



Kalbsleber

Art.-Nr.: 20489945-20489945-2

Kalbsleber

Kalbsleber am Stück 500gr.	Versandfertig innerhalb 48 h	19,80 EURO
Kalbslebergeschnitten 500 gr.	Versandfertig innerhalb 48 h	21,- EURO
Kalbsleber am Stück 1000gr	Versandfertig innerhalb 48 h	39,- EURO

Grundpreis: ab 3,96 EURO/100g

ab 19,80 EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Versandfertig innerhalb 48 h

Beschreibung:

Kalbsleber KALBSLEBER – zart und saftig – köstlich und nährstoffreich Kalbsleber gilt neben der Gänseleber als beste und teuerste Leber. Ihr Geschmack ist mild und zart und Kalbsleber bleibt beim Braten oder Grillen am saftigsten, was ganz typisch ist für die frische Leber vom Jungtier. Aber nicht nur wegen ihres Wohlgeschmacks ist Kalbsleber bei Feinschmeckern, Köchen und Hausfrauen so beliebt sondern auch wegen des hohen Nährstoffgehalts. Kalbsleber liefert lebenswichtige Vitamine und Mineralien wie beispielsweise Eisen, Vitamin C, E, B3 und B12. Eine der beliebtesten und bekanntesten Innereien ist Leber. Davon ist die Kalbsleber eine der am meisten nachgefragten Leberarten in unserer Feinkost-Metzgerei. Probieren Sie diese edle Leckerei, die Sie in vielerlei Zubereitungsweisen auf den Tisch bringen können, gebraten, kurzgebraten oder auch gegrillt. Sie erhalten nurfrische Kalbsleber in Scheiben mit glattem Anschnitt, wie er für die Kalbsleber charakteristisch ist. Feinkost Pum-Qualitätsgarantie für beste Kalbsleber Weidekalb Sie erhalten schlachtfrisch die schmackhafte Kalbsleber in vom WEIDEKALB aus artgerechter Haltung und Fütterung. Die Leber ist bereits von Meisterhand in Scheiben von etwa 1 cm Dicke geschnitten, damit Sie die Leber gleich nach Ihren Wünschen zubereiten oder weiterverarbeiten können. Die Kalbsleber stammt von Jungtieren, die bei der Schlachtung vorwiegend 5 Wochen bis zu 6 Monate alt sind und ein Gewicht von bis zu 150 Kg haben. Erstklassige Qualität, die Sie schmecken werden, ist uns Verpflichtung als eine der zu den besten zählenden Metzgereien in Deutschland. Diesen hohen Anspruch an Qualität und Service hat uns das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ bestätigt. Haltbarkeit - Versand: Ihre bestellte Kalbsleber wird sofort nach Zahlungseingang vakuumiert und gekühlt versendet. Bitte geben Sie das frisch gelieferte Bio-Fleischprodukt unmittelbar nach Erhalt in Kühlung bei max. +4°C. Die Kalbsleber sollten Sie dann innerhalb von 2 bis 3 Tagen zubereiten. In der Gefriertruhe können Sie Kalbsleber 6 bis 9 Monate aufbewahren. Bitte berücksichtigen Sie dabei aber, dass die Zartheit und Saftigkeit sowie Färbung und Glanz der Leber geringfügige Einbußen erfahren können. Generell gilt: Kalbsleber für aromatischen Hochgenuss möglichst frisch zubereiten und verzehren!

Passend dazu



Fleur De Sel De Guerande - Salz Granulat für Mühle 300g

Grundpreis: 9,90 EURO/Stück
9,90 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)



Kalbsschnitzel aus der Keule

Grundpreis: 4,- EURO/100g
ab 12,- EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (3)



"Single- Schäufele" ohne Knochen, geräuchert

Grundpreis: 1,38 EURO/100g
ab 8,30 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (13)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- EURO (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 EURO bis zu einem Bestellwert von 99,- EURO. **Bestellungen ab 99,- EURO werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.**

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 99,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 99,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands