

KW 48 gültig vom 25.11. bis 1.12.2026

LIMITIERT
& NUR FÜR
KURZE ZEIT

WIR IN SCHLESWIG-HOLSTEIN

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





Landwirt Dirk Peterssen von der Insel Pellworm

PETERSSEN

HIGHLIGHT BEI CITTI

PELLWORM-WAGYU

Reifegrad 1 25.11. - 1.12.



Frisches deutsches Wagyu Hackfleisch
100 g

aus eigener Herstellung

1.99

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 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.

CITTI *Markt der Lebensfreude*

PREMIUM WAGYU-FLEISCH AUS SCHLESWIG-HOLSTEIN



Peterssen
WAGYU & SHORTHORN

LIMITIERT
& NUR FÜR
KURZE ZEIT

Rindfleisch erhält erst durch eine qualitative Reifung Zartheit, Aroma und Geschmack. Details zur Reifung finden Sie unter **cittimarkt.de/pellworm**

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

Die verschiedenen Reifestufen gibt es, weil jedes Teilstück seinen eigenen perfekten Zeitpunkt hat. Fleisch für Suppe oder Hackfleisch benötigt eine andere Reifezeit als ein zartes Steak für Pfanne oder Grill. So erhalten Sie jedes Stück genau dann, wenn es für seine Zubereitung ideal ist – mit bestem Geschmack und optimaler Zartheit.

Reifegrad 1 25.12. - 1.12.
HACKFLEISCH-PRODUKTE & SUPPEN-FLEISCH

Reifegrad 2 2.12. - 8.12.
SCHMOR- UND KOCHFLEISCH

Reifegrad 3 9.12. - 15.12.
STEAK-SPEZIALITÄTEN



Frischer deutscher Wagyu Burger
gewürzt
100 g

aus eigener Herstellung

2,29



aus eigener Herstellung

Frische deutsche Wagyu Bratwurst
100 g

2,29



Frische deutsche Wagyu Rinderbeinscheibe
zum langsamen Schmoren
100 g

1,99

WEITERE INFOS
über die Wagyu-Rinder von 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 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 finden Sie online auf cittimarkt.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