Landler GmbH - Sonnenstrasse 22 - D-82380 Peissenberg

PREMIUMADRESS
BASIS
BRIEF

1

Aktuelles Sortiment Landler
-Preise auf Anfrage-

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Andechser Klosterspeck & Pfeffer "Schmankerl"

Andechser Klosterspeck

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

3051

2/2 Stücke, vacuumverpackt

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

Andechser Schmankerlbrettl

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

3052

1 Stück im Beutel

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

Datteln im Speckmantel

- 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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, ca. 250 g m. Schw., 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Bauchspeck "Brettlspeck" & 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, ca. 250 g 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

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 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

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

6309

14 Beutel á 330 g im Karton
Mindesthaltbarkeit: 300 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 4,620 kg

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

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

Eierbandandnudeln Latschen & Bergkräuter
- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Latschen & Bergkräuter
- mit Feilandeier
- ohne Zusatzstoffe

6312

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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Rohschinken

Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte
- Kernschinken ohne Schwarte
- Anschnitt gekappt
- sehr aufschnittfreundlich

1510

1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 80 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg

Gelderländer Bauchspeck 1A
- aus magersten Schweinebäuchen
- 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
- aufschnittfreundliche 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
- aufschnittfreundlich

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 Schinkendelikatesse
- 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 Eicheln 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 Eicheln
- 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Wildspezialitäten

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 Schmankerl

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

Alle Preise zuzüglich der ges. Mwst.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Gläser

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

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
- heißgegarte 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Koch- und Backschinken

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

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

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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Koch- und Backschinken

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 Gewürzauflage
- feurig-würzig im Geschmack

* 1639

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:	30 Tage
Bestelleinheit:	Stück
Gewicht:	0,350 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

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 Bierschinken "Rein Geflügel"

- aus Truthahnfleisch
- kalorienreduziert
- herzhaft gewürzt

* 4334

1/2 Stange, vacuumverpackt

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

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

Truthahn Wiener-Würstchen

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

* 4333

20 Stücka á ca. 50 g. Aromaschutzverpackung

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

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, Griffschutzverpackung
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 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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

Paprika-Salami Auslese
- mit Paprika ummantelt
- mittelkörnig

4221

1/1 Stange, Griffschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

Knoblauch-Salami Auslese
- Salami Auslsese 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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 á 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

Steirische Bergsalami
- mittelgrob
- 3 Monate gereift
- mit Edelschimmelbelag

4243

1/1 Stange, Griffschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,200 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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
- mittelgrobe 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 Holzbretter gepresst
- typisch italienisch, mittelgrobe 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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 Kunstdarm

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 delikat im Geschmack

4182

1/2 Stange, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,500 kg

Milano halb "Levoni"
- feine Körnung
- mild und delikat 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 Kunstdarm
- feinsten Geschmacksnoten von Walnuss und weißem Pfeffer

4127

1/1 Stange, Griffschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 75 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,200 kg

Sopressa 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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

12 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

12 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

12 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

12 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

12 Stücke á ca. 200 g im Display-Karton
Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Karton
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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

Mignon Salami "Levoni"
- feine Körnung
- mild und delikat 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

Salame Piccante "Falorni"
- luftgetrocknet und mind. 4 Wochen gereift
- würzig scharf im Geschmack
- mittelgrob

4093

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

Salame Finocchiona I.G.P. "Falorni"
- mit Edelschimmel gereift
- mittelgrobe, weiche Salami
- mit wildem Fenchelsamen abgerundet

4094

Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackt

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

Spanische Baguette-Salami
- sehr beliebte Salami
- mittelgrob

4293

1/2 Stange, vacuumverpackt

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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

Landjäger
- traditionelle Herstellung
- feinwürzige Kümmelnote

4001

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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 Kaminwurzen
- 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 Kaminwurzen 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 Chilli
- 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Salami & Rohwürstel

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
- 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

Tiroler Alpensnack 160g
- pfiffige 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
- Abtrockung 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 "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

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

 nicht löschen!!!!!!!!

