

# Kalb Ossobuco (6 Scheiben) ca. 1,6kg

Die einzelnen Kalbsbeinscheiben werden aus der ganzen Haxe geschnitten. Die Kalbsbeinscheibe wird für das traditionell, italienische Schmorgericht Osso Buco verwendet. Wörtlich übersetzt bedeutet Osso Buco auch "Knochen mit Loch". Wenn Sie das Fleisch für längere Zeit schmoren, wird das Fleisch butterzart und setzt sich förmlich vom Knochen ab. Reichen Sie dazu eine herrlich frischfruchtige Gremolata, klassisch hergestellt aus Knoblauch, Petersilie und Zitrone.

**Herkunft/Ursprung: Niederlande, Deutschland, EU**

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

|       |    |
|-------|----|
| Keine | Ja |
|-------|----|

## Sonstige Angaben

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Eigenschaft     | nicht mariniert      |
| Portioniert     | Portioniert          |
| Knochen         | mit Knochen          |
| Herkunft        | EU                   |
| Schlachalter    | weniger als 8 Monate |
| Zuschnitt       | Haxe                 |
| Enthält Alkohol | Nein                 |
| Lagertemperatur | 0-4°C                |

## Inverkehrbringer

Wolfgang Lohmann GmbH  
Auf'm Gartenstück 19 45149 Essen Deutschland