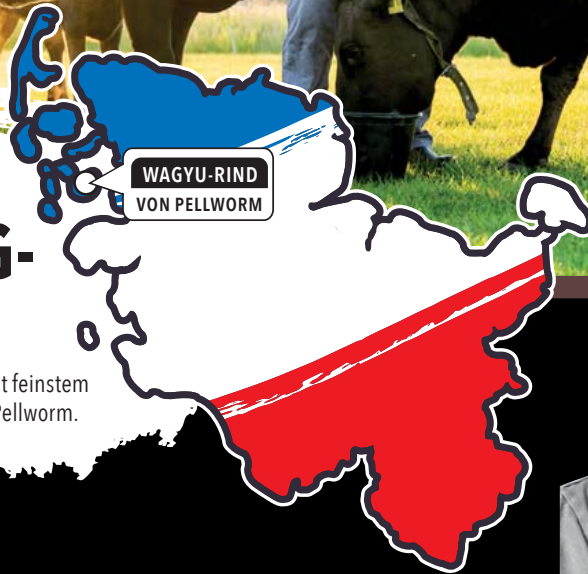


LIMITIERT  
& NUR FÜR  
KURZE ZEIT

## WIR IN SCHLESWIG- HOLSTEIN

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



PETERSSEN

HIGHLIGHT BEI CITTI

# PELLWORM-WAGYU



Landwirt Dirk Peterssen von der Insel Pellworm

Reifegrad 3 13.05. - 19.05.

AB SOFORT  
ERHÄLTICH



Frisches deutsches  
Wagyu Rumpsteak  
in Scheiben  
100 g

14<sup>99</sup>

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 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.

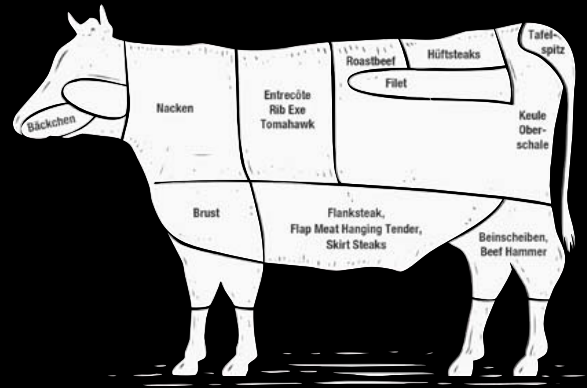
Ihren **Ursprung hat die Rinderrasse in Kobe, Japan.** Die Region Kobe hat sich den Begriff „Kobe“-Rind schützen lassen. Alle Tiere außerhalb von Kobe heißen Wagyu.

# 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:**

<b>Reifegrad 1</b>	29.04. - 05.05.	<b>Reifegrad 2</b>	06.05. - 12.05.	<b>Reifegrad 3</b>	13.05. - 19.05.
<b>HACKFLEISCH-PRODUKTE</b>		<b>SCHMOR- UND KOCHFLEISCH</b>		<b>STEAK-SPEZIALITÄTEN</b>	



Frisches deutsches Wagyu Flapsteak großes oder kleines Bavette 100 g

**7<sup>99</sup>**



Frisches deutsches Wagyu Rinderfilet in Scheiben 100 g

**19<sup>99</sup>**

Frisches deutsches Wagyu Flat Iron Steak aus der Schulter 100 g

**7<sup>99</sup>**

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

**6<sup>99</sup>**

Frisches deutsches Wagyu Spider Steak aus der Hüfte 100 g

**6<sup>99</sup>**

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

**6<sup>99</sup>**

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

**6<sup>99</sup>**



Frisches deutsches Wagyu Entrecôte in Scheiben 100 g

**14<sup>99</sup>**



Frische deutsche Wagyu Steakhüfte in Scheiben 100 g

**10<sup>99</sup>**

Frische deutsche Wagyu Bratwurst aus eigener Herstellung 100 g

**2<sup>29</sup>**

**WEITERE INFOS**  
über die Wagyu-Rinder  
von der Nordsee-Insel



[cittimarkt.de/pellworm](http://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 Kiel: 7.30 bis 16.00 Uhr  
GV-Eingang Lübeck: 7.30 bis 17.00 Uhr  
GV-Eingang Flensburg: 8.00 bis 16.00 Uhr  
Kurzfristige Änderungen auf [www.cittimarkt.de](http://www.cittimarkt.de)

CITTI24 kauft für Sie ein! Einfach bestellen – liefern lassen oder selbst abholen.  
Tel. 0431 - 6893 6250 Web [www.citti24.de](http://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 BIO/Öko Kontrollstelle: DE-ÖKO-034

**CITTI** Markt der Lebensfreude