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Würstchen & Grillwürstchen

Salzachtaler-Wiener
- Spitzenqualität
- feines Schnittbild
- im Heißrauch mit Buchenholz geräuchert

* 4325

10 Paar, atmosverpackt
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 Majorannote

* 4055

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

Thüringer Rostbratwurst
- ideal zum Grillen und Braten
- mit dezenter Majorannote
- mittelgrobe Bratwurst

* 4056

10 Stücke á ca. 100 g, atmosverpackt
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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

12 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 angemachtes Mett
- aus magerem Muskelfleisch
- ohne Fett und Sehnen
- mit dezentem Zwiebelgeschmack

* 4390

3 Stücke a´ ca. 180 g an der Kette, offen
Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Bestelleinheit: Kette
Gewicht: 0,540 kg

Zwiebelmettwurst
- rohes angemachtes 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Leberwurst, Mettwurst & Teewurst

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, vacuumverpack
Mindesthaltbarkeit: 14 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 knüsprig 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

Grissini mit Sesam

- handgemachte Grissini
- mit 100 % italienischem nativen Olivenöl extra
- ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe
- mit Sesamsamen

4606

10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:	60 Tage
Bestelleinheit:	Karton
Gewicht:	2,000 kg

Grissini mit Rosmarin

- handgemachte Grissini
- mit 100 % italienischem nativen Olivenöl extra
- ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe
- Rosmarinnadeln verleihen dem Produkt eine dezente Note

4607

10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:	60 Tage
Bestelleinheit:	Karton
Gewicht:	2,000 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 a´ 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 a´ 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 Kunstdarm

* 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Brühwurst & Dauerwurst

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

4244

1/1 Stange, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,200 kg

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

4266

1/1 Stange, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 42 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 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: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,900 kg

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

* 4356

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,200 kg

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

* 4350

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,900 kg

Original bayerischer Kalbskäs
- aus Schweine- und Kalbfleisch
- Spitzenqualität
- zum Kalt- und Warmverzehr

* 4354

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 24 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,300 kg

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

* 4052

1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 24 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4,000 kg

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

* 4054

1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 24 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,000 kg

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

* 4374

1/1 Stücke, vac.
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,850 kg

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

* 4375

1/1 Stange, vac.
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,850 kg

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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-Schwarzwurst 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 einr 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 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

Schwartenmagen mit Kümmel
- Sülzwurstspezialität
- 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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Kochwurst - Aspik - Sülzen

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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: 2,000 kg

JETZT NEU

Apfel-Leberpastete grob
- grob gekörnt
- ofengebacken
- in der Apfel-Motivschale

* 4694

1 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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
- herzhafte 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 Almkräuternote
- 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 Uhudlerweinrinde
- 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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 Weissschimmel
- 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 Almkräuternote
- 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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, feinaromatisch 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

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

premium Qualität

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Antipasti & Olivothek

Artischockenherzen gegrillt
- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4647

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

Zucchini gegrillt
- Zuchini 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Antipasti & Olivothek

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 gemischten 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

Alici - weiße Sardellenfilets
- Ital. Sardellenfilets
- in Sonnenblumenöl
- Spitzenqualität
- Abtropfgewicht 600 g

* 4646

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Wein & Schnäpse

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

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

Silvaner
- von der Klosterkellerei Muri-Gries
- voll und gut strukturier, 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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

Wein & Schnäpse

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

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

Alle Preise zuzüglich der ges. MwSt.. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Sonderpreisliste ist personalisiert und nicht übertragbar!! Versandbedingungen lt. AGB unter www.landler-schin

BROTZEIT IST LANDLERZEIT

BESTELLSCHEIN

info@landler-schinken.de
www.landler-schinken.de
+49 (0) 88 03/ 48 89 1-0
+49 (0) 88 03/ 48 89 1-29

Auch über WhatsApp bestellen !
+49 (0) 8803 - 488910

Lieferadresse

Telefon: 08803/488910

Fax: 08803-48891-29

Mail:

Ansprechpartner:

Ist Ihre Adresse falsch geschrieben oder unvollständig? Dann korrigieren oder ergänzen Sie bitte entsprechend.

Artikelnr.:	Bezeichnung:	Bestellmenge: