



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
€ 16,49/kg

Angebot vom 20. – 22. Januar 2021

gem. Hack 1kg € 4,49

Rinder-Schmorbraten 1kg € 10,99

Rinder-Steak-Hüfte 1kg € 18,99

Schweinenacken o. Knochen 1kg € 7,99

Solange der Vorrat reicht! Irrtum vorbehalten

Bei Vorbestellungen vermeiden Sie eventuelle Wartezeiten im Laden!

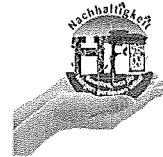
Unsere Geschäftszeiten: Mittwoch, Donnerstag und Freitag: 7.00 Uhr - 18.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bitte beachten Sie unsere Winter-Angebot!

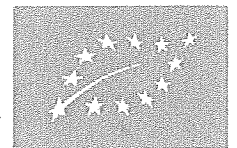


Das „1 x 1“ im Umgang mit Fleisch- und Wurstwaren



Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühltette 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!