



Fleisch - Verkauf

Heinrich Fricke GmbH & CO.KG



22525 Hamburg Warnstedtstr.6, Tel: 54 28 54 FAX: 540 18 77
E-Mail: info@hf-fleisch.de, Internet: <http://www.hf-fleisch.de> Neben dem HHA - Busdepot

Aufschnitt der Woche

Fleischsalat

100g 1,39 €

(1 kg/13,90€)

Geflügel der Woche

Kikok -
Hähnchenbrustfilet
€ 15,49/kg

Angebot vom 16. - 18. Sept 2020

gem. Hack	1kg	€ 4,49
Rinder-Schmorbraten	1kg	€ 10,99
Rinder-Steak-Hüfte	1kg	€ 15,49

Schweine-Nacken o. Knochen	1kg	€ 7,99

Solange der Vorrat reicht! Irrtum vorbehalten

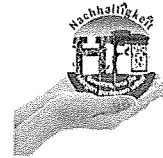
Bei Vorbestellungen vermeiden Sie eventuelle Wartezeiten im Laden!

Unsere Geschäftszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag: 7.00 Uhr - 18.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bitte beachten Sie unsere Grill-Angebote!



Das „1 x 1“ im Umgang mit Fleisch- und Wurstwaren



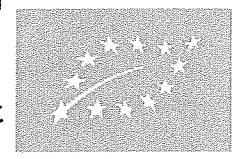
Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

§ 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!



§ 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)

§ 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!



§ 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungsbrett benutzen!

(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett

§ 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:

- Augen: Optik
- Nase: Riechen
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!



§ 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!

§ 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren!
Nicht zum Rohverzehr geeignet!



§ 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
Nicht zum Rohverzehr geeignet!



§ 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verzehrdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren! Beachten Sie besondere Sorgfalt bei Lagerung und Verzehr!

§ 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!



§ 11 Hinweise zu Allergenen oder Inhaltsstoffen der hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse einsehen oder bei via QR-Code einscannen!

§ 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...

**VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND
BAUCHGEFÜHL!**

