

Landler GmbH - Sonnenstrasse 22 - D-82380 Peißenberg

10900

P



PREMIUMADRESS
BASIS
BRIEF

Diverser Grosshandelskunde

82380 Peißenberg

Landler[®]

SPEZIALITÄTEN AUS DEM
PFAFFENWINKEL

Weihnachtsprodukte

Gültig ab Auslieferung 14.11.2022

ES
SCHNEIT
TOLLE
ANGEBOTE

REGIONAL
HANDGEMACHT
TRADITIONELL
PERSÖNLICH

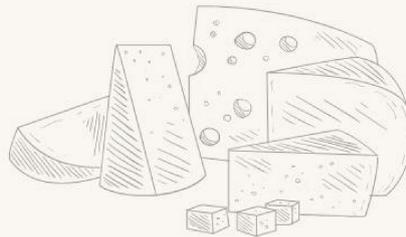


+49 (0) 88 03/ 48 89 10



info@landler-schinken.de

Alles aus einer Hand
direkt zu Ihnen!



Tannenbaum-Salami Wintertraum, ummantelt

- ein Wintertraum in jeder Theke
- mit Bärlauch, Petersilie, Tomatenflocken und Karotten ummantelt
- mittelfein, ohne Darm

4175

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,400 kg



Weihnachtsartikel

Tannenbaum "Walnuß"

- Weihnachtssalami
- fein würzig
- mit Walnüssen verfeinert
- ohne Darm

4178

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,400 kg



Weihnachtsartikel

Weihnachtssalami SB

- aus Schweinefleisch
- Textildarm bedruckt mit Weihnachtsbaummotiv
- mittelfein

4173

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 0,420 kg



Weihnachtsartikel

Gänse Rillettes

- aus Gänsebrustfilet
- streichfähiger Brotaufstrich
- in der Schale

4664

Schale 1 kg

Mindesthaltbarkeit 18 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,000 kg



Weihnachtsartikel

Leberpastete grob mit Nüssen

- grob gekörnt
- mit 42 % frischer Schweineleber
- mit 5% Haselnüssen verfeinert
- in runder Paellapfanne mit Griffen

4688

in runder Paella-Pfanne, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 20 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,800 kg



Weihnachtsartikel

Tannenbaum-Salami Auslese

- ein Blickfang jeder Theke
- Auslesequalität
- mittelfein, ohne Darm

4171

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,400 kg



Weihnachtsartikel

Schneemann tailliert

- aus Schweinefleisch
- im bedruckten Textildarm
- mittelfein, schnittfest

4176

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 0,300 kg



Weihnachtsartikel

Happy Christmas

- Brühwurstspezialität
- mit Tannenbaummotiv

4341

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 30 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 0,850 kg



Weihnachtsartikel

Leberpastete mit Ente u. Orange

- Mousse nach belgischer Art
- feine Pastete mit Orangengeschmack
- leicht süßliche Note

4678

vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 20 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 0,500 kg



Weihnachtsartikel

Geflügel-Leberpastete mit Mango und Curry

- mit Mango und Curry
- in der Schale

4479

1 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 18 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,500 kg



Weihnachtsartikel

Trio Wildschwein/Ente/Fasan

- Belgische Leberpastete fein
- feine Abstimmung aus Wild, Ente und Fasan

4681

auf Goldfolie, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 18 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,600 kg



Weihnachtsartikel

Pfeffer-Schinken, 1/2 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1150

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 120 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,950 kg



JETZT NEU

Spanferkel-Lachsrollbraten gegart

- vom Spanferkelrücken
- leicht gepökelt und gegart
- feiner Bratengeschmack

1617

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 20 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,300 kg



JETZT NEU

Kalbfleisch-Salami Auslese

- mit viel Kalbfleisch
- mittelfein
- im geschnürtem Wabendarm
- würzig

4106

1/2 Stange, vac.

Mindesthaltbarkeit 50 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,000 kg



JETZT NEU

Tiroler Alpensnack 1 kg

- pfiffige Minisalami
- ideal für den Snack zwischendurch
- ausgezeichnet mit der Gold-Medaille
- ohne Geschmacksverstärker

4002

ca. 60 St., Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit 60 Tage
Bestelleinheit Beutel
Gewicht 1,000 kg



JETZT NEU

Datteln in Delikatessbauchmantel

- Datteln getrocknet
- mit Landler Delikatessbauch umwickelt
- gebraten od. gegrillt - ein Genuß

4950

vacuumiert

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Beutel
Gewicht 1,000 kg



JETZT NEU

Ital. Schweinebraten mit Trüffel

- aus dem Schweinerücken
- im Ofen gegart
- mit schwarzem Sommertrüffeln

1604

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 24 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 2,500 kg



JETZT NEU

Chicken Salami Napoli Auslese

- aus Geflügelfleisch und Pflanzenfett
- mediteraner Kräutermantel mit Käse
- ohne Schweinefleisch

4112

1/1 Stange, Griffschutzbeutel

Mindesthaltbarkeit 39 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,900 kg



JETZT NEU

Hausmacher Salami in Blase

- Spitzenqualität, mittelgrob
- nur 25% Fettgehalt
- echte Hausmannskost
- rein Schweinefleisch

4116

2 x 5 Stück á 700g, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit 50 Tage
Bestelleinheit Beutel
Gewicht 7,000 kg



JETZT NEU

Trüffel-Leberwurst gewachst im Fettdarm

- Spitzenqualität
- mit frischen Trüffeln
- mild rauchiger Geschmack

4395

1/1 Stange

Mindesthaltbarkeit 21 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,200 kg



JETZT NEU

Steinpilz-Leberwurst, SB

- grobe Leberwurst
- mit frischer Pilzeinlage
- würzig herzhaft im Geschmack

4399

3 Stücke á ca. 125 g an der Kette, offen

Mindesthaltbarkeit 25 Tage
Bestelleinheit Kette
Gewicht 0,375 kg

JETZT NEU



Rindsmettwurst mager

- Rohwurst aus 100 % magerem Rindfleisch
- weiche Struktur
- Gluten und Laktosefrei

4387

8 Stücke á ca. 125 g vac. im Karton

Mindesthaltbarkeit 12 Tage
Bestelleinheit Karton
Gewicht 1,000 kg

JETZT NEU



Thüringer Filetrotwurst

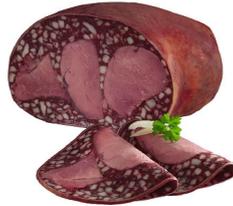
- Kochwurst der Spitzenklasse
- nach Thüringer Rezeptur
- mit zartem Filet als Einlage
- herzhaft würzig im Geschmack

4336

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 10 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 2,000 kg

JETZT NEU



Leberpastete mit grünem Pfeffer, grob

- nach belgischer Art
- mit grünem Pfeffer verfeinert
- grob gewiegt
- in ovaler Schale

4687

Ovale Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 25 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 2,100 kg

JETZT NEU



Pastetenaufschnitt Hubertus

- feine Pastete
- mit dunkelroten Schinkenstücken
- mit Pistazien verfeinert

4337

In Goldfolie, vakuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 14 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,200 kg

JETZT NEU



Original Schlesisches Braten-Griebenschmalz

- Hausgemachtes Bratenschmalz
- harmoniert perfekt auf jedem Brot
- Spitzenprodukt aus Schlesien

4665

9 Gläser á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit 200 Tage
Bestelleinheit Karton
Gewicht 1,800 kg

JETZT NEU



Walnußkäse 1/2 Laib

- aromatischer Schnittkäse
- aus silofreier Rohmilch
- 4 Monate gereift, mit Walnüssen
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

5128

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 2,500 kg

Saisonartikel



Involtini Melanzane mit Gemüse

- Auberginenröllchen
- gefüllt mit gemischtem Gemüse

4631

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,000 kg

JETZT NEU



Involtini Speck mit Käse

- eine Ital. Spezialität
- Speckröllchen
- gefüllt mit Käse

4632

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,000 kg

JETZT NEU



Kirschk Pfefferoni gefüllt mit Frischkäse

- Peperoncini
- gefüllt mit Frischkäse

4634

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit 40 Tage
Bestelleinheit Stück
Gewicht 1,000 kg

JETZT NEU



Landler GmbH - Sonnenstrasse 22 - D-82380 Peißenberg

10900 ## **P**  PREMIUMADRESS
BASIS
BRIEF

Diverser Grosshandelskunde

82380 Peißenberg

Landler[®]

SPEZIALITÄTEN AUS DEM
PFAFFENWINKEL

Winterkatalog

Ausgabe 3/2022 gültig ab Auslieferung 14.11.2022



gemalt von Anouk (3 Jahre)

 +49 (0) 88 03/ 48 89 10

 info@landler-schinken.de

Alles aus einer Hand direkt zu Ihnen!

Die Thermobox für kühlpflichtige Artikel* Damit Ihre Ware frisch ankommt!



Lieferung ab 20 kg frei Haus!



100 Prozent Pfandrückerstattung!

* Artikel mit einem * vor der Artikelnummer sind kühlpflichtig!

Thermobox-Versand nur in Deutschland möglich, Mindestbestellmenge siehe § 2 AGB www.landler-schinken.de

Inhaltsverzeichnis

Schinken vom Tiroler Metzgermeister	2
Räucherfilet & Montella, luftgereift	3
Andechser Klosterspeck & Pfeffer "Schmankerl"	4
Original Karreespeck aus dem Pfaffenwinkel	5
Bauchspeck "Brettlspeck" & Räucherox	6
Kaiserschinken & Knofispeck	7
Südtiroler Eggerhof Pasta	8
Rohschinken	9
Wildspezialitäten	12
Gläser	14
Koch- und Backschinken	15
Rein Geflügel	18
Salami & Rohwürstel	20
Würstchen & Grillwürstchen	33
Leberwurst, Mettwurst & Teewurst	34
Mortadella, Schüttelbrot & Vinschgerl	36
Wurst -abgepasst-	37
Brühwurst & Dauerwurst	38
Kochwurst - Aspik - Sülzen	40
Pasteten & Schmalz	43
Käse -Stücke vom Laib-	44
Käse & Butter -ganze Laibe und Stangen-	47
Käse -Portionsstücke-	49
Antipasti & Olivothek	51
Wein & Schnäpse	53

Schinken vom Tiroler Metzgermeister

Landler Schinken, 1/1 offen

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1000



1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4.200 kg



Landler Schinken, 1/1 vac.

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1001



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4.200 kg



Landler Schinken, 1/2 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1002



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2.100 kg



Landler Schinken, 1/4 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1003



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1.000 kg



Landler Schinken, 1/8 mit Schwarte SB

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1004



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.450 kg



Landler Schinken, 1/16 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1005



1/16 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.250 kg



Landler Schinken, 1/8 im Display

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- 16 Stücke im Displaykarton
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

1050



1/8 Stücke, vacuumverpackt, 16 Stück im Display

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 6.400 kg



Landler Schinken, 1/2 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1100



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1.950 kg



Landler Schinken, 1/4 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1101



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.900 kg



Landler Schinken, 1/8 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet, ohne Schwarte

1104



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.500 kg



Räucherfilet & Montella, luftgereift

Räucherfilet, 1/1 vac.

- vom frischen Schweinefilet
- leicht geräuchert und luftgetrocknet
- feine Pfeffernote
- ein Genuß

1210



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Räucherfilet, 2/2 vac.

- vom frischen Schweinefilet
- leicht geräuchert und luftgetrocknet
- feine Pfeffernote
- ein Genuß

1220



2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Montella luftgereift, 1/1 offen

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1300



1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

4,200 kg



Montella luftgereift, 1/1 vac.

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1301



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

4,200 kg



Montella luftgereift, 1/2 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1302



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,100 kg



Montella luftgereift, 1/4 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1303



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Montella luftgereift, 1/8 mit Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1304



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Montella luftgereift, 1/2 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1310



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,950 kg



Montella luftgereift, 1/4 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mind. 6 Monate luftgetrocknet

1311



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,900 kg



Montella luftgereift, 1/8 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen
- mindestens 6 Monate luftgetrocknet
- ohne Schwarte

1314



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Andechser Klosterspeck & Pfeffer "Schmankerl"

Andechser Klosterspeck

- von Hand gewürzt
- mit Andechser Doppelback verfeinert
- 20 Stücke im Displaykarton
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3050



20 Stücke im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 7,600 kg



Andechser Klosterspeck, 2/2 ohne Schwarte

- von Hand gewürzt
- mit Andechser Doppelback verfeinert
- ideal zum Aufschneiden
- ohne Knorpelleiste

3051



2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,950 kg



Andechser Schmankerlbrett

- mindestens 260 g Klosterspeck
- 1 Original Andechser Obstler (0,02 l)
- Brotzeitbrett mit Messer und Einbrand
- als Bundle verpackt

3052



1 Stück im Beutel

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,600 kg



Datteln in Delikatessbauchmantel

- Datteln getrocknet
- mit Landler Delikatessbauch umwickelt
- gebraten od. gegrillt - ein Genuß

4950



vacuumiert

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg



JETZT NEU

Pfeffer - Brettlspeck, 1/1 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- im Pfeffermantel
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3501



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Pfeffer - Brettlspeck, 1/2 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- im Pfeffermantel
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3503



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Pfeffer - Brettlspeck, 1/4 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- im Pfeffermantel
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3504



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg



Pfeffer - Brettlspeck, 1/8 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- im Pfeffermantel
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3505



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,300 kg



Pfeffer-Schinken, 1/2 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1150



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,950 kg



JETZT NEU

Pfeffer-Schinken, 1/8 ohne Schwarte

- Hergestellt aus Unterschale, Nuß und Hüfte
- von Hand gesalzen und gepfeffert
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1155



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg



JETZT NEU

Original Karreespeck aus dem Pfaffenwinkel

Karreespeck, 1/1 offen

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2000 

1/1 Stücke, offen
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3.300 kg



Karreespeck, 1/1 vac.

