

KALBFLEISCH SORTIMENT

UNSERE MARKEN:

viteloké
Natürliches Kalbfleisch - Purer Geschmack

VITELPRO
VEAL FOR PROFESSIONALS

VITELCO
IHR PARTNER IN KALBFLEISCH

VITELCO

IHR PARTNER IN KALBFLEISCH

viteloké

Natürliches Kalbfleisch - Purer Geschmack



Hochwertiges Kalbfleisch aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Herstellung. Vitel-oké ist nicht nur eine Marke, sondern auch unsere Überzeugung und Philosophie – und das schon seit dem Jahr 2010.

Gesunde und bewusste Ernährung ist längst kein Trend mehr. Vielmehr ein neuer Lifestyle, der stetig und immer mehr Menschen in seinen Bann zieht. Wir möchten gesund leben und bewusst genießen. Deswegen achten wir immer mehr auf das, was wir essen und woher es kommt. Und das ist auch gut so.

Das Wohl und die gesunde und respektvolle Haltung der Kälber sind uns wichtig. Vitel-oké steht für regionale Aufzucht, gute Haltungsbedingungen und umsichtige Pflege. Unseren Kälbern stehen moderne Ställe mit viel Platz und Tageslicht, sowie durchgehend frisches Wasser zur Verfügung. Fürsorgliche Betreuung durch unsere Landwirte und regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Sachverständige gewährleisten stets optimale Haltungsbedingungen. Für mehr Respekt und Nachhaltigkeit.

Natürliches Kalbfleisch – Purer Geschmack. Vitel-oké ist Kalbfleisch für Genießer: zartrosa, unnachahmlich fein und aromatisch im Geschmack. In unserem Sortiment finden Sie eine große Auswahl an leckeren Kalbfleischspezialitäten für jeden Anlass. Ob Wiener Schnitzel, French Rack oder Tafelspitz-Picanha, Vitel-oké erfüllt höchste Gourmet-Ansprüche.

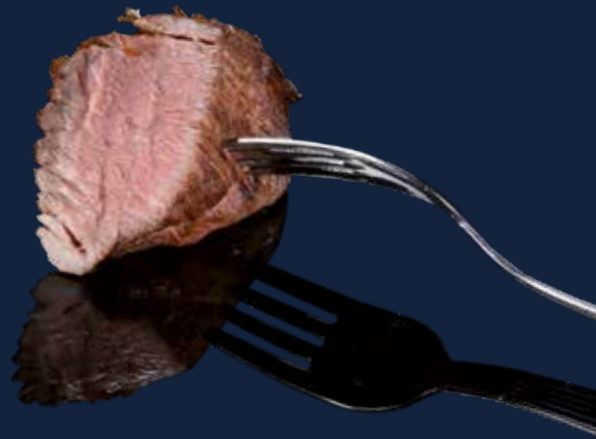
Individuelle & maßgeschneiderte Produkte. Die Produkte von Vitel-oké sind in vielen Verpackungsgrößen und in individuellen Zuschnitten erhältlich, genau passend für Ihren Bedarf. Wir stellen Vitel-oké auch als hochwertige Eigenmarke her - exklusiv für Sie. Sprechen Sie uns an, unser Team berät Sie gern und erarbeitet mit Ihnen gemeinsam die passende Lösung.

Vitel-oké: für mehr Respekt und Nachhaltigkeit

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Kiste
23712825	Filet, ohne Kette, mit Silberhaut	ca. 12 kg
23252825	Rücken, kurz	ca. 12 kg
23131425	French Rack, 6 Rippen	ca. 18 kg
23112825	Ribeye, 6 Rippen	ca. 15 kg
22672825	Tafelspitz-Picanha	ca. 16 kg
22222825	Oberschale, ohne Deckel	ca. 12 kg
22512825	Semerrolle	ca. 15 kg
22412825	Unterschale, Kernstück	ca. 12 kg
25362825	Hals, Ladenschnitt	ca. 9 kg
25602825	Kleiner Rollbraten	ca. 8 kg

VITELPRO

VEAL FOR PROFESSIONALS



DIE INNOVATIVE LÖSUNG FÜR DEN PROFESSIONELLEN BEDARF

Vitelpro - Veal for professionals. Vitelpro ist speziell für Großverbraucher aus der Gastronomie. Qualitativ hochwertige Kalbfleischprodukte für den professionellen Bedarf – hervorragend geeignet für Großküchen und Caterer.

