



# 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  
€ 17,99/kg

Angebot vom 26. - 28. Januar 2022

gem. Hack 1kg € 5,99

Rinder-Schmorbraten 1kg € 11,99

Roastbeef o. Knochen 1kg € 22,99

\*\*\*\*\*

Kassler-Nacken o. Knochen 1kg € 8,49

**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 unser 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 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 Verbrauchsdatum 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!**