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2001 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3.300 kg



Karreespeck, 1/2 mit Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2002 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1.650 kg



Karreespeck, 1/4 mit Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2003 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.800 kg



Karreespeck, 1/8 mit Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2004 

1/8 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.350 kg



Karreespeck, 1/8 ohne Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet, ohne Schwarte

2104 

1/8 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.350 kg



Karreespeck, 1/12 mit Schwarte, Herzstücke

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Gewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2005 

1/12 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.250 kg



Karreespeck, 1/8 Herzstücke im Display

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- über Buchenholz leicht geräuchert
- 24 Herzstücke im Displaykarton
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

2050 

1/8 Herzstücke vac., 24 Stück im Displaykarton
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 7.920 kg



Karreespeck, 1/2 ohne Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Naturgewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert und langsam luftgetrocknet
- ohne Schwarte, mager zugeschnitten

2100 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1.500 kg



Karreespeck 1/4, ohne Schwarte

- fein marmorierte Rückenstücke vom Schwein
- von Hand mit Meersalz und Naturgewürzen eingerieben
- über Buchenholz geräuchert und langsam luftgetrocknet
- ohne Schwarte, mager zugeschnitten

2101 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.600 kg



Bauchspeck "Brettspeck" & Räucherox

Bauchspeck, 1/1 offen

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3000



1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,200 kg



Bauchspeck, 1/1 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3001



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,200 kg



Bauchspeck, 1/2 mit Schwarte

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3003



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Bauchspeck, 1/4 mit Schwarte

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3004



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Bauchspeck, 1/8 im Display

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- 24 Stücke im Displaykarton
- auf Wunsch mit Preisauszeichnung

3005



1/8 Stücke, vacuumverpackt, 24 Stück im Display

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

6,000 kg



Bauchspeck, 1/8 mit Schwarte

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3010



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,250 kg



Bauchspeck, 2/2 ohne Schwarte

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- leicht über Buchenholz geräuchert und langzeitgereift
- zum Aufschneiden einfach doppelt einspannen

3100



2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Bauchspeck, 1/2 ohne Schwarte

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- leicht über Buchenholz geräuchert
- langzeitgereift
- ohne Knorpel

3101



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Räucherox, 1/2 vac.

- vom Weiderind aus der Alpenregion
- leicht geräuchert und luftgetrocknet
- feine Pfeffernote, kräftig im Geschmack
- für die schlanke Linie

1500



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,700 kg



Räucherox, 1/5 vac.

- vom Weiderind aus der Alpenregion
- leicht geräuchert und luftgetrocknet
- feine Pfeffernote, kräftig im Geschmack
- für die schlanke Linie

1505



1/5 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,250 kg



Kaiserschinken & Knofispeck

Kaiserschinken, 1/1 vac.

- Hergestellt aus der Oberschale
- extrem mager
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1400 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,100 kg



Kaiserschinken, 1/3 Stücke

- Hergestellt aus der Oberschale
- extrem mager
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1410 

1/3 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,400 kg



Kaiserschinken, 1/4 Stücke SB

- Hergestellt aus der Oberschale
- extrem mager
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1420 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,300 kg



Kaiserschinken, 1/4 Stücke im Display

- Hergestellt aus der Oberschale
- extrem mager
- über Buchenholz leicht geräuchert
- langsam luftgetrocknet

1425 

1/4 Stücke, vac., 20 Stück im Displaykarton
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 6,000 kg



Knofispeck, 1/1 Stücke, offen

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2402 

1/1 Stücke, offen
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,800 kg



Knofispeck, 1/1 Stücke, vac.

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2403 

1/1 Stücke, vac.
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,800 kg



Knofispeck, 1/2 Stücke

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2400 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,800 kg



Knofispeck, 1/4 Stücke SB

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2401 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,400 kg



Knofispeck, 1/6 Stücke

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2405 

1/6 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,300 kg



Knofispeck, 1/6 Stücke im Display

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- von Hand mit Meersalz und Knoblauch eingerieben
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2410 

1/6 Stücke, vac., 20 Stück im Displaykarton
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 6,000 kg



Südtiroler Eggerhof Pasta

Eierbandnudeln mit Spinat

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- 24 % frisches Freilandei
- gemahlener Spinat

6303



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg



Südt. Eierbandnudeln mit Steinpilze

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- 20 % frisches Freilandei
- ohne Zusatzstoffe

6307



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg



Eierbandnudeln mit Zitrone-Ingwer

- ein besonderes Geschmackserlebnis
- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- 21 % frisches Freilandei
- ohne Zusatzstoffe

6309



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,620 kg



Bandnudeln mit Kastanien

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Südtiroler Kastanien
- ohne Ei, Vegan
- ohne Zusatzstoffe

6311



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg

JETZT NEU



Südt. Rotweinnudeln Ondonelle

- eine besondere Spezialität
- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Rotwein "Lagrein" aus Südtirol
- ohne Zusatzstoffe, ohne Ei, Vegan

6304



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg



Eierbandnudeln mit Südtiroler Speck

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- 20 % frisches Freilandei
- dazu passt gut: Butter, Parmesan und Schnittlauch
- ohne Zusatzstoffe

6306



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg



Südt. Eierbandnudeln mit Hanf

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- 20 % frisches Freilandei
- mit Hanfsamenöl verfeinert
- ohne Zusatzstoffe

6308



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg

JETZT NEU



Eierbandnudeln mit Südt. Schüttelbrot

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Südtiroler Schüttelbrot
- ohne Zusatzstoffe

6310



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg

JETZT NEU



Eierbandnudeln Latschen & Bergkräuter

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Latschen & Bergkräuter
- mit Freilandei
- ohne Zusatzstoffe

6312



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg

JETZT NEU



Südt. Weißweinnudeln Ondonelle

- eine besondere Spezialität
- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Weisswein "Gewürztraminer" aus Südtirol
- ohne Zusatzstoffe, ohne Ei, Vegan

6305



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

300 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4,340 kg



Rohschinken

Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte

- Kernschinken ohne Schwarte
- Anschnitt gekappt
- sehr aufschnittsfreundlich

1510



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Gelderländer Bauchspeck 1A

- aus magersten Schweineböcken
- intensiv über Buchenholz geräuchert
- mild und nicht salzig im Geschmack
- rustikale Optik

1513



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

48 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,600 kg



Westfälischer Frühstücksschinken

- aufschnittsfreundliche Vierkantform
- extrem mager
- ohne Schwarte

1525



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

56 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Lachsschinken im Netz

- ausgesuchte magere Schweinelachse
- von sichtbarem Fett befreit
- leicht geräuchert
- zart fleischig im Biss

1511



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,300 kg



Baconwürfel

- aus magerem kaltgeräucherten Schweinebauch hergestellt
- ideal für die Imbiss- und Gastroküche

3965



Beutel, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Parma-Schinken ganz, pelatello

- mindestens 15 Monate gereift
- ohne Schwarte, ohne Haxe, ohne Knochen
- mager zugeschnitten

1540



1/1 Stücke vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

5,000 kg



Parma-Schinken 1/2, pelatello

- mindestens 15 Monate gereift
- ohne Schwarte, ohne Haxe
- mager zugeschnitten

1542



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

150 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,300 kg



Orig. Parma-Schinken Matonella

- mindestens 12 Monate gereift
- ohne Schwarte, ohne Haxe, ohne Knochen
- Vierkantform
- aufschnittsfreundlich

1541



1/1 Stücke vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg

in der Vierkantform



San Daniele Schinken ganz, pelatello

- aus den Keulen schwerer italienischer Schweine
- mindestens 14 Monate gereift
- ohne Schwarte und Eisbein (geringer Aufschnittverlust)
- zarter Biss, milder Geschmack

1551



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

5,000 kg



San Daniele Riserva della Contessa gebunden

- ohne Knochen
- von Hand rund gebunden
- mindestens 24 Monate

1526



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

7,000 kg



Rohschinken

Il Guanciale "Falorni"

- die Spezialität aus dem Hause Falorni
- luftgetrocknete Schweinebacke
- ideal für italienische Gerichte
- pfeffrig im Geschmack

1519



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,600 kg



Coppa Nostrano

- mild gesalzener Schweinenacken
- italienische Spezialität
- Mindestreifung 90 Tage

4201



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,700 kg



Ital. Landschinken San Michele

- 11 Monate gereift, ohne Knochen und Schwarte
- zarter Biss, milder Geschmack
- optimale Vierkantform
- nahezu abschnittfreier Aufschnitt

1515



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Pancetta mit Nacken, mager

- magerer Nacken mit Bauch umwickelt
- mild gepökelt und langzeit gereift
- sehr schmackhaft

1547



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Pancetta

- Bauchfleisch, ohne Schwarte, gerollt
- mild gepökelt und fest gereift
- speziell für Antipastiplatten und Garnierung

1544



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Pancetta magretta mit Pfeffer

- sehr mager ohne Schwarte
- Spitzenqualität
- mit feiner Pfeffernote
- Gluten-, Laktose- u. Milcheiweißfrei

1539



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Original Schweizer Bündner Fleisch

- Rohschinkenspezialität vom Rind
- über 5 Monate luftgetrocknet
- hauchdünn geschnitten ein besonderer Genuß

1520



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Bresaola Punta d Anca SV

- aus der Rinderoberkeule
- original aus dem Veltlintal
- luftgetrocknet
- mild im Geschmack

1522



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Lardo aus der Toskana SB

- mit Kräutern verfeinert

1523



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,320 kg



Lardo Erbette "Levoni"

- mit Kräutern verfeinert

* 1521



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,600 kg



Rohschinken

Serrano Schinken

- mindestens 12 Monate gereift
- würzig-mild im Geschmack
- ohne Schwarte
- aufschnittfreundliche Barrenform

1530



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,100 kg



Serrano mit Bein und Ständer

- Blickfang in jedem Geschäft
- verkaufsfördernde Dekoration
- mild-würzige Schinkendelikatess
- Lieferung mit Messer und Holzständer

1533



1/1 Stück mit Zubehör, offen im Karton

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

6,200 kg



Jamon Iberico Pata Negra entbeint, 24 Monate

- vom iberischen Schwein
- Getreide, Naturfutter und Eichen gefüttert
- ohne Knochen und Schwarte
- mindestens 24 Monate gereift

1532



1/1 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

4,500 kg



Pata Negra Schinken, Barrenform

- ohne Schwarte
- Schinken vom Schwarzfußschwein
- Fütterung mit Eichen
- traditionelle Herstellung

1535



1/2 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,250 kg



Spanischer Rückenspeck

- mit Schwarte
- ideal zum Ummanteln und Spicken

1536



1/2 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,000 kg



Lammrohschinken

- von Hand gesalzen
- luftgetrocknet
- aussergewöhnlich feiner Geschmack

1562



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,350 kg



Lammrohschinken Oberschale

- aus der Lammoberschale
- luftgetrocknet
- sehr feiner Geschmack
- ideal für den Stückverkauf

1564



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Orig. Franz. Bergfleisch

- aus dem Schweinerücken
- luftgetrocknet
- gut gewürzt und kräftig gepfeffert
- passt wunderbar zu Käse

1581



1/1 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,400 kg



Ital. Rosa di Norcia "Renzini"

- Rohschinken mind. 10 Monate luftgetrocknet
- zart und würzig
- mit rotem Pfeffer, Rosmarin u. Knoblauch verfeinert
- Gluten und Laktosefrei

1538



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Wildspezialitäten

Wildschweinrohschinken

- kalt geräuchert
- in der Tiroler Bergluft gereift
- ein überzeugendes Geschmackserlebnis

1560



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

70 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Wildschweinrohschinken 1/4

- kalt geräuchert
- in der Tiroler Bergluft gereift
- ein überzeugendes Geschmackserlebnis

1570



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

70 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,250 kg



Hirschrohschinken

- nur aus bestem Hirschfleisch
- 4-Kant zugeschnitten
- trocken gesalzen und kalt geräuchert
- eine besondere Rarität

1561



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Hirschrohschinken 1/4

- nur aus bestem Hirschfleisch
- 4-Kant zugeschnitten
- trocken gesalzen und kalt geräuchert
- eine besondere Rarität

1571



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,250 kg



Rehrohschinken

- in der tiroler Bergluft gereift
- extra zarter Rohschinken
- extrem mager
- exquisites Aroma

1563



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,700 kg



Rehrohschinken 1/2

- in der tiroler Bergluft gereift
- extra zarter Rohschinken
- extrem mager
- exquisites Aroma

1573



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Wildschweinsalami aus der Toskana

- 60 Prozent Wildschweinfleischanteil
- feine Körnung

4212



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Hirschsalami

- Rohwurst mit feiner Körnung
- mindestens 8 Wochen gereift

4297



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

65 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,800 kg



Original Tiroler Hirschboxerl

- aus Hirsch-, Schweinefleisch und Speck
- typischer, nicht aufdringlicher Wildgeschmack
- ein herzhaftes Schmankerl

4009



12 Stück im Beutel, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Wildschweinboxerl

- aus Wildschweinfleisch und Schweinespeck
- typischer Wildgeschmack
- würzig, leichtes Raucharoma
- kernig, gut im Biss

4012



30 Stück im Beutel, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Hirschlandjäger

- aus Hirsch- Schweinefleisch und Speck
- würzig geräuchert
- leicht nach Wild schmeckend
- fest im Biss

4013 

4 Stück im Beutel, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,200 kg



Original Tiroler Hirschboxerl 4er

- aus Hirsch-, Schweinefleisch und Speck
- typischer, nicht aufdringlicher Wildgeschmack
- ein herzhaftes Schmanckerl

4043 

4 Stück im Beutel, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,400 kg



Tiroler Hirschsalami 220 g (e)

- hoher Hirschfleischanteil
- geräuchert und luftgetrocknet
- würzig, leichtes Raucharoma
- kernig, gut im Biss

4081 

1/1 Stück 220 g (e) vac.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,220 kg



Tiroler Rehsalami 220 g (e)

- hoher Rehfleischanteil
- geräuchert und luftgetrocknet
- würzig, leichter Wildgeschmack
- kernig, gut im Biss

4083 

1/1 Stück 220 g (e) vac.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,220 kg



Tiroler Wildschweinsalami 220 g (e)

- hoher Wildschweinfleischanteil
- geräuchert und luftgetrocknet
- würzig, leichte Rauchnote
- kernig, gut im Biss

4085 

1/1 Stück 220 g (e) vac.