Helles Kalbfleisch - garantiert. Für Vitelpro verwenden wir ausschließlich helles Kalbfleisch in perfekter Qualität. Helles Kalbfleisch ist eine besondere Delikatesse für höchste Gourmetansprüche: angenehm zart mit niedrigem Fettgehalt und feiner Struktur, dazu exquisit und sehr mild im Geschmack.

Individuelle Zuschnitte. In unserem eigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb produzieren wir täglich frisch unter Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Durch optimierten Zuschnitt und ein angepasstes Verpackungskonzept wird Vitelpro besonders der Nachfrage nach kleineren, hochwertigen Teilstücken gerecht. Sie erhalten maßgeschneiderte Produkte, speziell für Ihren Bedarf. Mit oder ohne Knochen und in Ihrer individuell gewünschten Portionierung und Verpackung.

Höchste Qualitätsanforderungen. Für Vitelpro gelten ganz besondere Qualitätsstandards für Farbe, Gewicht, Verarbeitung und Zuschnitt. Der gesamte Produktions- und Logistikprozess wird kontinuierlich und unabhängig kontrolliert. Aufgrund der strengen Kriterien bei Vor- und Nachauswahl des verwendeten Kalbfleisches können wir eine gleichbleibend hohe Qualität garantieren.

Vom T-Bone bis zum French Rack. Das Vitelpro Grundsortiment besteht aktuell aus ca. zehn intensiv nachgefragten Kalbfleischprodukten. Darunter zum Beispiel T-Bone, Ossobuco und French Rack. Wir gehen stets auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein und erweitern die Produktlinie von Vitelpro kontinuierlich. Sie haben besondere Wünsche? Rufen Sie uns einfach an – unser Team berät Sie gern!

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
VP322100	Oberschale, ohne Deckel	2 Stück
VP324115	Steak-Hüfte, PAD	4 Stück
VP329900	French Rack	4 Stück
VP334000	Filet, ohne Kette	6 Stück
VP381515	Backen, entvliest	6 Stück
VP384515	Nierenzapfen, entvliest	6 Stück
VP335300	Rücken, kurz	2 Stück

Artikelnummer	Artikelbezeichnung, tiefgekühlt ***	Inhalt pro Karton
VP321399	Ossobuco	35 Stück
VP815715	Burger 200 gr	27 Stück
VP831884	T-Bone	15 Stück



BARBECUE ARTIKEL

10 Tage vorgereiftes fleisch, tiefgekühlt ***.

Einzeln verpackt und entnehmbar. Sofort einsetzbar.

Artikelnummer	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
811284	Rückensteak 20 x 200 gr	ca. 4 kg
832684	Kalbs-Ribeye-Steak, rosa 20 x 200 gr	ca. 4 kg
831884	T-bone 8 x 400 gr	ca. 3,2 kg
815515	Kalbshamburger 200 gr	24 Stück
632697	Kalbs-Ribeye-Steak 10 x 175 gr	ca. 1,75 kg
611297	Kalbsentrecote 10 x 175 gr	ca. 1,75 kg
815397	Premium Steak, natur, 4 x 20 Stück zu je 90 gr	ca. 7,2 kg
815506	Premium Steak, natur, 8 x 4 Stück zu je 120 gr	ca. 3,84 kg
815525	Premium Steak, natur, 175 gr	ca. 1,75 kg





CONVENIENCE UND TIEFKÜHLARTIKEL

Küchenfertige Produkte, ideal für den Einsatz in der Gastronomie, Catering und Großverbrauchern. Sichere Kalkulation, ständige Verfügbarkeit und verbesserte Kontrolle durch exakte Portionierung.

