähnchenbrust Supreme
FR, 434386



Perlhuhnbrust Supreme
FR, 434823



Wachtel extra groß
434339



Enten weiblich, grillfertig
FR, 434001

Wild Aus Österreich



Regionale Wildereien

Aufgewachsen in den heimischen Fluren, vom bekanntesten Jäger erlegt und im Stammlokal genossen – Wild ist durchaus regional. Dabei kommt es immer darauf an, wo die verschiedenen Tiere tatsächlich heimisch sind, denn

Wild kennt keine Staatsgrenzen. In erster Linie bezieht Wedl Produkte aus Österreich. Vor allem die Frischware kommt direkt aus den heimischen Regionen.



Reh Keule ohne Knochen
AT, 435201



Hirsch Rücken ohne Knochen
AT, 435205



Hirsch Keule 4er Schnitt
AT, 435005



Wildschweinkeule ohne Knochen
AT, 435207



Wildschweinrücken ohne Knochen
AT, 435626

Internationale Wildspezialitäten

Da die rot-weiß-roten Mengen jedoch nicht die gesamte Nachfrage abdecken, greift das Familienunternehmen Wedl auch auf Produkte aus Europa zurück. Das Wild kann stressfrei in der freien Wildbahn aufwachsen und

dort ein natürliches Leben in Freiheit genießen. Die Tiere bekommen kein Kraftfutter oder wachstumsfördernde Produkte, dadurch kann eine Top Qualität gewährleistet werden.



Hirsch Keule ohne Knochen
NZL, 460415



Hirsch Ossobuco
NZL, 468705



Hirsch Edelgulasch Premium
EU, 464287



Reh Rücken ohne Knochen
EU, 460611



Wildschwein Schopf ohne Knochen
EU/AUS, 468961

Schwerpunkt Schnittware

Schnittware/Convenience

Mit seinem reichhaltigen Sortiment an frisch geschnittenem und portioniertem Fleisch sowie Geflügel will Wedl seinen Kunden die tägliche Arbeit in der Küche erleichtern. Unser Ziel ist es, dem Kunden wertvolle Arbeits- und Vorbereitungszeit in Verbindung mit besserer Planbarkeit einzusparen. Der Vorteil liegt klar auf der Hand:

Der Verlust kann bei gleichbleibender Produktqualität auf das Minimum reduziert werden. Trotz des Aufpreises zum Fleisch im Ganzen ist es lohnenswert, sich für die Schnittware zu entscheiden, denn schlussendlich kann an Zeit und Fachpersonal gespart werden.



Rind Gulasch
468842



Rind Gulasch Suppenfleisch
468840



Rinder Beiried
430160, 430161



Rind Schnitzel
430528, 432589, 430533



Rind Geschnetzeltes
430540



Rinder Rostbraten
430162, 430163



Schweine Schalenschnitzel
430943, 431652, 431678,
430514, 430515



Schweine Karreesteak
430524, 431333, 431703, 431492,
431273, 431440, 431053, 431267,
431241, 432095, 432089



Schweine Bauchstreifen
mariniert, 431252



Schweine Schopfsteak
mariniert, 431251



Schweine Karreesteak
mariniert, 431262



Puten Geschnitzeltes
4341789



Puten Schnitzel
430613, 434011, 430498, 430504



Kalbs Gulasch
464010

Genusswelt Fleisch


Bitte beachten Sie:


Druck- und Satzfehler sind vorbehalten.


©Wedl Handels-GmbH

Stand: Juli 2024

Bildnachweis: Wedl & Shutterstock

 [handelshaus.wedl](https://www.facebook.com/handelshaus.wedl)

 [handelshaus.wedl](https://www.instagram.com/handelshaus.wedl)

 [company/handelshauswedl](https://www.linkedin.com/company/handelshauswedl)

Wedl Innsbruck
Leopold-Wedl-Weg 1
059335-2200

**Zustelldienst Tirol
und Vorarlberg**
059335-2260

**Wedl St. Johann
im Pongau**
Industriestraße 32
059335-2500

Wedl Saalfelden
Industriestraße 2
059335-2400

Zustelldienst Salzburg
059335-4400

Wedl Villach
Karawankenweg 22
059335-2800

**Zustelldienst Kärnten,
Osttirol, Steiermark**
059335-4860

Wedl Vöcklabruck
Salzburger Straße 52
059335-2700

Wedl Ried im Innkreis
Kasernstraße 4
059335-2600

Wedl Wien
Linzer Straße 235-237
059335-3680

Wedl Bischofswiesen
Im Stangenwald 44
+49 8652 974 4999

Wedl
seit 1904