



Landler GmbH - Sonnenstrasse 22 - D-82380 Peissenberg

10900

P



PREMIUMADRESS
BASIS
BRIEF

Landler[®]

SPEZIALITÄTEN AUS DER
ALPENREGION

Produktkatalog

Ausgabe 1/2023



gemalt von Mia (3 Jahre)



+49 (0) 88 03/ 48 89 10



info@landler-schinken.de

Alles aus einer Hand direkt zu Ihnen!



SCHINKEN DIREKT VOM HERSTELLER

Schinken in bester Qualität von Hand hergestellt. Dafür folgen wir einer einfachen Philosophie: "Beste Handwerkstradition, natürliche Rohmaterialien und eine Vertriebsstruktur, fernab vom Massenartikel" - das ist das Geheimnis unseres Erfolgs.



“

BESTES FLEISCH
UND VIEL ZEIT

”

QUALITÄT & HANDWERK

Wir verarbeiten nur bestes, regionales Frischfleisch, von streng kontrollierten Betrieben. Von Hand gewürzt mit Meersalz und unserer natürlichen Gewürzmischung, ohne Geschmacksverstärker oder Phosphat. Geräuchert über Buchenholz und langzeitgereift in der frischen Luft der Alpenregion - das macht die Schinkenspezialitäten von „Landler“ so besonders.

TRADITION DIE MAN SCHMECKT

Handwerkliches Können und eine langjährige Metzgertradition, damals in Tirol und seit 1993 im Pfaffenwinkel. Nach überlieferten Familienrezepten produzieren wir naturgereiften Landler Schinken, Karreespeck, Bauchspeck, Knofispeck, Chilispeck, Räucherox, Räucherfilet und Kaiserschinken.

Exklusiv stellen wir auch den Andechser Klosterspeck her.

“

SPEZIALITÄTEN NACH
TIROLER
FAMILIENREZEPTEN

”



SPEZIALITÄTEN AUS ALLER WELT

Neben den Produkten aus unserer Schinkenmanufaktur bieten wir Käse, Wurst- und Schinkenspezialitäten, sowie Feinkost ausgesuchter, zertifizierter Partner an. Lassen Sie sich einfach verzaubern, von unserer Delikatessen-Vielfalt aus aller Welt!

PRIVATE LABELING

Individuelle Produkt- und Preisauszeichnung werden von uns gerne -ohne Mehrkosten- ausgeführt. Eigene Logos, Produktbezeichnungen und Preisauszeichnungen sind bei uns im Service mit inbegriffen.

“

INDIVIDUELLE PRODUKT-
UND PREISAUSZEICHNUNG

”

ÜBERZEUGEN SIE SICH VON UNSERER QUALITÄT UND SCHMECKEN SIE DEN UNTERSCHIED
BROTZEIT IST LANDLERZEIT

Inhaltsverzeichnis

Schinken vom Tiroler Metzgermeister	2
Räucherfilet & Montella, luftgereift	3
Andechser Klosterspeck & Pfefferspeck	4
Karreespeck	5
Bauchspeck "Brettlspeck" & Räucherox	6
Kaiserschinken & Knofispeck	7
Alles für die Küche und heiße Theke	8
Rohschinken	9
Wild- und Lammspezialitäten	12
Gläser	14
Koch- und Backschinken, Mortadella	15
Rein Geflügel	18
Salami	20
Rohwürstel und Salametti	30
Würstchen & Grillwürstchen	33
Leberwurst, Mettwurst & Teewurst	35
Wurst -abgepasst-	37
Brühwurst & Dauerwurst	38
Kochwurst - Aspik - Sülzen	40
Pasteten & Schmalz	43
Schnittkäse	44
Hartkäse	48
Weichkäse & Butter	50
Ziegen- und Schafskäse	52
Antipasti & Olivothek	54
Südtiroler Eggerhof Pasta	56
Schüttelbrot, Vinschgerl & Grissini	57
Südtiroler Wein	58
Schnaps & Likör	60
Versandvereinbarungen	61

Schinken vom Tiroler Metzgermeister

Landler Schinken, 1/1 offen

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

1000



1/1 Stücke, offen
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4,200 kg



Landler Schinken, 1/1 vac.

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

1001



1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 4,200 kg



Landler Schinken, 1/2 mit Schwarte

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

1002



1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,100 kg



Landler Schinken, 1/4 mit Schwarte

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

1003



1/4 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Landler Schinken, 1/8 mit Schwarte SB

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

1004



1/8 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,450 kg



Landler Schinken, 1/16 mit Schwarte

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

1005



1/16 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg



Landler Schinken, 1/8 im Display

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

1050



1/8 Stücke, vacuumverpackt, 16 Stück im Display
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 6,400 kg



Landler Schinken, 1/2 ohne Schwarte

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

1100



1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,950 kg



Landler Schinken, 1/4 ohne Schwarte

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

1101



1/4 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,900 kg



Landler Schinken, 1/8 ohne Schwarte

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

1104



1/8 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 120 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg



Räucherfilet & Montella, luftgereift

Räucherfilet, 1/1 vac.

