



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

Angebot zu Silvester

Mittwoch & Donnerstag

29.12. & 30.12. 2021

Silvester 31.12.21 bleibt unser Ladengeschäft geschlossen!

Annahmeschluss
SILVESTER-Bestellungen
Montag, **27.12.2021**
12.00 Uhr

Rinderfilet, ganz/halb	1 kg € 45,99
Kopf/Spitze 1kg € 33,99, Mittelstücke 1 kg € 59,99	
Roastbeef o. Knochen	1 kg € 22,99
Schweinefilet	1 kg € 18,99
KIKOK-Hähnchenbrustfi.	1 kg € 17,99
Steak-Hüfte	1 kg € 19,99
Putenbrust	1 kg € 13,99
Wiener Würstchen	1 kg € 13,99



Solange der Vorrat reicht! Irrtum vorbehalten!

Öffnungszeiten vor Silvester:

Mittwoch & Donnerstag 29.12 & 30.12.2021 7.00 – 18.00 Uhr

Silvester: 31.12.2021 bleibt unser Ladengeschäft geschlossen!

Betriebsferien vom 05.01.2022 – 07.01.2022 !!!

Wir danken unseren Kunden für Ihre Treue und wünschen für das Jahr 2022 beste Gesundheit!



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

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!