CONVENIENCE		
Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
815596	Kalbsleber 4 x 20 Stück zu je 90 gr	ca. 7,2 kg
680282	Kalbsleber 12 x 120 gr	ca. 1,4 kg
680292	Kalbsleber 10 x 175 gr	ca. 1,75 kg
680272	Kalbsleber 10 x 200 gr	ca. 2 kg
621384	Ossobuco, sortiert	ca. 7 kg
815518	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 10 Stück zu je 160 gr	ca. 1,6 kg
815484	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 10 Stück zu je 200 gr	ca. 2 kg
813997	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 4 x 10 Stück zu je 160 gr	ca. 6,4 kg
687084	Geschnetzeltes, aus der Keule	ca. 5 kg
815518	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 10 Stück zu je 160 gr	ca. 1,6 kg
815484	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 10 Stück zu je 200 gr	ca. 2 kg
813997	Kalbsschnitzel, aus der Oberschale, 4 x 10 Stück zu je 160 gr	ca. 6,4 kg
687084	Geschnetzeltes, aus der Keule	ca. 5 kg

TIEFGEKÜHLT***		
Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
370384	Neck-Bones	ca. 6 kg
381284	Kehlbries	ca. 5 kg
384384	Backen, nicht eingeschnitten	ca. 5 kg
333499	Rücken, hell, 4 Rippen	ca. 16 kg
611584	Steakready, rosa, 4 Rippen	ca. 1,6 kg
615084	Gulasch aus der Keule	ca. 6 kg
620684	3-Schnitt, rosa	ca. 13 kg
621284	Hinterhaxe, 2x gesägt	ca. 6 kg
621384	Ossobuco, sortiert	ca. 7 kg
622084	Oberschale, rosa	ca. 7 kg
622184	Oberschale, ohne Deckel, PAD, rosa	ca. 5 kg
623384	Semerrolle, rosa	ca. 5 kg
623884	Unterschale, Kernstück, rosa	ca. 8 kg
624484	Tafelspitz-Picanha, rosa	ca. 8 kg
625184	Kügel, rosa	ca. 6 kg
632684	Ribeye, rosa	ca. 7 kg
632784	Filet, rosa	ca. 8 kg
633184	Rollbraten, rosa	ca. 6 kg
633384	Filet, ohne Kette	ca. 8 kg



HELLES KALBFLEISCH, FRISCH, VON KÄLBERN UNTER 8 MONATEN

Kalbfleischteilstücke, zerlegefrisch und vakuumiert.
In Großhandelsverpackung, einzeln etikettiert und gewogen.

Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
332507	Filet, mit Kette	16 Stück
334004	Filet, ohne Kette, mit Silberhaut	16 Stück
332107	Rücken, ohne Knochen, 8 Rippen	4 Stück
335307	Rücken, kurz	6 Stück
331627	Rücken, Hotelschnitt	6 Stück
331907	Lachs, mit Silberhaut	6 Stück
314816	Lachs, entvliest	6 Stück
335607	French Rack, 6 Rippen	8 Stück
335507	Ribeye, 6 Rippen	12 Stück
384307	Backen	ca. 15 kg
322407	Oberschale, mit Deckel	4 Stück
314907	Oberschale, ohne Deckel	5 Stück
322416	Oberschale, entvliest	5 Stück
324407	Tafelspitz-Picanha	15 Stück
324307	Steak-Hüfte	10 Stück
324616	Steak-Hüfte, entvliest	10 Stück
323307	Semerrolle	16 Stück
323316	Semerrolle, entvliest	10 Stück
323725	Unterschale, komplett	4 Stück

Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
323807	Unterschale, Kernstück	8 Stück
325207	Nuss, ohne Bürgermeisterstück	6 Stück
351307	Schulter, ohne Knochen	3 Stück
350945	Schulter, Ladenschnitt	5 Stück
352207	Hals, ohne Knochen	3 Stück
311945	Hals, Ladenschnitt	5 Stück
351945	Dicker Bug	12 Stück
351845	Falsches Filet	12 Stück
351745	Schaukel Bug	12 Stück
380206	Leber, im Eimer	1 Stück
380207	Leber, vakuumiert	3 Stück
380245	Leber, vakuumiert 1/2	6 Stück
351207	Vorderhaxe 2x gesägt	10 Stück
3212	Hinterhaxe 2x gesägt	7 Stück
321107	Hinterhaxe 1x gesägt	6 Stück
380907	Zungen	15 Stück
311145	Gulasch, aus der Keule, handgeschnitten, 3 x 3 cm	ca. 15 kg
333145	Nierenbraten	ca. 2 kg



ROSA KALBFLEISCH, FRISCH, VON KÄLBERN UNTER 8 MONATEN

Rosafarbenes Kalbfleisch, zerlegefrisch und vakuumiert.
In Großhandelsverpackung, einzeln etikettiert und gewogen.

Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
632707	Filet, mit Kette	13 Stück
635850	Filet, ohne Kette, mit Silberhaut	15 Stück
632007	Rücken, ohne Knochen, 8 Rippen	4 Stück
635307	Rücken, kurz	6 Stück
612466	Rücken, Hotelschnitt	6 Stück
631907	Lachs, mit Silberhaut	6 Stück
631916	Lachs, entvliest	6 Stück
635607	Carree/French Rack, 6 Rippen	8 Stück
635507	Ribeye, 6 Rippen	12 Stück
622007	Oberschale, mit Deckel	4 Stück
622107	Oberschale, ohne Deckel	5 Stück
622116	Oberschale, ohne Deckel, entvliest	5 Stück
624407	Tafelspitz-Picanha	16 Stück
624107	Steak-Hüfte	7 Stück
624016	Steak-Hüfte, entvliest	10 Stück
623307	Semerrolle	16 Stück
623316	Semerrolle, entvliest	20 Stück
623007	Unterschale, komplett	4 Stück
623807	Unterschale, Kernstück	8 Stück

Artikel nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt pro Karton
625107	Nuss, ohne Bürgermeisterstück	6 Stück
651307	Schulter, ohne Knochen	2 Stück
650945	Schulter, Ladenschnitt	5 Stück
652207	Hals, ohne Knochen	3 Stück
611907	Hals, Ladenschnitt	5 Stück
651907	Dicker Bug	12 Stück
651849	Falsches Filet	18 Stück
651707	Schaukel Bug	12 Stück
680207	Leber, vakuumiert	3 Stück
680245	Leber, vakuumiert, 1/2	6 Stück
680206	Leber, im Eimer	1 Stück
621207	Hinterhaxe 2x gesägt	7 Stück
651207	Vorderhaxe 2x gesägt	8 Stück
652345	Rollbraten	ca. 2 kg

KONTAKT

Haben Sie Fragen? Unser Team freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Nachricht!



KAY-ROLAND KÖCHY
VERTRIEBSLEITUNG
DEUTSCHLAND
T +49 (0)170 630 82 95
E K-R.KOECHY@VITELCO.NL



RALF SCHMIDT
KEY ACCOUNT MANAGER
DEUTSCHLAND
T +49 (0)151 585 355 74
E R.SCHMIDT@VITELCO.NL



**SONJA ZURAWEK-
PARIDAANS**
SALES SUPPORT
T +31 (0)73 624 20 60
E S.ZURAWEK@VITELCO.NL



CLEMENS ROELOFS
KEY ACCOUNT MANAGER
DEUTSCHLAND
T +31 (0)73 624 20 60
M +31 (0)6 33 58 94 03
E C.ROELOFS@VITELCO.NL

VITELCO B.V. BESUCHERADRESSE

VEEMARKTKADE 21
5222 AE 'S-HERTOGENBOSCH
NIEDERLANDE

POSTFACH 367
5201 AJ 'S-HERTOGENBOSCH
NIEDERLANDE

T + 31 (0)73 624 20 60
F + 31 (0)73 624 20 69
E COMMERZ@VITELCO.NL

VERKAUFSBÜRO DEUTSCHLAND

T +49 (0)69 422 422
F +49 (0)69 424 200