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

1210



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Räucherfilet, 2/2 vac.

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

1220



2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Montella luftgereift, 1/1 offen

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1300



1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 4,200 kg



Montella luftgereift, 1/1 vac.

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1301



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 4,200 kg



Montella luftgereift, 1/2 mit Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1302



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,100 kg



Montella luftgereift, 1/4 mit Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1303



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Montella luftgereift, 1/8 mit Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1304



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Montella luftgereift, 1/2 ohne Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1310



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,950 kg



Montella luftgereift, 1/4 ohne Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1311



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,900 kg



Montella luftgereift, 1/8 ohne Schwarte

- mind. 6 Monate in der Alpenluft gereift
- nicht geräuchert - rein Luftgetrocknet
- mit Meersalz und Naturgewürzen verfeinert

1314



1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Andechser Klosterspeck und Pfefferspeck

Andechser Klosterspeck

- von Hand gewürzt
- mit Andechser Doppelbock verfeinert
- 20 Stücke im Displaykarton
- auf Wunsch auch einzeln bestellbar

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



Pfeffer - Brettlspeck, 1/1 vac.

- kernig durchwachsener, sehr magerer Bauchspeck
- ohne Knorpelleiste
- von Hand gesalzen & mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert

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
- von Hand gesalzen & mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert

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
- von Hand gesalzen & mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert

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
- von Hand gesalzen & mit Pfeffer umhüllt
- über Buchenholz leicht geräuchert

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

Karreespeck

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



Bauchspeck "Brettspeck" & Räucherox

Bauchspeck, 1/1 offen

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

3000



1/1 Stücke, offen
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2.200 kg



Bauchspeck, 1/1 vac.

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

3001



1/1 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2.200 kg



Bauchspeck, 1/2 mit Schwarte

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

3003



1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1.200 kg



Bauchspeck, 1/4 mit Schwarte

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

3004



1/4 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.500 kg



Bauchspeck, 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



Kaiserschinken & Knofispeck

Kaiserschinken, 1/1 vac.

- Hergestellt aus der Oberschale
- für gesundheitsbewusste Ernährung
- über Buchenholz leicht geräuchert
- zart trotz geringen Fettgehalt

1400



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,100 kg



Kaiserschinken, 1/3 Stücke

- Hergestellt aus der Oberschale
- für gesundheitsbewusste Ernährung
- über Buchenholz leicht geräuchert
- zart trotz geringen Fettgehalt

1410

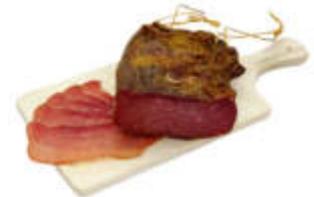


1/3 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,400 kg



Kaiserschinken, 1/4 Stücke SB

- Hergestellt aus der Oberschale
- für gesundheitsbewusste Ernährung
- über Buchenholz leicht geräuchert
- zart trotz geringen Fettgehalt

1420



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Kaiserschinken, 1/4 Stücke im Display

- Hergestellt aus der Oberschale
- für gesundheitsbewusste Ernährung
- über Buchenholz leicht geräuchert
- zart trotz geringen Fettgehalt

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



Alles für die Küche und heiße Theke

Spinatknödel

- hausgemachte Knödel nach Familienrezept
- eine Spezialität aus Tirol
- als Suppeneinlage, Hauptspeise oder Beilage

* 4960



2 Stück im Beutel, Kunststoffverpackung
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,240 kg

JETZT NEU



Speckknödel

- der Klassiker in der Tiroler Küche
- nach traditionellem Rezept gefertigt
- mit gutem Tiroler Speck

* 4961



2 Stück im Beutel, Kunststoffverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,220 kg

JETZT NEU



Kaspressknödel

- Handgemachte Kaspressknödel
- eine Tiroler Spezialität
- passt perfekt zu Sauerkraut oder Salat
- ein echter Genuss

* 4963



2 Stück im Beutel, Kunststoffverpackung
Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,220 kg

JETZT NEU



Leberknödel

- herzhaft lockere Leberknödel
- nach überliefertem Hausrezept
- perfekt als Einlage in selbstgekochte Suppen

* 4962



2 Stück im Beutel, Kunststoffverpackung
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,220 kg

JETZT NEU



Datteln im Speckmantel

- Datteln in premium Qualität
- mit Delikatessbauchspeck umwickelt
- gebraten od. gegrillt - ein Genuß
- handgedreht

4950



500g in Schale, Schutzatmosphäre
Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,500 kg

JETZT NEU



Bacon geschnitten ca. 1000 g

- aus magerem Schweinebauch hergestellt
- geräucherter und gekochter Frühstücksschinken
- ohne Schwarte, ohne Knorpel, geschnitten
- mild würzig

3966



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



Landler Speckwürfel - 500g

- Premium Speckwürfel aus unserer Manufaktur
- vom Landler Schinken hergestellt
- ideal für die Küche
- in der praktischen Schale mit Schutzatmosphäre

* 3925



500g in Schale, Schutzatmosphäre
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,500 kg

JETZT NEU



Baconwürfel

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

3965



Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 42 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg



Krustenbraten zum Aufbacken

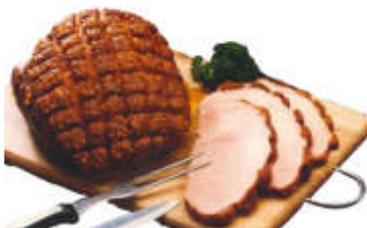
- vorgegart - ideal zum Warmverzehr
- kross und saftig
- ausgesuchte magere Schweineunterschale
- ein echter Genuss zum selbst aufbacken

* 1603



1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 26 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg

JETZT NEU



Rohschinken

Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte

- Kernschinken ohne Schwarte
- Anschnitt gekappt
- sehr aufschnittsfreundlich

1510



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Gelderländer Bauchspeck 1A

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

1513



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

48 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,600 kg



Westfälischer Frühstücksschinken

- aufschnittsfreundliche Vierkantform
- extrem mager
- ohne Schwarte

1525



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

56 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Lachsschinken im Netz

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

1511



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,300 kg



Parma-Schinken ganz, pelatello

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

1540



1/1 Stücke vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

5,000 kg



Parma-Schinken 1/2, pelatello

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

1542



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

150 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,300 kg



Orig.Parma-Schinken Matonella

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

1541



1/1 Stücke vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg

in der Vierkantform



San Daniele Schinken ganz, pelatello

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

1551



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

5,000 kg



San Daniele Riserva della Contessa gebunden

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

1526



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

105 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

7,000 kg



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:

0,500 kg



Rohschinken

Coppa Emiliana

- mild gesalzener Schweinenacken
- italienische Spezialität
- Mindestreifung 90 Tage

* 4201



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,600 kg



Ital. Landschinken

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

1515



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 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 Veltlinal
- luftgetrocknet
- mild im Geschmack

1522



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,700 kg



Lardo Erbette "Levoni"

- mit Kräutern verfeinert

* 1521



1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,600 kg



Lardo Erbette "Levoni" SB

- mit Kräutern verfeinert

1523



SB Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,380 kg



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



Rohschinken

Serrano mit Bein und Ständer

- Blickfang in jedem Geschäft
- verkaufsfördernde Dekoration
- mild-würzige Schinkendelicatesse
- 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



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



Wild- und Lammspezialitäten

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



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



Hirschsalamì

- 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:

0,750 kg



Wild- und Lammspezialitäten

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



Lammboxerl

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

4019 

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



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 Hirschsalamì 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 Wildschweinsalamì 220 g (e)

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

4085 

1/1 Stück 220 g (e) vac.
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,220 kg



Hirsch-Pastete mit Wild-Preiselbeeren

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

4670



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Reh-Pastete mit Rosmarin & Thymian

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

4671



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Leberpastete m. Heidschnucke an Kirschen

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

4672



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Wildschwein-Pastete mit Cumberlandsöße

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

4673



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Leberpastete mit Damhirsch an Trüffel

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

4674



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Entenpastete mit Apfelstücken

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

4675



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Leberpastete mit Fasan an rosa Pfeffer

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

4676



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Wildschwein-Gulasch mit Pfifferlingen

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

4750



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,800 kg



Hirsch-Gulasch mit Wild-Preiselbeeren

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

4751



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,800 kg



Reh-Gulasch mit Cognac

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

4752



6 Gläser á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,800 kg



Koch- und Backschinken, Mortadella

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:

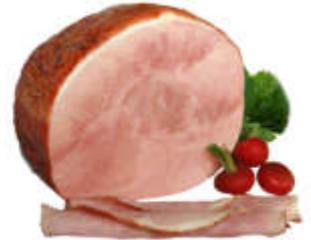
30 Tage

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



Koch- und Backschinken, Mortadella

Ital. Schweinebraten mit Trüffel

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

* 1604



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

24 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg

JETZT NEU



Pizza-Vorderschinken

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

* 1643



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

35 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,200 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



Koch- und Backschinken, Mortadella

Wurzelspeck

- leicht durchzogener Schweinebauch
- mit einer Knoblauch-Pfeffermischung verfeinert
- im Heißbrauch 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



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:

40 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



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

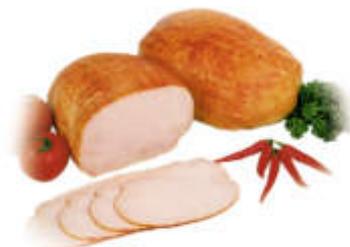


Truthahnbrust mit Paprika

- 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



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-Leberkäse

- rein Geflügel
- fein zerkleinert
- feiner Bratengeschmack

* 4330 

1/2 Stück, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 18 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,700 kg



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



Rein Geflügel

Truthahn Paprikalyoner "Rein Geflügel"

- aus Geflügelfleisch
- kalorienreduziert
- mit Paprika

* 4338



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Geflügel Krakauer in der Rinderbutte

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

* 4314



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,700 kg



Truthahn Wiener-Würstchen

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

* 4333



20 Stück á ca. 50 g, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Geflügel Bierschinken Pastete geräuchert

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

* 4313



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,300 kg



Geflügel Pastete mit Ei, gebraten

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

* 4315



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,300 kg



Hähnchen Brühwurst Roulade mit Brokkoli

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

* 4317



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Salami

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



Salami

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

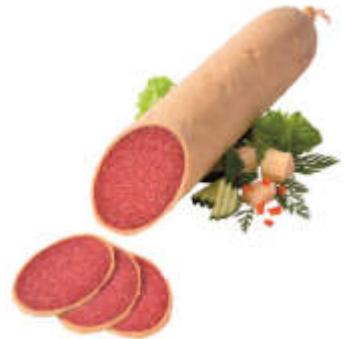
- Salami Auslesequalität
- ohne Darm
- mit Käse ummantelt

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



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



Knoblauch-Salami Auslese

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

4225



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

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



Salami

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:

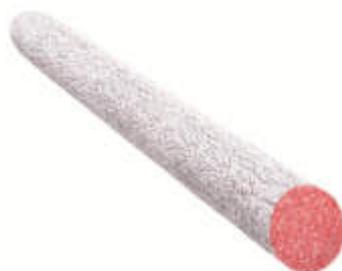
40 Tage

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:

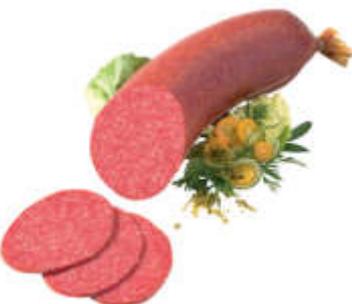
50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



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



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



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



Salami

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

- ausgewähltes italienisches Schweinefleisch
- DOP Parmaschweine
- fettreduziert
- im Leinensack

4195



1/1 Stücke, im Leinensack

Mindesthaltbarkeit:

50 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 Holzbrettern 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



Orig. Ital. Soppressa Veneta

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

4205



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,600 kg



Orig. Ital. Ventricina

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

4215



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Ungherese halb "Levoni"

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

4199



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,700 kg



Scudetto halb "Levoni"

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

4182



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

1,500 kg



Milano halb "Levoni"

- feine Körnung
- mild und delikates im Geschmack

4269



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

70 Tage

Stück

1,700 kg



Sopressa Veneta con aglio halb "Levoni"

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

4183



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

2,000 kg



Nostrano halb "Levoni"

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

4190



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,700 kg



Mediterranea piccante "Levoni"

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

4187



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,000 kg



Ital. Salami Il Gentile del Ducato

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

4196



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,000 kg



Abruzzese schiacciato "Levoni"

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

4203



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

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



Salami mit Fenchelsamen 250g "Levoni"

- feine Körnung
- mit Fenchel verfeinert
- im Kunstdarm
- Exklusivrezeptur von Levoni

4038

12 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3.000 kg



JETZT NEU

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



Mignon Salami "Levoni"

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

4194

Schale

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2.000 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



Salami

Ital. Salami mit Chianti Wein ca. 160 g

- mittelgroß 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
- mittelgroße Körnung

4213



Ringe, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

75 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,450 kg



Salame Montanaro "Falorni"

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

4091



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
- mittelgroß

4093



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Salame Finocchiona I.G.P. "Falorni"

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

4094



Stück ca. 400 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Salame Cinghiale "Falorni"

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

4095



Stück ca. 340 g, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,340 kg



Orig. Franz. "Marche" Natur

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

4255



1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,180 kg



Orig. Franz. "Marche" Kräuter

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

4256



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,180 kg



Orig. Franz. "Marche" Pfeffer

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

4257



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,180 kg



Salami

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



3 Stück offen im Karton

Mindesthaltbarkeit: 60 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 5,500 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



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



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



Rohwürstel und Salametti

Landjäger

- traditionelle Herstellung
- feinwürzige Kümmelnote

4001



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



Landjäger 2 Paar

- traditionelle Herstellung
- feinwürzige Kümmelnote

4044



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



Landler Kaminwürzen

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

4000



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



Landler Kaminwürzen 2 Stück

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

4015



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



Knoblauch Salametti

- aus hochwertigem Schweine- und Rindfleisch
- mit edlen Gewürzen verfeinert
- mit groben edlen Knoblauchflocken umhüllt
- ein klassischer Wurst-Snack

4024



2 Stück im Beutel 195 g, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,195 kg



JETZT NEU

Kräuter Salametti

- aus hochwertigem Schweine- und Rindfleisch
- mit edlen Gewürzen verfeinert
- leicht geräuchert
- mit groben edlen Kräutern umhüllt

4025



2 Stück im Beutel 185 g, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,185 kg



JETZT NEU

Chili Salametti

- aus hochwertigem Schweine- und Rindfleisch
- mit groben edlen Chiliflocken umhüllt
- leicht geräuchert
- mit premium Gewürzen verfeinert

4026



2 Stück im Beutel 190 g, aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 28 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,190 kg



JETZT NEU

Pfeffer Salametti

- 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



Tiroler Alpensnack 1 kg

- pfißige 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

- pfißige 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

Rohwürstel und Salametti

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



Minirohwürstel "Landies"

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

4003



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



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



Rohpolnische

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

* 4040



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



Pfefferbeißer

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

* 4041



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



Paprikabeißer

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

* 4042



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



Snack Cabanos 700 g (e)

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

4006



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



Rohwürstel und Salametti

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



Original Houdek Kabanos klassik, lang

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

4029



8 Stück im Beutel, aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,500 kg



Würstchen & Grillwürstchen

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



Bockwurst in Eigenhaut

- Ideal für Currywurst oder Hotdog
- leichter Biss und knackig
- super Geschmack

* 4340 

10 Stück á ca. 120 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,200 kg

JETZT NEU



Wiener im Eiweissdarm

- bei Kindern sehr beliebt
- warm oder kalt zu genießen
- im Eiweissdarm
- leichter Biss und knackig

* 4364 

20 Stück á ca. 60 g, Aromaschutzverpackt
Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,200 kg

JETZT NEU



Berner Würstl Premium

- handgewickelte Berner Würstl
- mit delikates Landler-Brettlspeck umwickelt
- gefüllt mit Zillertaler Heumilch Bergkäse
- ideal für Grill und Pfanne

* 4061 

10 Stück á ca. 85 g, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 21 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,850 kg

JETZT NEU



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



Würstchen & Grillwürstchen

Salsiccia mantovana "Levoni"

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

* 4060  

1 Beutel á 200 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,200 kg



Salsiccia Fenchel "Levoni"

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

* 4065  

1 Beutel á 200 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,200 kg



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: 1,500 kg



Zwiebelmettwurst SB

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

* 4390



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

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage

Bestelleinheit: Kette

Gewicht: 0,540 kg



Zwiebelmettwurst

- rohes 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



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, Mettwurst & Teewurst

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



Wurst -abgepasst-

Leberwurst mit Kalbfleisch im Golddarm, SB

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

* 4391



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



Fleischwurst mit Kalbfleisch, SB

- mit viel Kalbfleisch
- bayerische Spitzenqualität
- im bedruckten Darm

* 4320



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



Gelbwurst ohne Petersilie, SB

- eine bayrische Spezialität
- feines Brät
- mild

* 4347



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



Gelbwurst mit Petersilie, SB

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

* 4560



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



Fleischwurst mit Paprika, SB

- beliebte Frischwurst
- mit rotem und grünem Paprika

* 4322



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



Schinkenwurst, SB

- mit Schinkenfleisch als Einlage
- dezent gewürzt

* 4365



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



Bayerische Bierkugel, klein

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

* 4346



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



Preßsack-Rot, SB

- Metzgerqualität
- mit Majoran
- fein würzig

* 4554



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



Preßsack-Hausmacher, SB

- ein bayrisches Schmankerl
- Metzgerqualität
- fein würzig

* 4555



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



Brühwurst & Dauerwurst

Pikantwurst

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

* 4343 

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



Krakauer

- sehr feine Brühwurstspezialität
- mit viel magerem Schinkenfleisch
- kalorienarm

* 4344 

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



Extrawurst

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

* 4360 

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



Lyoner

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

* 4362 

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



Bierschinken

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

* 4279 

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

Spitzenqualität



Fleischwurst mit Kalbfleisch 1/2

- bayerische Spitzenqualität
- im bedruckten Darm

* 4359 

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

Spitzenqualität

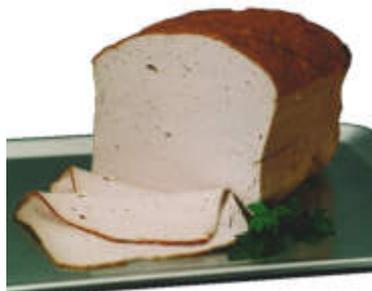


Original bayerischer Kalbskäse

- 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



Pizza Leberkäse

- aus Schweine- u. Rindfleisch
- mit kleinen Emmentalerstückchen
- fein, würziger Geschmack
- sorgt für Urlaubsstimmung auf dem Brot

* 4033 

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

JETZT NEU



Brühwurst & Dauerwurst

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



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



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



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



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



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



Käsewurst gebraten

- Spezialität mit Emmentaler Käse
- leicht geräuchert

4101



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 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



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



Badisches Vespermett in Gelee

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

* 4331



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,400 kg



Schwarzwald Vierling

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

* 4461



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



Rinderzunge gekocht

- vom Jungbrind
- 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



Preßsack-Hausmacher

- eine bayerische Spezialität
- mit Kochsals 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



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Schwartenmagen mit Kümmel

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

* 4418 

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

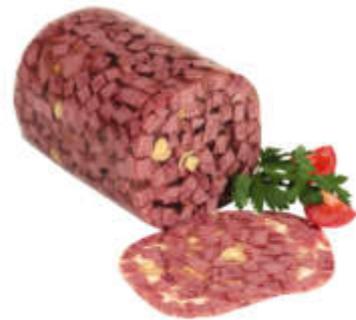


Kalbfleisch gewürfelt in Aspik mit Champignons

- 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

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

* 4400 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 23 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,500 kg