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,220 kg



Hirsch-Pastete mit Wild-Preiselbeeren

- äußerst cremig, mit Wildpreiselbeeren
- erlesener, fruchtiger Geschmack
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4670



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Reh-Pastete mit Rosmarin & Thymian

- mit Rosmarin und Thymian
- unverwechselbarer Kräutergeschmack
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4671



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Leberpastete m. Heidschnucke an Kirschen

- naturbelassene Köstlichkeit
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4672



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Wildschwein-Pastete mit Cumberlandsoße

- mit Cumberlandsoße
- harmonisch, süßlich-herber Geschmack
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4673



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Leberpastete mit Damhirsch an Trüffel

- typischer Trüffelgeschmack
- fleischig-sahnig, leicht würzig
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4674



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Entenpastete mit Apfelstücken

- tolle Geschmackskombination
- ein Genuß für jeden Gaumen
- wieder verschließbar, im 100g Twist-Off-Glas
- ohne Kühlung lagerfähig

4675



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Leberpastete mit Fasan an rosa Pfeffer

- mit Fasan und rosa Pfefferbeeren
- streichfähig
- mit Gewürzen und Kräutern
- ohne Kühlung lagerfähig

4676



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.200 kg



Wildschwein-Gulasch mit Pfifferlingen

- im portionsgerechten 300 g Glas
- hoher Wildfleischanteil
- reich an Eisen und Zink
- ohne Kühlung lagerfähig

4750



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.800 kg



Hirsch-Gulasch mit Wild-Preiselbeeren

- im portionsgerechten 300 g Glas
- hoher Wildfleischanteil
- reich an Eisen und Zink
- ohne Kühlung lagerfähig

4751



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.800 kg



Reh-Gulasch mit Cognac

- im portionsgerechten 300 g Glas
- hoher Wildfleischanteil
- reich an Eisen und Zink
- ohne Kühlung lagerfähig

4752



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1.800 kg



Koch- und Backschinken

Holunderschinken

- gegarter Hinterschinken
- ohne Schwarte, extrem mager
- mit Holundersaft gewürzt

* 1612



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

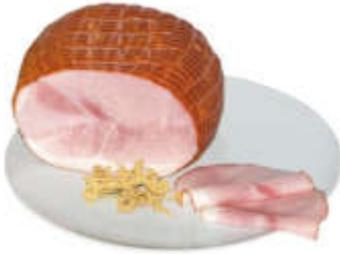
30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,500 kg



Kaminrauch-Schinken gegart

- Kernschinken von Hand geschnürt
- mild gepökelt und gegart
- intensiver Rauchgeschmack
- ehrliche Handwerksqualität

* 1638



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,200 kg

neue Rezeptur



Schinken Prager Art gegrillt

- Schweineober- und Unterschale
- mit leichter Schwarte
- mild gepökelt
- im Pflanzenfett kross gebraten

* 1631



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Farmhouse Schinken

- aus Ober- und Unterschale hergestellt
- mit Honig gepökelt
- typisch süßlich rauchiger Geschmack
- flache aufschnittfreundliche Form

* 1650



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

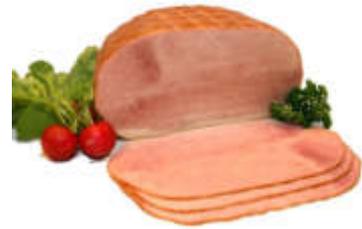
28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,200 kg



Butterschinken ofengebacken

- Schinken mit natürlichem Butteraroma
- aus saftigen Schweineober- und Unterschalen
- spezial-ofengebacken
- Produkt höchster Qualität

* 1652



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

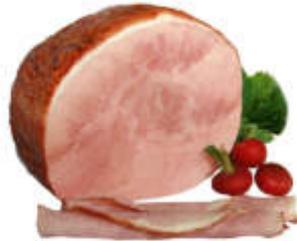
30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Wacholderschinken

- heißgegarnte Unterschale
- kleinem Fettrand
- feine Wacholdernote

* 1616



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Hinterschinken gekocht

- aus fettarmen Schweineschinken hergestellt
- mild gepökelt
- schonend gegart und geräuchert

* 1645



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,600 kg



Metzgermeisterschinken

- gekochter, magerer Hinterschinken
- mit Schwarte und kleinem Fettrand
- feine Rauchnote

* 1644



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,200 kg



Alpenschinken

- gekochter, rundlicher Hinterschinken
- ohne Schwarte, extrem mager
- feine Rauchnote, sehr mild

* 1615



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Honigschinken

- aus zarten, mageren Schweineschinken
- ohne Fett und Schwarte
- mit edlem Honig verfeinert
- bayerische Spitzenqualität

* 1653



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

24 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Koch- und Backschinken

Kräuter-Grillschinken

- aus der Schweineunterschale
- mit kleinem Fettrand
- mit Schwarte
- mild gepökelt und dunkel gegart

* 1675 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,900 kg



Ital. Schweinebraten mit Trüffel

- aus dem Schweinerücken
- im Ofen gegart
- mit schwarzem Sommertrüffel

* 1604 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 24 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,500 kg



JETZT NEU

Pizza-Vorderschinken

- für Pizza ideal geeignet
- aus frischen Schweineschultern
- mager, leicht geräuchert
- mid würzig

* 1643 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 4,000 kg



Vorderschinken

- aus frischen Schweineschultern
- leicht geräuchert
- zart und mild im Biss
- ideal als Pizzabelag

* 1614 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 4,000 kg



Spanferkel-Lachsrollbraten gegart

- vom Spanferkelrücken
- leicht gepökelt und gegart
- feiner Bratengeschmack

* 1617 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,300 kg



JETZT NEU

Schlegel, schwarzgeräuchert

- aus Niederbayern
- vom Schinken
- warm geräuchert
- herzhaft im Geschmack

* 1620 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Lendchen, schwarzgeräuchert

- aus dem Schweinerücken
- kernige Speckauflage
- ein niederbayerisches Schmankerl

* 1621 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Wammerl, schwarzgeräuchert

- aus dem Schweinebauch hergestellt
- echt aus Niederbayern
- ein herzhaft-deftiger Brotzeitgenuß

* 1622 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Hals, schwarzgeräuchert

- ein Schmankerl aus Niederbayern
- vom Hals
- warm geräuchert
- herzhaft im Geschmack

* 1623 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Porchetta "Porkarrosto Trentino"

- eine Spezialität aus dem Trentino
- typisch mediteraner Geschmack
- Kaliber ca. 110

* 1619 

1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,200 kg



Koch- und Backschinken

Rindersaftschinken

- geräucherter und gekochter Rinderschinken
- sehr mager
- kräftiges Fleischaroma

* 1642



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

23 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Pastrami

- Rinderbrust geräuchert und gegart
- mild würzig
- mit feiner Honignote

* 1609



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,900 kg



Wurzelspeck

- leicht durchzogener Schweinebauch
- mit einer Knoblauch-Pfeffermischung verfeinert
- im Heißrauch durchgegart

1600



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,200 kg



Pusztaspeck

- geräucherter Schweinebauch
- ummantelt mit einer rotbraunen Gewürzaufgabe
- feurig-würzig im Geschmack

* 1639



1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,350 kg



Rein Geflügel

Putenbrust gebraten

- aus ganzer Hahnbrust hergestellt
- mild gepökelt und schonend gegart
- von Hand verarbeitet
- in Pflanzenfett goldbraun gebraten

* 1630 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,800 kg

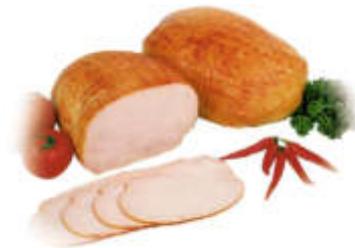


Truthahnbrust mit Paprika

- sauber zugeschnittene ganze Putenbrüste
- saftig und zart im Biss

* 1625 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,800 kg



Reine Truthahn-Salami

- im Hukkidarm mit rot-weißem Netz
- aus reinem Putenfleisch mit Pflanzenfett
- Halal zertifiziert

4105 

1/1 Stange, Aromaschutzverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Reine Truthahn-Pfeffer-Salami

- in Bogenform
- herzhaft würzig im Pfeffermantel
- nur 18% Fett

4117 

1/2 Stange, vakuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,800 kg



JETZT NEU

Chicken Salami Napoli Auslese

- aus Geflügelfleisch und Pflanzenfett
- mediteraner Kräutermantel mit Käse
- ohne Schweinefleisch

4112 

1/1 Stange, Griffschutzbeutel
 Mindesthaltbarkeit: 39 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,900 kg



JETZT NEU

Geflügelstracke Auslese m. Rinderfett "Halal"

- aus zartem Truthahnfleisch m. Rinderfett
- Halal zertifiziert
- traditionell geräuchert
- würzig im Geschmack

4113 

10 St. a 240g/Btl
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 2,400 kg



JETZT NEU

Chicken-Salami Auslese

- aus Hähnchen und Truthahnfleisch
- mit einem Anteil an Pflanzenfett
- im bedruckten Motiv-Darm

4110 

1/1 Stange, Aromaschutzverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Spargel - Truthahnbrust

- magere Truthahnbrüste gepökelt und gegart
- mit grünen Spargelspitzen verfeinert
- saftig und zart im Biss
- Fettgehalt 1 Prozent

* 1626 

1/2 Stück, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,900 kg



Flugentenbrust gepökelt und gebraten

- zarte Flugentenbrust
- mild gepökelt und gebraten
- von Hand verarbeitet
- eine Delikatesse

* 1606 

1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,600 kg



Puten-Fleischkäse, fein

- rein Geflügel
- fein zerkleinert
- feiner Bratengeschmack

* 4330 

1/2 Stück, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Rein Geflügel

Truthahn Lyoner "Rein Geflügel"

- aus Geflügelfleisch
- im bedruckten Darm
- kalorienreduziert
- fein gewürzt

* 4332 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Truthahn Bierschinken "Rein Geflügel"

- aus Truthahnfleisch
- kalorienreduziert
- herzhaft gewürzt

* 4334 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Geflügel Bierschinken Pastete geräuchert

- Pastete aus Truthahnfleisch
- mit Bierschinkeneinlage
- leicht geräuchert
- herzhaft gewürzt

* 4313 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,300 kg



Geflügel Pastete mit Ei, gebraten

- aus Geflügelfleisch
- mit Ei und Gemüse verfeinert
- kalorienreduziert
- tunnelform

* 4315 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,300 kg



Hähnchen Brühwurst Roulade mit Brokkoli

- frittierte Hähnchen Brühwurst Roulade
- mit knackigen grünen Brokkoli
- würziger Belag, für alle Brotsorten

* 4317 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,800 kg



Puten-Jagdwurst

- aus Putenfleisch
- mit pflanzlichen Fetten
- im bedruckten Darm
- kalorienreduziert

* 4339 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Truthahn Paprikalyoner "Rein Geflügel"

- aus Geflügelfleisch
- kalorienreduziert
- mit Paprika

* 4338 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Geflügel Krakauer in der Rinderbutte

- aus Geflügelfleisch
- gegart in der Rinderbutte
- kalorienreduziert
- herzhaft gewürzt

* 4314 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Truthahn Wiener-Würstchen

- aus Truthahnfleisch hergestellt
- ausgewogen im Geschmack
- gute Rauchnote
- im Eiweißdarm

* 4333 

20 Stück á ca. 50 g, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg



Salami & Rohwürstel

Edelsalami im Netz Auslese

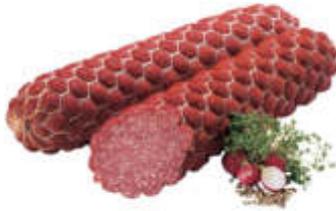
- IA Auslese - rein Schwein
- im Wabennetzdarm
- mittelfeine Körnung

4236



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,300 kg



Kalbfleisch-Salami Auslese

- mit viel Kalbfleisch
- mittelfein
- im geschürtem Wabendarm
- würzig

4106



1/2 Stange, vac.

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



JETZT NEU

Trapez Salami im Parmesanmantel

- Trapezform
- Parmigiano-Reggiano Hülle
- mit schwarzen Trüffel
- eine wahre Delikatesse

4084



1/1 Stange, Griffschutz

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



JETZT NEU

Trapez Salami Bergkräuter

- Edelsalami rein Schwein
- Trapezform
- mit Bergkräutern ummantelt
- leicht geräuchert

4097



1/1 Stange, Griffschutz

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



JETZT NEU

Salami Mediterano Classico

- aus Schweinefleisch und Speck
- traditionelle Salami
- so schmeckt der Süden

4285



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 56 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg



Salami Mediterano mit Walnüssen

- aus Schweinefleisch und Speck
- feiner Geschmack
- mit aromatischen Walnüssen
- für den echten Genießer

4263



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 56 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg



Pizza-Salami

- aus reinem Schweinefleisch und Speck hergestellt
- Kaliber 75
- ideal als Pizzabelag oder für Sandwiches
- im braunen Darm

4103



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Salami weiß

- aus Schweinefleisch
- ideal als Pizzabelag oder für Sandwiches
- Kaliber 80
- im weißen Faserdarm

4230



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Pizza Salami geschnitten 500 g

- aus Schweinefleisch und Speck
- ideal als Pizzabelag oder für Sandwiches
- geschnitten in der Schale

* 4160



500 g Schale, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg



Superwabe-Salami IA

- Edelsalami im Wabendarm
- durch die Größe ein Blickfang in jedem Geschäft

4223



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,300 kg



Salami & Rohwürstel

Salami Auslese

- magere Salami aus Schweinefleisch
- nur 25 % Fettanteil
- Kaliber 80
- im weißen Darm

4247



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg



Honig-Salami Auslese

- im bedruckten Darm
- mit Bienenhonig verfeinert

4107



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Haus-Salami Auslese

- nach Metzger-Art hergestellt
- im bedruckten Darm mit Hausmotiv

4229



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,900 kg



Kirschwasser-Salami Auslese

- feinwürzige Spezialität
- mit echtem Kirschwasser verfeinert
- eigenständig im Geschmack

4240



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Cervelatwurst extrafein Auslese

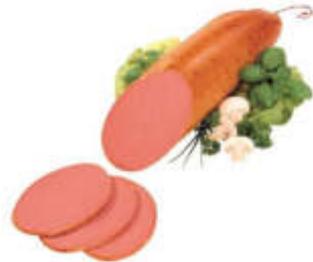
- aus reinem Schweinefleisch
- leicht geräuchert
- im genähten Naturdarm (Fettdarm)

4228



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Pfeffer-Salami Auslese

- Salami Auslesequalität
- ohne Darm, schnittfest
- mit schwarzem Pfefferschrot umhüllt

4227



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Käse-Salami Auslese

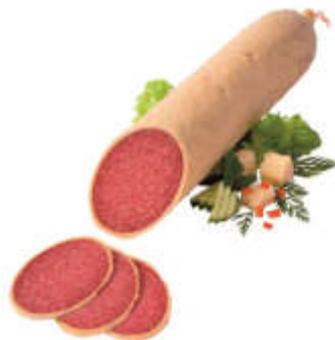
- Salami Auslesequalität
- ohne Darm
- mit Käse ummantelt

4222



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg



Quadrati Pfeffer Salami Auslese

- quadratische Salami
- ohne Darm
- südländischer Geschmack
- mit Pfeffer ummantelt

4272



1/1 Stücke, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Hausmacher Salami in Blase

- Spitzenqualität, mittelgrob
- nur 25% Fettgehalt
- echte Hausmannskost
- rein Schweinefleisch

4116



2 x 5 Stück á 700g, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 7,000 kg

JETZT NEU



Zwiebel-Salami Auslese

- mit getoasteten Zwiebeln ummantelt
- ohne Darm, 85 Kaliber
- würzig im Geschmack

* 4209



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg

Neue Rezeptur



Salami & Rohwürstel

Paprika-Salami Auslese

- mit Paprika ummantelt
- mittelkörnig

4221



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Knoblauch-Salami Auslese

- Salami Auslese mit Knoblauch umhüllt
- schnittfest, mittelkörnig
- ohne Darm

4225



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,100 kg



Kräuter-Salami Auslese

- mit Kräuter der Provence ummantelt
- ohne Darm

4234



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Jalapeño-Salami Auslese

- Salami Auslese mit Jalapeño ummantelt

4198



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Sport-Salami Auslese

- im bedruckten Textildarm,
- schnittfest, fleischig würzig im Geschmack
- Brotform

4108



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Sport-Salami 1/2 Stücke

- das Original von Eggelbusch
- aus Schweinefleisch und Speck

4287



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,100 kg



Edelsalami weiß getaucht

- Spitzenqualität
- luftgetrocknet
- feinkörnig
- weiß getaucht

4181



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Westfälische Knoblauchsalami

- Salami in Spitzenqualität
- bedruckter Textildarm
- in Form einer Knoblauchknolle

4245



1/1 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Quadrati Walnuß Salami im Haselnußmantel

- quadratische Salami
- ohne Darm
- innen mit Walnüssen verfeinert
- außen mit Haselnüssen ummantelt

4274



1/2 Stücke, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,600 kg



Rinder-Salami

- 100 % Rind
- im bedruckten Darm
- fettreduziert
- milder Geschmack

4109



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Salami & Rohwürstel

Kappen-Salami Auslese

- Spitzenqualität, mittelfein
- in der Kappe
- rauchig-fleischig schmeckend

4170



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Herz-Salami Auslese

- Spitzenqualität, ohne Darm
- markante Herzform
- mittelfein
- mild, sehr fleischig

4172



1/1 Stücke, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,300 kg



Knoblauch-Salami im Ring 1a

- aus Schweine- und Rindfleisch
- im braunen Kranzdarm
- mittelfein
- mild, mit Knoblauchnote

4174



1/1 Ringe, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,700 kg



Olivia L'Aroma mit Oliven

- aus Schweinefleisch
- mit grünen Oliven

4121



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

56 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Salamour Salami

- aus Schweinefleisch
- im roten Pfeffermantel
- mit original französischem Comte-Käse verfeinert

4123



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Chambelle Edelsalami

- feingekörnte Rohwurstspezialität
- mit original französischem Camembert
- langzeitgereift
- hauchdünn aufgeschnitten eine Delikatesse

4277



1/1 Stück, im Aromaschutzpack

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Reinert L'Aroma

- aus Schweinefleisch
- typische Blütenform
- mit Edelschimmel
- langzeitgereift

4120



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,900 kg



Kürbiskern Salami aus Österreich

- Original aus der Steiermark
- mit Kürbiskernen und Öl verfeinert
- griffschutzverpackt
- optimal für den Stückverkauf

4233



12 Stück à 200 g im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,400 kg



Veroneser Salami aus Österreich

- fein gekörnt
- 3 Monate gereift
- mit Edelschimmelbelag

4232



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,400 kg



Ungarische Salami aus Österreich

- aus bestem Schweinefleisch
- feine Körnung
- ausgewählte Gewürze
- mit Edelschimmelbelag

4231



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Salami & Rohwürstel

Steirische Bergsalami

- mittelgroß
- 3 Monate gereift
- mit Edelschimmelbelag

4243



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,200 kg



Premium Rauchsalami

- nach Originalrezept von 1884
- im dunkel geräucherten Pferdedarm
- mittelkörnig, würzig, rauchig
- ein Premiumprodukt

4138



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,900 kg



Kantsalami aus Österreich

- gepresste Salami in Vierkantform
- mindestens 2 Monate gereift
- rustikal und dennoch fein im Geschmack

4224



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,100 kg



Orig. Ital. Trüffelsalami in der Birnenform

- mit zwei Prozent Schwarz- und Weisstrüffel verfeinert
- in der markanten Birnenform
- Spitzenqualität

4219



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Golfetta Salami

- aus frischem Schinkenfleisch
- fettreduziert
- im Leinensack

4195



1/1 Stücke, im Leinensack

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,500 kg



Orig. Ital. Salami Milano PS

- aus reinem Schweinefleisch
- mittelgroße Körnung
- unverwechselbarer Geschmack

4218



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Orig. Ital. Salami Milano Rosso

- typische Mailänder Körnung
- unverwechselbarer Geschmack

4211



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Ital. Spianata Romana fein

- zur Reifung zwischen zwei Holzbrettern gepresst
- typisch italienisch
- feine Körnung
- ohne Haut

4206



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Spianata Calabrese piccante

- zur Reifung zwischen zwei Holzbrettern gepresst
- typisch italienisch, mittelgroße Körnung
- pikant im Geschmack

4200



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,900 kg



Orig. Ital. Salsiccia scharf, Stange

- scharfe Salami nach traditionellem Rezept aus Napoli
- ideal für die scharfe Pizza
- schmeckt am besten dünn aufgeschnitten

4207



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,600 kg



Salami & Rohwürstel

Orig. Ital. Fenchelsalami

- Spezialität aus der Toskana
- mittelgrob gekörnt
- ansprechende Optik
- dezent mit Fenchel abgestimmt

4204



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Orig. Ital. Soppressa Veneta

- Spezialität aus dem Veneto
- mittelgrob gekörnt
- ansprechende Optik
- dezent mit Knoblauch abgestimmt

4205



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,600 kg



Orig. Ital. Ventricina

- aus reinem Schweinefleisch
- mit Paprika verfeinert
- pikant im Geschmack

4215



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Ungherese halb "Levoni"

- delikate Rauchnote
- sehr feinkörnig
- süß und weich im Geschmack
- im Kunst Darm

4199



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Scudetto halb "Levoni"

- mit Schinkenfleisch
- sehr mager
- feine Körnung
- mild und delikate im Geschmack

4182



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Milano halb "Levoni"

- feine Körnung
- mild und delikate im Geschmack

4269



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Ital. Salami Milano 1,2 kg "Levoni"

- feine Körnung
- im Kunst Darm
- feinsten Geschmacksnoten von Walnuss und weißem Pfeffer

4127



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,200 kg



Soppressa Veneta con aglio halb "Levoni"

- mittlere Körnung
- Naturdarm, handgeschnürt
- mit feiner Knoblauchnote
- herzhaft im Geschmack

4183



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Ventricina halb "Levoni"

- im Naturdarm gereift
- aus bestem Schweinefleisch und Rückenspeck
- süßlicher Duft und reiner Geschmack

4184



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Orig. Ital. Fenchelsalami halb "Levoni"

- im Naturdarm gereift
- aus bestem Schweinefleisch und Rückenspeck
- süßlicher Duft und reiner Geschmack
- dezente Fenchelnote

4189



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Salami & Rohwürstel

Nostrano halb "Levoni"

- mittlere Körnung
- mild und delikat im Geschmack
- Spitzenprodukt von Levoni

4190



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,700 kg



Mediterranea piccante "Levoni"

- mittlere Körnung, scharf
- mit Chili und scharfen Paprika
- delikate und natürliche Räucherung
- Aussehen: gewaschen

4187



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Ital. Salami Il Gentile del Ducato

- aus Schweinefleisch der Region Parma hergestellt
- besondere Parma-Geschmacksnote

4196



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Abruzzese schiacciato "Levoni"

- feine Körnung
- herzhaft im Geschmack, mit Pfeffer
- Naturdarm

4203



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,350 kg



Levonetto Ungherese

- feine Körnung
- mild und delikat im Geschmack
- delikate natürliche Räucherung
- griffschutzverpackt

4268



1/2 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3,000 kg



Levonetto Tartufo

- Spitzenqualität von Levoni
- mittelgrobe Salamispezialität
- mit echtem Trüffel und Merlot Wein
- griffschutzverpackt, ideal für den Stückverkauf

4214



1/2 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3,000 kg



Neue Rezeptur

Levonetto Milano

- feine Körnung
- mild und delikat im Geschmack
- Aussehen: bemehlt
- griffschutzverpackt

4037



1/2 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3,000 kg



Levonetto Paesano

- mittlere Körnung
- mild und delikat im Geschmack
- Aussehen: bemehlt
- griffschutzverpackt

4039



1/2 Stück á ca. 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,400 kg



Orig. Ital. Cacciatori

- aus frischem Schweinefleisch hergestellt
- naturgereift und luftgetrocknet
- feine Körnung im Kunstdarm.
- ideal für den Stückverkauf

4208



1/2 Stücke á ca. 200 g im Display-Karton

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Mugnano piccante "Levoni"

- mittlere Körnung, scharf im Geschmack
- delikate und natürliche Räucherung
- Naturdarm, handgeschnürt
- gewaschen

4186



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,450 kg



Salami & Rohwürstel

Curvo Salami "Levoni"

- mittlere Körnung
- herzhaft im Geschmack
- mit Pfeffer
- im Naturdarm

4191



1/1 Ringe, Griffschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Mignon Salami "Levoni"

- feine Körnung
- mild und delikates im Geschmack
- im Naturdarm

4194



Schale

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Orig. Ital. Fenchelsalami ca. 160 g

- eine toskanische Spezialität
- mittelgrob, luftgetrocknet
- mit Fenchelsamen verfeinert

4216



10 Stück á 160 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,600 kg



Ital. Salami mit Walnüssen ca. 160 g

- mittelgrob gekörnte und luftgetrocknete Salami
- mit Walnüssen verfeinert
- Gluten und Laktosefrei

4161



10 Stück á ca. 160 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,600 kg



Ital. Salami mit Chianti Wein ca. 160 g

- mittelgrob gekörnte und luftgetrocknete Salami
- mit 2 % Chianti Wein verfeinert
- Gluten und Laktosefrei

4238



10 Stück á ca. 160 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,600 kg



Orig. Ital. Ringsalami

- Spezialität aus der Romagna
- aus reinem Schweinefleisch
- mit Weißwein verfeinert

4210



Ring, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,700 kg



Orig. Ital. Napoli piccante

- scharfe Salami nach traditionellem Rezept aus Napoli
- schmeckt am besten dünn aufgeschnitten
- sehr fruchtig nach Paprika schmeckend
- mittelgrobe Körnung

4213



Ringe, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,450 kg



Salame Tartufo "Falorni"

- Spitzenqualität aus der Toskana
- feiner Trüffelgeschmack
- mittelgrobe, weiche Salami

4090



Stück ca. 340 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,340 kg



Salame Montanaro "Falorni"

- würzige, magere Salami von Falorni
- langsam und natürlich gereift
- Fleisch stammt vom toskanischem Bergschwein

4091



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Salame Chianti "Falorni"

- luftgetrocknete Salami im Naturdarm
- mit Chianti Classico abgerundet
- mild würzig

4092



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Salami & Rohwürstel

Salame Piccante "Falorni"

- luftgetrocknet und mind. 4 Wochen gereift
- würzig scharf im Geschmack
- mittelgroß

4093



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,400 kg



Salame Finocchiona I.G.P. "Falorni"

- mit Edelschimmel gereift
- mittelgroße, weiche Salami
- mit wildem Fenchelsamen abgerundet

4094



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,400 kg



Salame Cinghiale "Falorni"

- luftgetrocknet toskanische Salami
- aus magerem Wildschwein- und Schweinefleisch
- im Naturdarm mit Edelschimmel gereift
- typischer Wildgeschmack

4095



Stück ca. 340 g, Griffschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,340 kg



Orig. Franz. "Marche" Natur

- kleine magere Markt-Salami
- aus Fleisch vom franz. Bergschwein hergestellt
- mit natürlichem Edelschimmelbelag

4255



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,180 kg



Orig. Franz. "Marche" Kräuter

- kleine magere Markt-Salami
- aus Fleisch vom franz. Bergschwein hergestellt
- mit Kräutern der Provence umhüllt

4256



1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,180 kg



Orig. Franz. "Marche" Pfeffer

- kleine magere Markt-Salami
- aus Fleisch vom franz. Bergschwein hergestellt
- mit schwarzem Pfefferschrot umhüllt

4257



1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,180 kg



Orig. Franz. "Marche" Nuss

- kleine magere Markt-Salami
- aus Fleisch vom franz. Bergschwein hergestellt
- mit ganzen Haselnüssen

4258



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,180 kg



Orig. Franz. Salami "Le Tortillon"

- nach traditionellem Rezept
- originelle Form
- ein Verführer in jeder Theke

4253



offen im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 4,000 kg



Aoste Original Baguette Salami

- Original französische Baguette Salami
- mittelfein gekörnt
- 8 Wochen luftgetrocknet

4135



1/1 Stange, atmosverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 23 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,600 kg



Franz. Nuß-Baguette-Salami

- in der Brotform
- mit ganzen Haselnüssen verfeinert
- französische Spitzenqualität

4250



1/2 Stange, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,750 kg



Salami & Rohwürstel

Spanische Baguette-Salami

- sehr beliebte Salami
- mittelgroß

4293



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,900 kg



Span. Pfeffer-Baguette Salami

- in der beliebten Tunnelform
- mit schwarzem Pfefferschrot ummantelt
- sehr aufschnittfreundlich

4294



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,700 kg



Span. Chorizo-Baguette-Salami

- in der Brotform

4295



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,600 kg



Orig. Span. Serrano Salami

- hochwertige luftgetrocknete Salamispezialität
- mit echtem Serrano-Schinken

4291



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,600 kg



Spanische Chorizo Salami

- Spaniens bekannteste Salami
- herzhaft gewürzt
- mit Paprika veredelt
- Reifezeit 60 Tage

4290



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,750 kg



Chorizo Extra Piccante im Ring 250 g (e)

- Original spanische Chorizo im kleinen Ring
- pikant-scharf, grobkörnig
- mit Paprika und Knoblauch

4136



Stück 250 g (e), Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg



Neue Rezeptur

Spanische Minisalami "Fuet"

- mit Edelschimmel
- luftgetrocknet
- ideal zum Stückverkauf

4296



20 Stück à 175 g im Karton, Griffschutz

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 3,500 kg



Orig. Ungarische Pick Salami

- einzigartiger und reiner Salami-Genuss
- seit 130 Jahren mit unveränderter Rezeptur
- 100-tägige Reifezeit
- typisch weißer Edelschimmel

4220



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,300 kg



Orig. Ungarische Kolbasz 400 g (e)

- hergestellt aus Schweinefleisch
- mit Paprika gewürzt
- fruchtig-feurig scharf

4226



1/1 Stange, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,400 kg



Schwarzwälder Kaminruten

- nach Art einer Rauchsalami
- aus Schweine- und Rindfleisch
- deftig würzig
- zum Kaltverzehr geeignet

4005



ca. 30 Stück à 65 g, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 2,200 kg



Salami & Rohwürstel

Landjäger

- traditionelle Herstellung
- feinwürzige Kümmelnote

4001



10 Paar á 80 g im Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,800 kg



Landjäger 2 Paar

- traditionelle Herstellung
- feinwürzige Kümmelnote

4044



2 Paar á 80 g im Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,160 kg



Landler Kaminwürzen

- nur bestes Einlagenfleisch
- leicht über Buchenholz geräuchert
- ein echtes Brotzeiterlebnis

4000



14 Stück á ca. 80 g im Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,120 kg



Landler Kaminwürzen 2 Stück

- nur bestes Einlagenfleisch
- leicht über Buchenholz geräuchert
- ein echtes Brotzeiterlebnis

4015



Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,160 kg



Rohpolnische

- feinwürziges, mittelgrobes Rohwürstel
- im Schweinedarm Kal. 28/30
- würzig geräuchert

* 4040



20 Stück á ca. 90 g im Beutel, Atmosverpackung
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,600 kg



Pfefferbeißer

- feinwürziges, mittelgrobes Rohwürstel
- mit grünem Pfeffer
- im Naturdarm Kal. 22/24
- würzig geräuchert

* 4041



20 Stück á ca. 70 g im Beutel, Atmosverpackung
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,300 kg



Paprikabeißer

- feinwürziges, mittelgrobes Rohwürstel
- mit Paprika und Chili
- im Naturdarm Kal. 22/24
- würzig geräuchert, scharf im Geschmack

* 4042



20 Stück á ca. 70 g im Beutel, Atmosverpackung
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,400 kg



Stangerl Salami

- Metzgerqualität
- mittelfeine Körnung
- originelle Form
- ideal zum Stückverkauf

4114



3 Stück á ca. 350 g im Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 42 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,050 kg



Original Houdek Kabanos klassik, lang

- der Klassiker aus dem Houdek-Sortiment
- hergestellt nach böhmischer Rezeptur
- beliebt bei der ganzen Familie

4029



Beutel, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,500 kg



Original Houdek Knabber-Kabanos

- Kabanos Klassiker als leckere, kleine Knabber-Variante
- bei der ganzen Familie, insbesondere bei Kindern beliebt
- mild-würzig im Geschmack

4027



Beutel, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,700 kg



Salami & Rohwürstel

Snack Cabanos 700 g (e)

- Rohwurst-Snack
- aus hochwertigem Schweinefleisch
- gut gewürzt
- ausgeprägter Rauchgeschmack

4006 

Aromaschutzpackung
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,700 kg



Bierstangerl

- altösterreichische Dauerwurst
- kräftig und würzig im Geschmack
- mit typischer Paprikanote
- ein klassischer Wurst-Snack

4024 

16 Stück im Beutel, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,100 kg



JETZT NEU

Minirohwürstel "Landies"

- in dünnen Naturdärmen
- pikant im Geschmack
- eine unserer erfolgreichsten Rohwurstspezialitäten

4003 

Beutel, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,500 kg



Pfeffersalametti

- gut abgetrocknete Rohwürstel
- mit Pfefferschrot umhüllt
- milde Rauchnote

4023 

8 Stück á ca. 100 g, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,750 kg



Original Tiroler Pfefferboxerl

- gut geräuchert und luftgetrocknet
- mit grobem Pfeffer gewürzt
- sehr würzig

4008 

10 Stück á ca. 80 g im Beutel, vac.
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,800 kg



Tiroler Alpensnack 1 kg

- pffiffige Minisalami
- ideal für den Snack zwischendurch
- ausgezeichnet mit der Gold-Medaille
- ohne Geschmacksverstärker

4002 

ca. 60 St., Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg



JETZT NEU

Tiroler Alpensnack 160g

- pffiffige Minisalami
- ideal für den Snack zwischendurch
- ausgezeichnet mit der Gold-Medaille
- ohne Geschmacksverstärker

4022 

8 St. á 20g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,160 kg



JETZT NEU

Lammboxerl

- aus Lamm- und Rindfleisch
- Abtrocknung 40 Prozent
- kräftiger Lammgeschmack mit Thymiannote
- ein besonderes Schmankerl

4019 

25 Stück á ca. 40 g im Beutel, vac.
Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg



Weinbeisser

- dünne Rohwurst mit Wacholdergeschmack
- leicht feurig
- gut geräuchert

4020 

10 Stück á ca. 50 g im Beutel, Atmospack
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,450 kg



Alpini "Natur"

- Spitzenqualität, mittelfein
- ca. 11 cm lang
- mild würzig
- Rohwurst-Snack

4048 

9 Stück á ca. 18 g, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,165 kg



Salami & Rohwürstel

Alpini "Rein Rind"

- Spitzenqualität, mittelfein
- ca. 11 cm lang
- rein Rind, mild würzig
- Rohwurst Snack

4049



9 Stück á ca. 18 g, aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,165 kg



Alpini "Chili"

- Spitzenqualität, mittelfein
- ca. 11 cm lang
- leichte Chilischärfe
- Rohwurst Snack

4046



9 Stück á ca. 18 g, aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,165 kg



Mini Salami Brezn 500 g (e)

- Spitzenqualität, fein
- klassische Salami in Brezen Form
- ohne Haut, fest
- mediterran gewürzt, feine Rauchnote

4077



65 Stück á ca. 7 g in der Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Mini Salami Brezn SB

- Salami in Spitzenqualität
- Mini Salami in Brezen Form
- ohne Haut, fest
- mediterran gewürzt, feine Rauchnote

4047



16 Packungen á 50 g im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 0,800 kg



Würstchen & Grillwürstchen

Salzachtaler-Wiener

- Spitzenqualität
- feines Schnittbild
- im Heißrauch mit Buchenholz geräuchert

* 4325 

10 Paar, atmoverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 22 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 1,250 kg

Spitzenqualität



Münchner Weißwurst

- eine bayrische Spezialität
- hoher Kalbfleischanteil
- mit Petersilie und feiner Zitronennote
- mild gewürzt

* 4327 

10 Stücke á ca. 90 g, Aromaschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 0,900 kg

Spitzenqualität



Debrecziner

- würzig-pikant mit Paprika und leichter Chilischärfe
- heißgeräuchert über 100 % Buchenholz
- heiß genießen

* 4034 

5 Paar á ca. 140 g, Aromaschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 0,800 kg



Käseknacker

- gegarte grobe Brühwurst
- mit kleinen Käsestückchen
- dezent scharf mit feiner Rauchnote
- zum Kochen, Grillen und Braten

* 4030 

10 Stücke á ca. 130 g, Aromaschutzverpackung
 Mindesthaltbarkeit: 16 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 1,300 kg



Bratwurst fränkische Art, gebrüht

- eine bayrische Spezialität
- ideal zum Grillen und Braten
- mit dezenter Majorannnote

* 4055 

20 Stücke á ca. 35 g, atmoverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 0,700 kg



Thüringer Rostbratwurst

- ideal zum Grillen und Braten
- mit dezenter Majorannnote
- mittelgrobe Bratwurst

* 4056 

10 Stücke á ca. 100 g, atmoverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 10 Tage
 Bestelleinheit: Beutel
 Gewicht: 1,000 kg



Span. Chorizo Bratwurst dulce 1,4 kg (e)

- würzig aromatische Chorizo
- vollmundig im Geschmack
- ideal zum Grillen und Braten

* 4058 

1 Beutel 20 Stk á 70 g, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,400 kg



Salsiccia mantovana "Levoni"

- im Naturdarm
- typisch italienische Bratwurst
- vollmundig im Geschmack, mit einer Knoblauchnote
- ohne Milcheiweiß

* 4060 

1 Beutel á 200 g, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,200 kg



Salsiccia Fenchel "Levoni"

- im Naturdarm
- typisch italienische Bratwurst
- vollmundig im Geschmack, mit feiner Fenchelnote

* 4065 

1 Beutel á 200 g, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,200 kg



Salsiccia Grill piccante "Levoni"

- typische Bratwurst aus Italien
- ideal zum Grillen und Nudelgerichte
- im Naturdarm
- mit Chili gewürzt

* 4064 

1 Beutel á 1 kg, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,200 kg



Leberwurst, Mettwurst & Teewurst

Rügenwalder Teewurst fein

- die mit der langen Mühlenreife
- beliebte Rügenwalder Teewurst
- nur beste Zutaten und feinste Gewürze
- nach einem geheimen Familienrezept

4275



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,625 kg



Rügenwalder Teewurst grob

- traditionell geräucherte Teewurst
- mit zartem, grob gekörntem Fleisch
- nur beste Zutaten und feinste Gewürze
- nach einer bis heute geheimen Familienrezeptur

4281



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,625 kg



Rügenwalder Teewurst SB fein

- besondere Zusammenstellung der Zutaten
- sorgt für Genuss bis zum Schluss
- ohne Zusatz von Geschmacksverstärker

4284



8 Stücke á 125 g vac. im Karton

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 1,000 kg



Rügenwalder Teewurst SB grob

- schonend gereift
- von unabhängigen Instituten kontrolliert

4286



9 Stücke á 167 g vac. im Karton

Mindesthaltbarkeit: 42 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 1,500 kg



Zwiebelmettwurst SB

- rohes angemachtetes Mett
- aus magerem Muskelfleisch
- ohne Fett und Sehnen
- mit dezentem Zwiebelgeschmack

* 4390



3 Stücke á ca. 180 g an der Kette, offen

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Bestelleinheit: Kette

Gewicht: 0,540 kg



Zwiebelmettwurst

- rohes angemachtetes Mett
- aus magerem Muskelfleisch
- ohne Fett und Sehnen
- mit dezentem Zwiebelgeschmack

* 4389



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Streichmettwurst fein

- sahnig gekuttertes Brät
- idealer Brotaufstrich
- rauchige Note
- mild nach Paprika schmeckend

4380



2 Stücke á ca. 275 g, Atmosverpackung

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,550 kg



Pfeffersäckchen

- streichfähige, grobe Rohwurst
- mit grünem Pfeffer und feiner Rumnote
- mit Buchenholz würzig geräuchert

4383



5 Stücke á 150 g, Atmosverpackung

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,750 kg



Streichmettwurst grob

- voller Geschmack
- mit kernigem Schweinebauch
- über Buchenholz geräuchert
- ein deftiger Brotbelag

4381



2 Stücke á ca. 275 g, Atmosverpackung

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Bestelleinheit: Beutel

Gewicht: 0,550 kg



Trüffel-Leberwurst gewachst im Fettdarm

- Spitzenqualität
- mit frischen Trüffeln
- mild rauchiger Geschmack

* 4395



1/1 Stange

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,200 kg



JETZT NEU

Leberwurst, Mettwurst & Teewurst

Steinpilz-Leberwurst, SB

- grobe Leberwurst
- mit frischer Pilzeinlage
- würzig herzaft im Geschmack

* 4399



3 Stücke á ca. 125 g an der Kette, offen
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Kette
 Gewicht: 0,375 kg

JETZT NEU



Mettwurst fein SB

- streichfähige, feine Rohwurst
- nach Braunschweiger Art
- mit feiner Rumnote,
- mit Buchenholz würzig geräuchert

* 4382



3 Stücke á ca. 150 g an der Kette, offen
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Kette
 Gewicht: 0,450 kg



Rindsmettwurst mager

- Rohwurst aus 100 % magerem Rindfleisch
- weiche Struktur
- Gluten und Laktosefrei

* 4387



8 Stücke á ca. 125 g vac. im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 12 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Bauernschmaus

- grobe Leberwurst mit herzhafter Würzung
- 20 Prozent Leberanteil
- in Schweinebutten gefüllt
- goldgelb geräuchert, streichfähig

* 4467



1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,700 kg



Leberwurst mit Kalbfleisch im Golddarm

- gekochte Leberwurst mit feiner Würzung
- fein und sahnig im Geschmack
- im hochwertigen Golddarm

* 4690



Stange, offen
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,300 kg



Delikatess-Leberwurst grob

- gekochte, grobe Leberwurst
- mit herzhafter Würzung
- im Naturdarm goldgelb geräuchert
- streichfähig

* 4393



1/1 Stange, offen
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,600 kg



Delikatess-Leberwurst fein

- gekochte, feine Leberwurst
- mit herzhafter Würzung
- im Naturdarm goldgelb geräuchert
- streichfähig

* 4392



1/1 Stange, offen
 Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,600 kg



Leberwurst mit Kalbfleisch gewachst

- gekochte Leberwurst mit feiner Würzung
- fein und sahnig im Geschmack
- leicht geräuchert und gewachst

* 4691



Stange, offen
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,400 kg



Pfälzer Leberwurst

- gekochte, grobe Leberwurst
- 20 Prozent Leberanteil
- im Rinderkranzdarm
- goldgelb geräuchert, streichfähig

* 4699



1/1 Ringe, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 14 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,500 kg



Mortadella, Schüttelbrot & Vinschgerl

Salame Rosa "Schinken-Mortadella"

- antike Mortadella
- nach alter Rezeptur hergestellt
- ein besonderes Geschmackserlebnis
- rustikale Optik

* 4302 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,700 kg

neue Rezeptur



Italienische Mortadella mit Pistazien klein

- nur aus besten Zutaten
- überlieferte Rezeptur
- traditionelles Produktionsverfahren
- mit Pistazien verfeinert

* 4300 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,500 kg



Mortadella - Oro "Levoni" klein

- völlige natürliche Würzung
- Exklusivrezeptur von Levoni
- Kal. 150, Spitzenqualität
- mit Pistazien verfeinert

* 4312 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,500 kg



Mortadella - Oro "Levoni" gross

- völlige natürliche Würzung
- Exklusivrezeptur von Levoni
- Kal. 180, Spitzenqualität
- mit Pistazien verfeinert

* 4306 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 45 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 5,000 kg



Schüttelbrot

- nach altem Bergbauernrezept hergestellt
- ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker
- würzige Knabberspezialität mit Fenchel und Kümmel
- besonders empfehlenswert zu Speck, Käse und Wein

4600 

12 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit: 200 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 2,400 kg



Schüttelbrot handgemacht

- handgeschüttelt
- leichte und würzige Knabberspezialität mit Fenchel und Kümmel
- besonders empfehlenswert zu Speck, Käse und Wein
- knusprig-dünnes Roggenmischfladenbrot

4601 

14 Beutel á 150 g im Karton

Mindesthaltbarkeit: 200 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 2,100 kg



Mini-Schüttelbrot Knabbermäuschen

- Mini-Schüttelbrot
- dünne knusprig gebackene Roggenmischfladenbrötchen
- leichte und würzige Knabberspezialität mit Fenchel und Kümmel
- besonders empfehlenswert zu Speck, Käse und Wein

4603 

10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit: 100 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 2,000 kg

JETZT NEU



Original Vinschgauer

- Roggenmischbrot mit Natursauerteig
- herzhafter Geschmack nach Roggen, Fenchel, Kümmel
- nach kurzem Aufbacken noch knuspriger

4608 

12 Beutel á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 3,600 kg



Wurst -abgepasst-

Leberwurst mit Kalbfleisch im Golddarm, SB

- gekochte Leberwurst mit feiner Würzung
- fein und sahnig im Geschmack
- im hochwertigen Golddarm

* 4391



3 Stücke á ca. 200 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,600 kg



Fleischwurst mit Kalbfleisch, SB

- mit viel Kalbfleisch
- bayerische Spitzenqualität
- im bedruckten Darm

* 4320



3 Stücke á ca. 300 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,900 kg



Gelbwurst ohne Petersilie, SB

- eine bayrische Spezialität
- feines Brät
- mild

* 4347



3 Stücke á ca. 300 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,900 kg



Gelbwurst mit Petersilie, SB

- eine bayrische Spezialität
- Metzgerqualität
- feines Brät
- mit frischer Petersilie

* 4560



3 Stücke á ca. 300 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,900 kg



Fleischwurst mit Paprika, SB

- beliebte Frischwurst
- mit rotem und grünem Paprika

* 4322



3 Stücke á ca. 300 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,900 kg



Schinkenwurst, SB

- mit Schinkenfleisch als Einlage
- dezent gewürzt

* 4365



3 Stücke á ca. 300 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,900 kg



Bayerische Bierkugel, klein

- eine bayerische Spezialität
- mittelfeine Körnung
- mit Senfkörnern
- fein würzig

* 4346



1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,400 kg



Preßsack-Rot, SB

- Metzgerqualität
- mit Majoran
- fein würzig

* 4554



3 Stücke á ca. 400 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 1,200 kg



Preßsack-Hausmacher, SB

- ein bayrisches Schmankerl
- Metzgerqualität
- fein würzig

* 4555



3 Stücke á ca. 265 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,800 kg



Brühwurst & Dauerwurst

Pikantwurst

- Brühwurstspezialität
- mit roten und grünen Paprika
- optisch und geschmacklich ein besonderes Erlebnis

* 4343 

1/1 Stücke
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Krakauer

- sehr feine Brühwurstspezialität
- mit viel magerem Schinkenfleisch
- kalorienarm

* 4344 

1/1 Stange
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Extrawurst

- klassische Frischwurst
- Rind- und Schweinefleisch
- ausgewogen gewürzt
- sehr beliebt bei Kindern

* 4360 

1/1 Stange
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Lyoner

- mit magerer Schweinefleischeinlage
- mild würzig
- ideal für den Aufschnitt

* 4362 

1/1 Stange
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Göttinger

- typisch bayerische Wurstspezialität
- mit Senfkörnern gewürzt
- mild geräuchert
- im naturfarbenen Faserdarm

* 4326 

1/1 Stange, offen
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Krakauer heißgegart

- im Heißrauch gebratene feine Dauerwurst
- mild würzig
- ideale Brotzeitwurst

4342 

1/1 Stange, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg



Bierschinken

- mindestens 60 Prozent Schinkenfleischeinlage
- mild gewürzt
- im braunen Kunst Darm

* 4279 

1/1 Stange, offen
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg

Spitzenqualität



Fleischwurst mit Kalbfleisch 1/2

- bayerische Spitzenqualität
- im bedruckten Darm

* 4359 

1/2 Stange, vac.
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,800 kg

Spitzenqualität



Käsewurst gebraten

- Spezialität mit Emmentaler Käse
- leicht geräuchert

4101 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Kaminfeger

- fein gekörnt
- rauchig, würzig im Geschmack
- im Buchenholz heiß geräuchert

4119 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,100 kg



Brühwurst & Dauerwurst

Bergfreund

- im Heißrauch gebratene feine Dauerwurst
- stark abgetrocknet mit gutem Biss
- ideale Brotzeitwurst

4244



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,200 kg



Weinviertel Winzerwurst

- hoher Magerfleischanteil mit kernigem Speck
- im Heißrauch gegart
- urtypische, leicht rauchige Geschmacksnote

4266



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Stück

2,000 kg



Ansbacher-Pastete

- Brühwurst aus feinem Brät
- Einlage aus gepökeltem Kopffleisch
- mit Kümmel und Majoran gewürzt
- Vierkantform

* 4357



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,900 kg



Schweinebauch gefüllt

- gekochte und gepökelte Wurstspezialität
- aus magerem Schweinebauch
- mit grobem Brät gefüllt
- mit Schwarte, runde Form

* 4356



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

2,200 kg



Eier-Pastete

- Brühwurstspezialität
- mit Eiern und Paprika
- in 4-eckige Form gebracht

* 4350



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,900 kg



Original bayerischer Kalbskäs

- aus Schweine- und Kalbfleisch
- Spitzenqualität
- zum Kalt- und Warmverzehr

* 4354



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

24 Tage

Stück

1,300 kg



Bayerischer Leberkäse

- aus Schweine- und Rindfleisch
- Spitzenqualität
- zum Kalt- und Warmverzehr

* 4052



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

24 Tage

Stück

4,000 kg



Altbayerischer Leberkäse

- aus Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch
- mit magerem Einlagefleisch
- Spitzenqualität
- feiner Zwiebelnote

* 4054



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

24 Tage

Stück

2,000 kg



Happy Fox

- Brühwurstpastete mit Motiv
- aus reinem Schweinefleisch
- Stücke ohne Endkappen

* 4374



1/1 Stücke, vac.

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

0,850 kg



Happy Bear

- Brühwurstpastete mit einem Motiv
- aus reinem Schweinefleisch
- Stücke ohne Endkappen

* 4375



1/1 Stange, vac.

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

0,850 kg



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Zungenrotwurst

- aus zarten Schweinezungen und kernigem Rückenspeck
- mit Gewürzen und Kräutern fein abgeschmeckt
- eine bayerische Spezialität

* 4462



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,700 kg



Pfefferschwarze

- die besondere Art einer Schwarzwurst
- kernig im Biss
- Pfefferkorn und Chili bringen den scharfen Geschmack

* 4004



28 Stücke im Beutel, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

2,000 kg



Schwarzwälder Grieben-Schwarzurst im Ring

- aus frischem Schweineblut und kernigem Rückenspeck
- mit naturgewürzen verfeinert
- über Tannenholz dunkel geräuchert

* 4465



1/1 Ringe, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Schinkenrotwurst Premium

- mit feinen Kräutern und Gewürzen
- über Buchenholz geräuchert
- das Original
- im Naturdarm

* 4468



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,400 kg



Gutsleberrotwurst im Fettende

- aus magerem Schweinefleisch und Leber
- milder Kräuter- und Lebergeschmack
- über Buchenholz geräuchert

* 4469



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,900 kg



Blutwürstchen

- wie hausgemacht
- ideal zu Sauerkraut
- feine Gewürze und ausgesuchte Kräuter bringen den Geschmack

* 4473



10 Stück á 110 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

14 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,100 kg



wieder im Sortiment

Leberwürstchen

- wie hausgemacht
- ideal für den Stückverkauf
- feine Gewürze und ausgesuchte Kräuter bringen den Geschmack

* 4474



10 Stück á 110 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

14 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,100 kg

wieder im Sortiment



Badisches Vespermett in Gelee

- Brühwurstspezialität
- nach Art einer gekochten Mettwurst
- umrandet von feinem Gelee

* 4331



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,400 kg



Schwarzwald Vierling

- 4 Sorten Hausmacherwurst in einem Darm
- Leberwurst, Griebenwurst
- Bratwurst, Magersülze

* 4461



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Rinderzunge gekocht

- vom Jungrind
- mild gepökelt
- ein Leckerbissen für Kenner
- sehr akurater Zuschnitt

* 4435



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,800 kg

NEUE REZEPTUR



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Preßsack-Hausmacher

- eine bayerische Spezialität
- mit Kochsalz hergestellt
- im bedruckten Darm
- sehr schmackhaft

* 4470 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Preßsack-Rot

- auch schwarzer Preßsack genannt
- eine bayerische Spezialität
- im bedruckten Darm
- sehr schmackhaft

* 4472 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Thüringer Filetwurst

- Kochwurst der Spitzenklasse
- nach Thüringer Rezeptur
- mit zartem Filet als Einlage
- herzhaft würzig im Geschmack

4336 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

10 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg

JETZT NEU



Schwartenmagen mit Kümmel

- Sülzurstspezialität
- grobe Fleischeinlage
- idealer Brotbelag
- mit einem Schuß Milch und etwas Kümmel

* 4418 

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Schinkenwürfel in Aspik

- Kochschinkenwürfel mit Champignonköpfen
- nur 2 Prozent Fettgehalt
- würzig, frisch, säuerlich

* 4415 

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Kalbfleisch gewürfelt in Aspik mit Champignons

- aus Kalbfleisch mit Champignons
- in klarer Gelatine
- würzig, frisch, säuerlicher Geschmack

* 4414 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Schinkenröllchen in Aspik

- Schinkenröllchen in Aspik mit Meerrettichfüllung
- für den ernährungsbewussten Genießer
- der Appetitanreger schon an der Wursttheke

* 4400 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Schinkenkümmelsülze im Ring

- aus gewürfeltem Schinkenfleisch
- mit ganzem Kümmel
- herzhaft im Geschmack
- im Ring

* 4477 

im Ring, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,900 kg



Hähnchenbrustfilet in Aspik

- Hähnchenbrustfilet mit Paprika in Aspik
- Fettgehalt unter 3 Prozent
- sehr Kalorienarm (81 kcal)

* 4401 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Edelgemüse in Aspik

- für die schlanke Linie
- ohne Fleisch
- nur 59 kcal pro 100 g

* 4402 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Truthahn in Aspik

- Truthahnfleisch mit Champignons in Aspik
- nur 86 kcal pro 100 g

* 4403



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,900 kg



Flugentenbrust gebraten in Orangenaspik

- frisch gebackene Entenbrüstchen
- von Hand gelegt
- mit Rosinen, Ananas und Mandarinen
- vorzüglicher Geschmack

* 4422



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

26 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,400 kg



Deutsches Corned Beef

- aufschnittfreundliche Vierkantform
- würzig im Geschmack

* 4404



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Hähnchenbrustfilet Florida

- das "Original"
- aus frischen Hähnchenbrustfilets handgelegt
- mit Mandarinen- und Ananasstückchen
- Spezialität der Spitzenklasse

* 4406



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

26 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Hähnchenfilet Asia

- ganze Hähnchenbrustfilets
- handgelegt
- mit Asiagemüse
- in rötlich, pikantem Aspik

* 4408



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Kräuterwürzfleisch

- aus magerem Schweinekopf
- mit frischen Zwiebeln
- mit Senfkörnern und Essig

* 4423



2 Schalen im Karton, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3,400 kg



Orig. Kaisersülze in der Schale

- Aspikspezialität der besonderen Art
- Das Original mit der Krone
- handgelegt
- fein würzig süß-sauer mariniert

* 4410



1 Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,850 kg

JETZT NEU



Orig. Kaisersülze "rein Rind"

- Rinderbraten handgelegt
- Aspik mit Bratensud
- fein würzig süß-sauer mariniert
- in der Stange

* 4411



1/1 Stange

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,150 kg

JETZT NEU



Tafelspitz in Gelee

- hergestellt aus 50 % gekochtem Rindfleisch
- mit Meerrettichstreifen verfeinert
- Gluten und Laktosefrei

* 4420



1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Pasteten & Schmalz

Leberpastete mit grünem Pfeffer, grob

- nach belgischer Art
- mit grünem Pfeffer verfeinert
- grob gewiegt
- in ovaler Schale

* 4687 

Ovale Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg

JETZT NEU



Apfel-Leberpastete grob

- grob gekörnt
- ofengebacken
- in der Apfel-Motivschale

* 4694 

I Schale, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Schale
Gewicht: 1,500 kg



Kitzbühler Preiselbeerpaté, Schale

- Pastete in Spitzenqualität
- mit Preiselbeeren verfeinert

* 4682 

Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Schale
Gewicht: 1,000 kg



Kitzbühler Wildpaté, Schale

- Pastete in Spitzenqualität
- typischer Wildgeschmack

* 4684 

Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Schale
Gewicht: 1,000 kg



Leberpastete schnittfest, flambiert

- schnittfeste Leberpastete
- im Speckmantel flambiert
- nach belgischer Art
- Spitzenqualität

* 4685 

Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 33 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Griebenschmalz im Becher

- aus Speck und Flomen
- extra lange und schonend ausgebraten
- mit Gewürzen verfeinert

4660 

9 Becher á 250 g im Karton
Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 2,250 kg



Griebenschmalz in der Schale

- aus Speck und Flomen
- extra lange und schonend ausgebraten
- mit Gewürzen verfeinert

4662 

Schale á 1,5 kg
Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Schale
Gewicht: 1,500 kg



Griebenschmalz im Eimer

- aus Speck und Flomen
- extra lange und schonend ausgebraten
- mit Gewürzen verfeinert

4661 

im Eimer á 5,0 kg
Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Eimer
Gewicht: 5,000 kg



Original Schlesisches Braten-Griebenschmalz

- Hausgemachtes Bratenschmalz
- harmoniert perfekt auf jedem Brot
- Spitzenprodukt aus Schlesien

* 4665 

9 Gläser á 200 g im Karton
Mindesthaltbarkeit: 200 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 1,800 kg

JETZT NEU



Käse -Stücke vom Laib-

Tiroler Bergfeuer mit Chili 1/2 Laib

- aus Tiroler Heumilch
- würzig - kräftiger Geschmack
- mit Chili und Karotten
- Schnittkäse 50 % Fett i. Tr.

* 5103 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Felsenkeller Salzkräuterkas 1/2 Laib

- aus Tiroler Heumilch
- 6 Monate im Felsenkeller gereift
- mit Mineralsalzen und Kräutern
- herzhaft Schnittkäse 50 % Fett i. Tr.

* 5107 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Liebeskäse 1/2 Laib

- Naturrinde geschmiert, rötlich-braun
- aus Heumilch, 10 Monate gereift
- pikant-würzig im Geschmack
- Hartkäse 52 % Fett i. Tr.

* 5125 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Bio Felsenkeller - Siebenzeitenkas

- aus Tiroler Bio-Heumilch
- 5 Monate im Felsenkeller gereift
- mit Bockshornklee verfeinert
- feiner Schnittkäse 55 % Fett i. Tr.

* 5109 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Emmentaler aus Heumilch

- aus bester Rohmilch hergestellt
- 6 Monate gereift
- leicht nußartig bis kräftig würzig
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5018 

1/16 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4,000 kg

premium Qualität



Rohmilch Bergkäse, 1/4 Laib

- aus Heumilch
- 4 Monate im Gewölbekeller gereift
- ein mild-würziges Geschmackserlebnis
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5001 

1/4 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 7,500 kg



Heumilch Bergkäse, würzig 1/4 Laib

- aus Heumilch
- ca. 12-14 Monate im Gewölbekeller gereift
- ein besonders würziges Geschmackserlebnis
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5112 

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 7,500 kg



Sennkäse 1/2 Laib

- cremig, würzig
- aus silofreier Rohmilch
- ca. 3 Monate gereift
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5120 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Almsünde 1/2 Laib

- cremig, mild-aromatisch
- aus silofreier Rohmilch
- ca. 4 Monate gereift, garantiert eine Sünde wert
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5122 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Urikäse 1/4 Laib

- 24 monatige Reifezeit im Gewölbekeller
- schöne dunkle Rinde
- herrliche knackige Salzkristalle im Käseteig
- Hartkäse, 48 % Fett i. Tr.

* 5032 

1/4 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Käse -Stücke vom Laib-

Zitronenpfeffer-Käse 1/2 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- die Rinde ist zum Verzehr geeignet
- sehr cremig, mit frischer Pfeffernote, aus Heumilch
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5146 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Ziegen-Heublumenkäse 1/2 Laib

- ca. 12 Monate gereift
- leichte Almkräuternote
- würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5145 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,500 kg

Neue Rezeptur



Rotwein-Käse 1/2 Laib

- aus dem Bregenzerwald
- 4 Monate gereift
- sahnig, pikant mit Rotwein geschmiert
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5104 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,700 kg



Amorkäse 1/2 Laib

- cremig, aromatisch-würzig
- ca. 5 Monate Reifezeit
- ein Genuß der auf der Zunge zergeht
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5130 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Bergblütenkäse 1/2 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- in eine Bergblütenmischung eingelegt, aus Heumilch
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5033 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Rosenblütenkäse 1/2 Laib

- mit Rosenblüten veredelt
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- würzig, aus Heumilch
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5019 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Kräuterkäse 1/2 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- in Bergkräuter eingelegt aus Heumilch
- die Rinde ist ein besonderes Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5034 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Pfefferkäse 1/2 Laib

- aus silofreier Rohmilch, 5 Monate gereift
- in einer bunten Pfeffermischung eingelegt
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- cremiger Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5031 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,000 kg



Pecorino Siciliana Fantasia

- herzhaftes Käsespezialität
- Spitzenkäse aus Sizilien
- mit Oliven, Paprika u. Rucola
- Hartkäse, 48 % Fett i. Tr.

* 5113 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,500 kg



Klosterkäse

- 7 Monate im Gewölbekeller greift
- aus pasteurisierter Alpenmilch
- cremig-würzig im Geschmack
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5015 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,500 kg



Käse -Stücke vom Laib-

Zillertaler Bergkäse, Stange

- aus silofreier Rohmilch, mind. 3 Monate gereift
- ein mild-würzig
- ideal zum Aufschneiden
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5101 

1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,600 kg



Walnußkäse 1/2 Laib

- aromatischer Schnittkäse
- aus silofreier Rohmilch
- 4 Monate gereift, mit Walnüssen
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5128 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg

Saisonartikel



Zillertaler Almkäse 1/2 Laib

- aus frischer Rohheumilch
- 7 Monate gereift
- ein mild-würziges Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5102 

1/4 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg



Orig. Ital. "Grana Padano" 1 kg

- mind. 18 Monate gereift
- ein absolutes Spitzenprodukt
- Hartkäse, 32 % Fett i. Tr.

* 5011 

1/32 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 80 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Heublumenkäse 1/2 Laib

- ca. 12 Monate gereift
- leichte Almkräuternote
- würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 53 % Fett i. Tr.

* 5143 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,500 kg

Neue Rezeptur



Tiroler Trüffelkäse, Stange

- aus Heumilch hergestellt
- mit echtem Sommertrüffel
- leicht süßlicher, aromatischer Geschmack
- Schnittkäse, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5037 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3,000 kg



Ziegenkäse 1/2 Laib

- ca. 4 Monate gereift
- aus der Milch freilaufender Ziegen
- mildes Aroma ohne Stallgeschmack
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5023 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg



Käse & Butter - ganze Laibe und Stangen-

Rohmilch Bergkäse, 1/1 Laib

- aus Heumilch
- mind. 3 Monate im Gewölbekeller gereift
- ein mild-würziges Geschmackserlebnis
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5000 

Laib in Folie gewickelt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 30,000 kg



Bergblütenkäse 1/1 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- in eine Bergblütenmischung eingelegt, aus Heumilch
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5133 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 6,000 kg



Heublumenkäse 1/1 Laib

- ca. 12 Monate gereift
- leichte Almkrauternote
- würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 53 % Fett i. Tr.

* 5043 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 7,000 kg

Neue Rezeptur



Heumilch Bergkäse, würzig 1/1 Laib

- aus silofreier Milch
- ca. 12-14 Monate im Gewölbekeller gereift
- ein besonders würziges Geschmackserlebnis
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5012 

Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 30,000 kg



Almsünde 1/1 Laib

- aus Heumilch
- cremig, mild-aromatisch
- ca. 4 Monate gereift, garantiert eine Sünde wert
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5022 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 6,000 kg



Urikäse 1/1 Laib

- 24 monatige Reifezeit im Gewölbekeller
- schöne dunkle Rinde
- herrliche knackige Salzkristalle im Käseteig
- Hartkäse, 48 % Fett i. Tr.

* 5132 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 12,000 kg

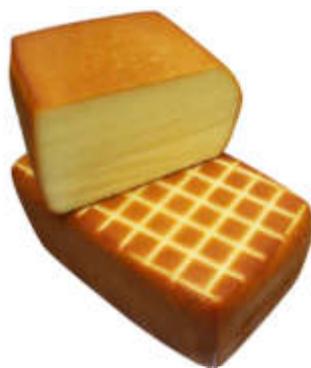


Räucherkäse

- mild-rauchig im Geschmack
- aus pasteurisierter Alpenmilch
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5006 

Stangen, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,500 kg



Tiroler Blauhudler

- mit Uhdlerweinrinde
- mit Blauschimmel und Bruchlochung
- geschmeidig schmelzend, würzig und pikant
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5013 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 2,000 kg



Montagnolo

- Premium-Qualität
- mit Adern feiner Blaukulturen durchzogen
- leicht süßliches Blauschimmel-Aroma
- Weichkäse, 70 % Fett i. Tr.

* 5070 

1 Stück á 2 kg
 Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Blue Royal

- französischer Edelpilzkäse
- würzig, mit Blauschimmel
- Zylinderform
- Weichkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5304 

1/1 Laib, Folie
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,200 kg



Käse & Butter - ganze Laibe und Stangen-

Bergbauer Walnußbrie

- aus dem Bregenzerwald
- mit weißem Edelschimmel
- sahnig, pikant mit Walnüssen
- Weichkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5302 

1/1 Laib, Folie
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Gourmet de Champignon 1 kg (e)

- überwachsen mit edlem Weisssschimmel
- aromatisch und frisch im Geschmack
- cremig-mild und schnittfest
- Weichkäse, 60 % Fett i. Tr.

* 5036 

1 Stück á 1 kg (e)
 Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,000 kg



Ziegenkäse 1/1 Laib

- ca. 4 Monate gereift
- aus der Milch freilaufender Ziegen
- mildes Aroma ohne Stallgeschmack
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5123 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 4,000 kg



Ziegen-Heublumenkäse 1/1 Laib

- ca. 12 Monate gereift
- leichte Almkrauternote
- würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5045 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 5,000 kg



Neue Rezeptur

Span. Schafskäse Manchego Reserva

- aus reiner Schafsmilch
- mit Olivenöl eingerieben
- 6 Monate gereift
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5026 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 2,400 kg



Manchego mit Rosmarin

- aus pasteurisierter Schafsmilch
- mit Rosmarin ummantelt
- ein besonderes Käseschmankerl
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5004 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Laib
 Gewicht: 0,800 kg



Faßbutter aus Sauerrahm

- aus bester Allgäuer Alpenmilch
- im Faß hergestellt
- rein biologisch gesäuert
- Fettgehalt 82 %

* 5047 

Stange, Alufolie
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Käse -Portionsstücke-

Leonhardikäse á 180 g (e)

- rotgeschmierter Weichkäse
- aus pasteurisierter Allgäuer-Alpenmilch
- ideal als Ofenkäse geeignet
- mild-würzig, 60 % Fett i. Tr.

* 5007 

8 Stücke á 180 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 1,440 kg

Neue Rezeptur



Bauernkäse

- von Hand rotgeschmiert
- mild, fein aromatisch bis pikant
- ein echtes Schmankerl
- halbfester Schnittkäse, 55 % Fett i. Tr.

* 5003 

8 Stücke á ca. 250 g im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 1,900 kg



Camembert mit Rotwein 125 g (e)

- aus dem Bregenzerwald
- cremig, mild
- mit Rotwein verfeinert
- Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5306 

6 Stück á 125 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 26 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 0,750 kg



Gewürz Camembert Pistazie - Walnuß 125 g (e)

- aus dem Bregenzerwald
- cremig, mildes, feines Pilzaroma
- mit Pistazien und Walnüssen
- Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5300 

6 Stück á 125 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 0,750 kg



Camembert mit Weißwein 125 g (e)

- aus dem Bregenzerwald
- cremig, mild
- mit Weißwein verfeinert
- Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5301 

6 Stück á 125 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 0,750 kg



Tiroler Ziegencamembert

- aus 100 % silofreier Ziegenmilch
- cremig, mildes, feines Pilzaroma
- dezenter Ziegencharakter
- Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5310 

1 Stück ca. 200 g
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,200 kg



Tiroler Schafcamembert

- aus 100 % silofreier Schafmilch
- cremig, mildes, feines Pilzaroma
- dezenter Schafcharakter
- Weichkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5311 

1 Stück ca. 200 g
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,200 kg



Berggold 1886 Camembert 125 g (e)

- aus dem Bregenzerwald
- cremig, mild
- mit Rot- u. Weißschimmelkultur
- Weichkäse, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5309 

6 Stück á 125 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 23 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 0,750 kg



Österr. Trüffelcamembert 125 g (e)

- mit schwarzem Trüffel
- weißer Edelschimmel
- mild und fein
- Weichkäse, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5308 

6 Stück á 125 g (e) im Karton
 Mindesthaltbarkeit: 15 Tage
 Bestelleinheit: Karton
 Gewicht: 0,750 kg



Rohmilch Bergkäse 300 g

- aus silofreier Milch
- 3 Monate im Gewölbekeller gereift
- ein mild-würziges Geschmackserlebnis
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5009 

ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,300 kg



Käse -Portionsstücke-

Bergblütenkäse 300 g

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- in eine Bergblütenmischung eingelegt, aus Heumilch
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5233



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Rosenblütenkäse 300 g

- mit Rosenblüten veredelt
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- würzig, aus Heumilch
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5219



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Kräuterkäse 300 g

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- in Bergkräuter eingelegt aus Heumilch
- die Rinde ist ein besonderes Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5234



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Almsünde 300 g

- cremig, mild-aromatisch
- aus silofreier Rohmilch
- ca. 4 Monate gereift, garantiert eine Sünde wert
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5222



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Zillertaler Naturemmentaler 250 g

- aus silofreier Heumilch
- nußartiger, feiner Geschmack
- vom Laib geschnitten
- Hartkäse, 45 % Fett i.Tr.

* 5218



ca. 250 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,250 kg



Zitronenpfeffer Käse 300 g

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- die Rinde ist zum Verzehr geeignet
- sehr cremig, mit frischer Pfeffernote, aus Heumilch
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5246



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



premium Qualität

Antipasti & Olivothek

Artischockenherzen gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4647



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Zucchini gegrillt

- Zucchini in Scheiben geschnitten und gegrillt
- in Öl mariniert

* 4650



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Champignons gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4652



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Schwarze Oliven "monacale"

- aus Italien
- ohne Stein
- ohne Farbstoff
- Spitzenqualität

* 4655



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Gegrillte Paprika

- gegrillte Paprika rot, gelb u. grün
- in Sonnenblumenkernöl
- ohne Konservierungsmittel

* 4627



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Grillgemüse Mix Fantasia

- in Öl mariniert

* 4649



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Balsamico Zwiebeln

- Cipolle-Zwiebel in Balsamico-Essig
- aus der Toskana

* 4651



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Grüne Oliven, entsteint

- große, italienische Oliven
- mild, fruchtiges Aroma

* 4656



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Gegrillte Auberginen

- in Sonnenblumenkernöl
- ohne Konservierungsstoffe
- glutenfrei
- mit süßen u. scharfen Chilischoten

* 4640



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Getrocknete Tomaten

- sonnengetrocknete Tomaten
- eingelegt in reinem Sonnenblumenöl

* 4630



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Meeresfrüchtesalat Premium

- Italienische Spitzenqualität
- erstklassige Meeresfrüchte
- in Sonnenblumenöl

* 4645



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Involtini Paprika mit Gemüse gefüllt

- gefüllt mit gemischtem Gemüse
- eine Italienische Delikatesse

* 4625



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Involtini Melanzane mit Gemüse

- Auberginenröllchen
- gefüllt mit gemischtem Gemüse

* 4631



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Involtini Speck mit Käse

- eine Ital. Spezialität
- Speckröllchen
- gefüllt mit Käse

* 4632



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Kirschpefferoni gefüllt mit Frischkäse

- Peperoncini
- gefüllt mit Frischkäse

* 4634



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Südtiroler Lagrein

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- dunkelgranatrote Farbe, samtiger Körper
- passt zu geschmortem und kurzgebratenem Fleisch
- idealer Begleiter zu Wildgerichten und Käse

6050

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1080 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler St. Magdalener

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- blumiger Körper, nach Veilchen duftend
- passt zu gebratenem Fleisch und Wild und Käse
- beliebt in froher Runde

6051

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler Blauburgunder

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- Bukett ist angenehm blumig und sortentypisch
- vollmundig, mit angenehmer Gerbsäure
- guter Nachhall

6054

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1080 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler Grauvernatsch

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- hell- bis mittelrubinrote Farbe
- geeignet als Aperitif
- passt zu Vorspeisen, Pasta und hellem Fleisch

6059

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler Lagrein Kretzer

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- anregende Wirkung durch die Weißkelterung
- hellrubinrote Farbe
- ansprechender Duft

6052

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler Chardonnay

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- dezentes Bouquet und fruchtiger Körper
- schmeckt vorzüglich als Aperitif
- idealer Begleiter zu Fischgerichten und Vorspeisen

6053

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Terlaner Weissburgunder

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- Aromen von reifen Äpfeln und Birnen
- weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack
- ungewöhnlich lang anhaltender Abgang

6061

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Südtiroler Gewürztraminer

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- eigenwillig trockener, kräftiger Geschmack
- herber, leicht bitterer aber vollmundiger Körper
- ausgeprägter feinwürziger Abgang

6060

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Terlaner Weißburgunder Riserva

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- vielschichtige und komplexe Weißweincuvée
- 15 Monate im Holz und Barriquefass gelagert

6058

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1080 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg



Südtiroler Rosenmuskateller DOC

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- einer der kostbarsten Dessertweine der Welt
- Anklänge an Rosenblüten- und Muskatduft
- Duft und Geschmack von höchster Intensität

6056

1 Flasche á 0,375 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1800 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,375 kg



Wein & Schnäpse

Kalterer See

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- leichter, milder gerbstoffarmer Rotwein
- angenehm, fruchtig, leicht nussig, feine Kirsch- und Veilchennote
- empfehlenswert zu Vorspeisen, Speck, Wurst, Käse

6062

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Pinot Grigio

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- trocken, vollmundig und weich
- angenehm und fruchtig mit einem feinen Anklang an Birne
- sehr geeignet zu Fisch- und Pilzspeisen

6064

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Silvaner

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- voll und gut strukturiert, angenehme Säure
- empfehlenswert dazu sind Vorspeisen und Fisch
- warm im Abgang

6063

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Blauburgunder Riserva

- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- weiche, warme Gerbstoffe, mineralisch und salzig
- jugendlicher, frischer Abgang
- empfehlenswert zu gegrilltem Fleisch, Wild, Käse

6065

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg



Sortimentskarton Wein

- besteht aus 18 Flaschen Südtiroler Wein:
- je 3 Fl. Chardonnay und Lagrein Kretzer
- je 3 Fl. Lagrein und Blauburgunder
- je 3 Fl. Gewürztraminer und St. Magdalener

6099

18 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 13,500 kg



Orangen-Likör 0,7 l

- von der Edelobstbrennerei Graf
- traditionelle Herstellung in 3. Generation
- reife, ausgewählte Früchte, schonende Verarbeitung
- Aromaentfaltung erreicht bei 18°C ihren Höchststand

6014

1 Flasche á 0,7 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 999 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,700 kg



Obstbrand 0,7 l

- von der Edelobstbrennerei Graf
- traditionelle Herstellung in 3. Generation
- reife, ausgewählte Früchte, schonende Verarbeitung
- Aromaentfaltung erreicht bei 18°C ihren Höchststand

6011

1 Flasche á 0,7 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 999 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,700 kg



Nuss-Likör 0,7 l

- von der Edelobstbrennerei Graf
- traditionelle Herstellung in 3. Generation
- reife, ausgewählte Früchte, schonende Verarbeitung
- Aromaentfaltung erreicht bei 18°C ihren Höchststand

6015

1 Flasche á 0,7 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 999 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,700 kg



Kirsch-Likör 0,7 l

- von der Edelobstbrennerei Graf
- traditionelle Herstellung in 3. Generation
- reife, ausgewählte Früchte, schonende Verarbeitung
- Aromaentfaltung erreicht bei 18°C ihren Höchststand

6016

1 Flasche á 0,7 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 999 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,700 kg



Williamschristbirne 0,7 l

- von der Edelobstbrennerei Graf
- traditionelle Herstellung in 3. Generation
- reife, ausgewählte Früchte, schonende Verarbeitung
- Aromaentfaltung erreicht bei 18°C ihren Höchststand

6017

1 Flasche á 0,7 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 999 Tage

Bestelleinheit: Flasche

Gewicht: 0,700 kg



