

**LIMITIERT
& NUR FÜR
KURZE ZEIT**

WIR IN SCHLESWIG- HOLSTEIN

Landwirt Dirk Peterssen beliefert uns mit feinstem
Wagyu-Fleisch von der grünen Nordsee-Insel Pellworm.

WAGYU-RIND
VON PELLWORM

PETERSSEN

HIGHLIGHT BEI CITTI

PELLWORM-WAGYU

SAVE THE DATE

TREFFEN SIE
Landwirt **DIRK PETERSSEN**
in Ihrem CITTI Markt
am Fr., 19.12.2025 in Kiel

von 10-17 Uhr

Reifegrad 3 17.12. - 24.12.

**AB SOFORT
ERHÄLTlich**



Frisches deutsches
Wagyu Rumpsteak
in Scheiben
100 g

14⁹⁹

Das **perfekt marmorierte Fleisch** eines kostbaren Pellworm Wagyu-Rindes erhalten Sie **ab sofort in Ihren CITTI Märkten**.

Landwirt Dirk Peterssen hält seit 2021 Wagyu-Rinder auf seinem Hof am Liliencronweg auf Pellworm. **Die Familie lebt seit über 250 Jahren auf der grünen Nordsee-Insel** – der Hof ist seit über 200 Jahren in Familienbesitz.

Die Wagyu-Rinder wachsen in **Mutterkuhhaltung** auf. Sie grasen auf den **salzigen Marschweiden Pellworms** und verbringen den Winter in einem großzügigen Laufstall. Gefüttert wird mit Heu, Grassilage und Ganzpflanzensilage aus eigenem Anbau – nachhaltig und regional.

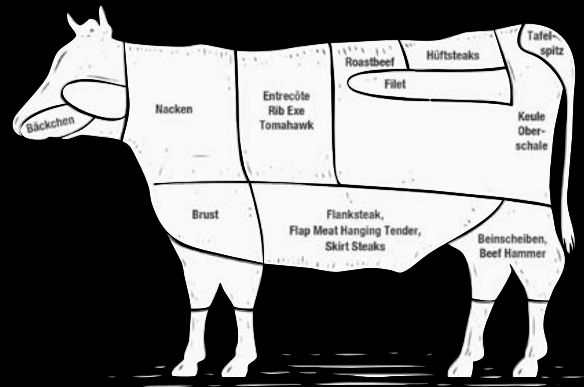
Ihren **Ursprung** hat die Rinderrasse in **Kobe, Japan**. Die Region Kobe hat sich den Begriff „Kobe“-Rind schützen lassen. Alle Tiere außerhalb von Kobe heißen Wagyu.

PREMIUM WAGYU-FLEISCH AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN

FROM NOSE TO TAIL

bedeutet „Von Kopf bis Schwanz“.
Wir verarbeiten von einem
geschlachteten Wagyu-Rindes
möglichst alle Teile. Für jeden
Geschmack ist etwas dabei.

**LIMITIERT
& NUR FÜR
KURZE ZEIT**



Unsere Wagyu-Angebote – ganzheitliche Verwertung eines Tieres gestaffelt nach dem Reifegrad:

Reifegrad 1

03.12. - 09.12.

**HACKFLEISCH-
PRODUKTE**

Reifegrad 2

10.12. - 16.12.

**SCHMOR- UND
KOCHFLEISCH**

Reifegrad 3

17.12. - 23.12.

**STEAK-
SPEZIALITÄTEN**



Frisches deutsches
Wagyu Flapsteak
großes oder kleines Bavette
100 g

7⁹⁹



Frisches deutsches
Wagyu Rinderfilet
in Scheiben
100 g

19⁹⁹



Frisches deutsches
Wagyu Entrecôte
in Scheiben
100 g

14⁹⁹



Frische deutsche
Wagyu Steakhüfte
in Scheiben
100 g

10⁹⁹

Frisches deutsches Wagyu Flat Iron Steak
aus der Schulter
100 g

7⁹⁹

Frisches deutsches Wagyu Skirt Inside/
Outside aus dem Zwerchfellmuskel
100 g

6⁹⁹

Frisches deutsches Wagyu Spider Steak
aus der Hüfte
100 g

6⁹⁹

Frisches deutsches Wagyu Teres Major
ein Steak aus der Schulter
100 g

6⁹⁹

Frisches deutsches Wagyu Hanging
Tender (Onglet) aus dem Nierenzapfen
100 g

6⁹⁹

Frische deutsche Wagyu Bratwurst
aus eigener Herstellung
100 g

2⁹⁹

WEITERE INFOS
über die Wagyu-Rinder
der Nordsee-Insel



cittimarkt.de/pellworm

KIEL

im CITTI-PARK
Mühlendamm 1
24113 Kiel
Tel.: 0431 - 6893 - 0

FLENSBURG

im CITTI-PARK
Langberger Weg 4
24941 Flensburg
Tel.: 0461 - 5706 - 0

LÜBECK

im CITTI-PARK
Herrenholz 14
23556 Lübeck
Tel.: 0451 - 8969 - 0

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Samstag von 8.00 bis 20.00 Uhr
GV-Eingang von 7.30 bis 17.00 Uhr
Kurzfristige Änderungen finden Sie online auf
www.cittimarkt.de

CITTI24 kauft für Sie ein! Einfach bestellen – liefern lassen oder selbst abholen. Tel. 0431 - 6893 6250 Web www.citti24.de

Kostenlose Infohotline: 08 00 - 660 60 60 Mo. - Sa. 7.00 - 20.00 Uhr

Endpreis einschl. MwSt. Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Preise aller früheren Angebote
ab sofort ungültig. Abholpreise, Abgabe in haushaltsüblichen Mengen nur an Letztverbraucher.
Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmengen bereits vor Ende der Angebotsgültigkeit ausverkauft sein.

CITTI Märkte GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel BfO/Öko Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

CITTI Markt der
Lebensfreude