NEUE Rezeptur



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
- herzhaft gewürzt
- nur 99 kcal pro 100 g

* 4403 

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



Flugentenbrust gebraten in Orangenaspik

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

* 4422 

1/2 Stücke, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 26 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,400 kg



Deutsches Corned Beef

- aufschnittfreundliche Vierkantform
- 100 % Rind im Kunstdarm
- 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: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 1,500 kg



Kräuterwürzfleisch

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

* 4423 

ca. 2 kg Stück, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,000 kg



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Orig. Kaisersülze in der Schale

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

* 4410



1 Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,850 kg

JETZT NEU



Orig. Kaisersülze "rein Rind"

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

* 4411



1/1 Stange

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,150 kg

JETZT NEU



Tafelspitz in Gelee

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

* 4420



1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Pasteten & Schmalz

Leberpastete mit grünem Pfeffer, grob

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

* 4687 

Ovale Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2.000 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



Leberpastete schnittfest, flambiert

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

* 4685 

Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 28 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 ca. 5,0 kg

Mindesthaltbarkeit: 70 Tage
Bestelleinheit: Eimer
Gewicht: 5.000 kg



Schnittkäse

Bio Alpentilsiter

- aus pasteurisierter Heumilch
- mit Rotkulturen gereift
- leicht pikantes, leicht herbes Aroma
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5042 

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

JETZT NEU



Bockshornkleekäse 1/1 Laib

- aus Tiroler pasteurisierter Heumilch
- mit Bockshornkleesamen verfeinert
- mind. 5 Wochen gereift
- Halbharter Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5059 

1/1 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 5,000 kg

JETZT NEU



Bockshornkleekäse 1/2 Laib

- aus Tiroler pasteurisierter Heumilch
- mit Bockshornkleesamen verfeinert
- mind. 5 Wochen gereift
- Halbharter Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5109 

1/2 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg

JETZT NEU



Bockshornkleekäse 300 g

- aus Tiroler pasteurisierter Heumilch
- mit Bockshornkleesamen verfeinert
- mind. 5 Wochen gereift
- Halbharter Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5063 

300 g Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,300 kg

JETZT NEU



Zillertaler Rahmlaub 1/2 Laib

- aus pasteurisierter Heumilch
- vollmundiger, zartschmelzender Geschmack
- 3 Wochen gereift
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5062 

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

JETZT NEU



Almsünde 1/1 Laib

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

* 5022 

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



Almsünde 1/2 Laib

- Ideal als Raclettekäse, cremig, mild-aromatisch
- ca. 4 Monate gereift, aus Heumilch
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5122 

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



Almsünde 300 g

- cremig, mild-aromatisch
- aus Heumilch
- 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



Sennkäse 1/2 Laib

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

* 5120 

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



Schnittkäse

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



Klosterkäse 1/2 Laib

- 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

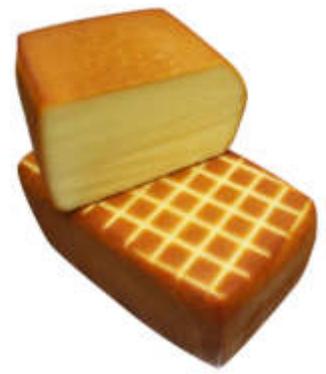


Räucherkäse

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

* 5013 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2.000 kg



Tiroler Bergfeuer mit Chili 1/2 Laib

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

* 5103 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2.000 kg



Chilikäse 1/2 Laib

- mit grob geschroteten Chili verfeinert
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- mind. 5 Wochen gereift, feurig-scharfer Geschmack
- Schnittkäse aus Heumilch, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5017 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2.500 kg



JETZT NEU

Chilikäse 300 g

- mit grob geschroteten Chili verfeinert
- die Rinde ist das besondere Geschmackserlebnis
- mind. 5 Wochen gereift, feurig-scharfer Geschmack
- Schnittkäse aus Heumilch, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5064 

300 g vom Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.300 kg



JETZT NEU

Tomate-Basilikum Käse 1/1 Laib

- cremig fein würzig aus Heumilch
- 3-4 Monate gereift
- zum überbacken und für Raclette geeignet
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5050 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 6.000 kg



JETZT NEU

Tomate-Basilikum Käse 1/2 Laib

- mediterranes Urlaubsgefühl trifft Käsetradition
- cremig fein würzig aus Heumilch
- 3-4 Monate gereift
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5051 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3.000 kg



Tomate-Basilikum Käse 300 g

- cremig fein würzig aus Heumilch
- 3-4 Monate gereift
- zum überbacken und für Raclette geeignet
- Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5052 

ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0.300 kg



JETZT NEU

Schnittkäse

Der Pfeffrige 1/2 Laib

- aus Zillertaler pasteurisierter Heumilch
- mit bunten Pfefferkörnern veredelt
- ein besonderes Geschmackserlebnis
- halbharter Schnittkäse, mind. 50 % Fett i. Tr.

