



# 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

## 28.12.2022 - 30.12. 2022

**Annahmeschluss**  
**SILVESTER-Bestellungen**  
**Freitag, 16.12.2022**  
**12.00 Uhr**



<b><i>Rinderfilet, ganz/halb</i></b>	<b>1 kg € 49,99</b>
<b><i>Kopf/Spitze 1kg € 39,99, Mittelstücke 1 kg € 65,99</i></b>	
<b><i>Roastbeef o. Knochen</i></b>	<b>1 kg € 26,99</b>
<b><i>Schweinefilet</i></b>	<b>1 kg € 19,99</b>
<b><i>KIKOK-Hähnchenbrustfilet</i></b>	<b>1 kg € 18,99</b>
<b><i>Steak-Hüfte</i></b>	<b>1 kg € 22,99</b>
<b><i>Putenbrust</i></b>	<b>1 kg € 14,99</b>
<b><i>Wiener Würstchen</i></b>	<b>1 kg € 14,99</b>

**Solange der Vorrat reicht! Irrtum vorbehalten!**

### Öffnungszeiten vor Silvester:

**Mittwoch, Donnerstag, Freitag 28.12.2022 - 30.12.2022 07.00 – 18.00 Uhr**

**Betriebsferien vom 04.01.2023 – 06.01.2023!!!**

*Wir danken unseren Kunden für Ihre Treue und wünschen  
für das Jahr 2023 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](mailto: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!**