* 5031 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,500 kg

JETZT NEU



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



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: Stück
Gewicht: 6,000 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



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



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



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



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



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



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



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



Hartkäse

Ur-Zillertaler 1/2 Laib

- aus reinster Bergbauernheumilch
- mind. 5 Monate mit Schmiere gereift
- mit Holzasche behandelt
- Hartkäse, 50 % Fett i.Tr.

* 5025 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,000 kg

JETZT NEU



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:

2,500 kg



Rohmilch Bergkäse 300 g

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

* 5009 

ca. 300g von der Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Bergkäse in Scheiben, ca.750g Schale

- Bergkäse aus dem Zillertal
- mind. 12 Wochen gereift
- würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5038 

ca. 750g Schale, Schutzatmosphäre

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,750 kg



Heumilch Bergkäse, 1/1 Laib

- aus reinster Heumilch aus dem Zillertal
- mind. 3-6 Monate gereift
- mit Rotkulturen gereift, würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5000 

1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

30,000 kg



Heumilch Bergkäse, 1/4 Laib

- aus reinster Heumilch aus dem Zillertal
- mind. 3-6 Monate gereift
- mit Rotkulturen gereift, würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5001 

1/4 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

7,500 kg



Heumilch Bergkäse Zwickel

- aus reinster Heumilch aus dem Zillertal
- mind. 3-6 Monate gereift
- mit Rotkulturen gereift, würzig-pikant im Geschmack
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5039 

ca. 2 kg, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg

JETZT NEU



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:

Stück

Gewicht:

30,000 kg



Heumilch Bergkäse, würzig 1/4 Laib

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

* 5112 

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

7,500 kg



Urikäse 1/1 Laib

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

* 5132 

1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

12,000 kg



Urikäse 1/4 Laib

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

* 5032 

1/4 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 3.000 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



Heublumenkäse 1/1 Laib

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

* 5043 

1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 10.000 kg

Neue Rezeptur



Heublumenkäse 1/2 Laib

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

* 5143 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 5.000 kg

Neue Rezeptur



Heublumenkäse 300 g

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

* 5243 

ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.300 kg



Emmentaler

- aus bester Rohmilch hergestellt
- 4 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



Naturemmentaler 250 g

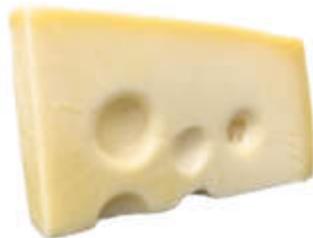
- aus Rohmilch
- nußartiger, feiner Geschmack
- vom Laib geschnitten
- Hartkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5218 

ca. 250 g, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0.250 kg

premium Qualität



Pecorino Siciliana Fantasia

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

* 5113 

1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1.500 kg



Orig. Ital. "Grana Padano" ca. 2kg

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

* 5011 

ca. 2kg Stücke vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 80 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2.000 kg



Weichkäse & Butter

Leonhardikäse á 180 g (e)

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

* 5007 

8 Stück 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 Stück 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



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



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



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



Berggold 1886 Camembert 125 g (e)

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

* 5309 

6 Stück á 125 g (e) im Karton

Mindesthaltbarkeit:

23 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

0,750 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:

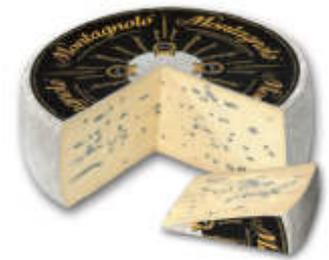
18 Tage

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



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 Weisseschimmel
- aromatisch und frisch im Geschmack
- cremig-mild und schnittfest
- Weichkäse, 60 % Fett i. Tr.

* 5036



1 Stück á 1 kg (e)
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

18 Tage
Stück
1,000 kg



Faßbutter aus Sauerrahm

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

* 5047



Stange, Papier
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

30 Tage
Stück
2,000 kg



Ziegen- und Schafskäse

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: Stück
 Gewicht: 4,000 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



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: Stück
 Gewicht: 5,000 kg

Neue Rezeptur



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



Ziegenkäse mit Bockshornklee 1/1 Laib

- milder Ziegenkäse mit nussigem Aroma
- 4 Monate gereift
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5053 

1/1 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 4,500 kg

JETZT NEU



Ziegenkäse mit Bockshornklee 1/2 Laib

- milder Ziegenkäse mit nussigem Aroma
- 4 Monate gereift
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5054 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 2,250 kg

JETZT NEU



Ziegenkäse mit Bockshornklee 300 g

- milder Ziegenkäse mit nussigem Aroma
- 4 Monate gereift
- Schnittkäse, 45 % Fett i. Tr.

* 5055 

ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 45 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,300 kg

JETZT NEU



Trüffel - Ziegenkäse 1/2 Laib

- verfeinert mit Trüffel
- 4 Monate gereift
- köstlich-cremiger Ziegenkäse
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5056 

1/2 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 6,500 kg

JETZT NEU



Trüffel - Ziegenkäse 1/4 Laib

- verfeinert mit Trüffel
- 4 Monate gereift
- köstlich-cremiger Ziegenkäse
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5057 

1/4 Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 3,250 kg

JETZT NEU



Trüffel - Ziegenkäse 300 g

- verfeinert mit Trüffel
- 4 Monate gereift
- köstlich-cremiger Ziegenkäse
- Hartkäse, 50 % Fett i. Tr.

* 5058 

ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt
 Mindesthaltbarkeit: 55 Tage
 Bestelleinheit: Stück
 Gewicht: 0,300 kg

JETZT NEU



Ziegen- und Schafskäse

Tiroler Ziegenamembert

- 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



Span. Schafskäse Manchego 6 Mon. gereift D.O

- aus reiner Schafsmilch
- mit Olivenöl eingerieben
- 6 Monate gereift
- Hartkäse, 55 % Fett i. Tr.

* 5026 

1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,000 kg



Manchego mit Rosmarin

- aus pasteurisierter Schafsmilch
- mit Rosmarin ummantelt, 8 Monate gereift
- ein besonderes Käseschmankerl
- Hartkäse, 55 % Fett i. Tr.

* 5004 

1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,100 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



Artischockenherzen gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4647

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Zucchini gegrillt

- Zucchini in Scheiben geschnitten und gegrillt
- in Öl mariniert

* 4650

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Champignons gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4652

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Schwarze Oliven "monacale"

- aus Italien
- ohne Stein
- ohne Farbstoff
- Spitzenqualität

* 4655

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Gegrillte Paprika

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

* 4627

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Grillgemüse Mix Fantasia

- in Öl mariniert

* 4649

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Balsamico Zwiebeln

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

* 4651

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Grüne Oliven, entsteint

- große, italienische Oliven
- mild, fruchtiges Aroma

* 4656

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Gegrillte Auberginen

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

* 4640

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Getrocknete Tomaten

- sonnengetrocknete Tomaten
- eingelegt in reinem Sonnenblumenöl

* 4630

Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 40 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Meeresfrühtesalat Premium

- Italienische Spitzenqualität
- erstklassige Meeresfrüchte
- in Sonnenblumenöl

* 4645



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Involtini Paprika mit Gemüse gefüllt

- gefüllt mit gemischtem Gemüse
- eine Italienische Delikatesse

* 4625



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Involtini Melanzane mit Gemüse

- Auberginenröllchen
- gefüllt mit gemischtem Gemüse

* 4631



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Involtini Speck mit Käse

- eine Ital. Spezialität
- Speckröllchen
- gefüllt mit Käse

* 4632



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg

JETZT NEU



Südtiroler Eggerhof Pasta

Eierbandnudeln mit Spinat

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

6303



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg



Südt. Eierbandnudeln mit Steinpilze

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

6307



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg



Eierbandnudeln mit Zitrone-Ingwer

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

6309



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.620 kg



Bandnudeln mit Kastanien

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

6311



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 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:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg



Eierbandnudeln mit Südtiroler Speck

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

6306



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg



Südt. Eierbandnudeln mit Hanf

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

6308



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg

JETZT NEU



Eierbandnudeln mit Südt. Schüttelbrot

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Südtiroler Schüttelbrot
- ohne Zusatzstoffe

6310



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg

JETZT NEU



Eierbandnudeln Latschen & Bergkräuter

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

6312



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg

JETZT NEU



Südt. Weißweinnudeln Ondonelle

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

6305



14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

4.340 kg



Schüttelbrot, Vinschgerl & Grissini

Schüttelbrot

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

4600



12 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,400 kg



Schüttelbrot handgemacht

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

4601



14 Beutel á 150 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,100 kg



Mini-Schüttelbrot Knabbermäuschen

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

4603



10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

100 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,000 kg



JETZT NEU

Original Vinschgauer

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

4608



12 Beutel á 300 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

70 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

3,600 kg



Grissini mit Olivendöl

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

4604



10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

2,000 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



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 Kirschen- 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 strukturierter, 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



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



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



Andechser Obstler 20 ml

- vom Heiligen Berg
- aus heimischen Obst hergestellt
- ein idealer Genuß zur Brotzeit

6049 

30 Flaschen á 20 ml

Mindesthaltbarkeit: 9999 Tage
Bestelleinheit: Karton
Gewicht: 2,190 kg



VERSANDVEREINBARUNGEN

Deutschland

- bis 20 kg - 5,80 €
- ab 20 kg - frei Haus
- ab 60 kg - Kühlspedition möglich
- gekühlter Versand in der DHL Thermobox



- **100% Pfandrückerstattung**
- **ab 20 kg frei Haus**
- **Retouren Etikett beiliegend**
- **Umweltfreundliche Mehrwegbox**

Österreich

ungekühlt

- bis 30 kg - 19,95 €
- 30-60 kg - 9,95 €
- ab 60 kg - frei Haus

gekühlt

- bis 60kg - 19,95€
- ab 60 kg - frei Haus

Weitere Länder

- auf Anfrage

Für unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen
besuchen Sie bitte unsere Homepage unter

www.landler-schinken.de/agb/

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

Lieferadresse

10900

Telefon: _____

Fax: _____

Mail: _____

Ansprechpartner: _____

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

ArtikelNr.:	Bezeichnung:	Bestellmenge: