



Landler GmbH - Sonnenstrasse 22 - D-82380 Peissenberg

P



PREMIUMADRESS
BASIS
BRIEF

Landler®

**SPEZIALITÄTEN AUS DER
ALPENREGION**

Produktkatalog

Ausgabe 2023 - Stand: 09/2025



gemalt von Mia (3 Jahre)

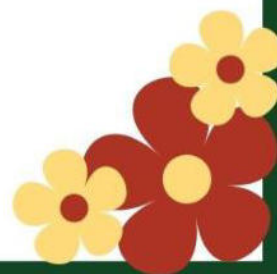


+49 (0) 88 03/ 48 89 10



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

Schinkenspeck	2
Räucherfilet & Montella, luftgereift	3
Andechser Klosterspeck & Pfefferspeck	4
Karreespeck	5
Bauchspeck "Brettlspeck" & Räucherrind	6
Kaiserschinken & Knofispeck	7
Chilispeck	8
Alles für die Küche und heiße Theke	9
Rohschinken	10
Wild- und Lammspezialitäten	13
Gläser	15
Koch- und Backschinken, Mortadella	16
Rein Geflügel	19
Salami	21
Rohwürstel und Salametti	30
Würstchen & Grillwürstchen	32
Leberwurst, Mettwurst & Teewurst	34
Wurst -abgepasst-	36
Brühwurst & Dauerwurst	37
Kochwurst - Aspik - Sülzen	39
Pasteten & Schmalz	41
Schnittkäse	42
Hartkäse	45
Weichkäse & Butter	48
Ziegen- und Schafskäse	49
Antipasti	50
Südtiroler Eggerhof Pasta	52
Schüttelbrot, Vinschgerl & Grissini	54
Südtiroler Wein	55
Schnaps & Likör	56
Versandvereinbarungen	57

Schinkenspeck

Schinkenspeck, 1/1 offen

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

1000

Ländler

1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 4,200 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/2 mit Schwarte

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

1002

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,100 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/8 mit Schwarte SB

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

1004

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,450 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/8 im Display

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

1050

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt, 16 Stück im Display

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 8,000 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/4 ohne Schwarte

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

1101

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,900 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/1 vac.

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

1001

Ländler

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 4,200 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/4 mit Schwarte

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

1003

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/16 mit Schwarte

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

1005

Ländler

1/16 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,250 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/2 ohne Schwarte

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

1100

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,950 kg



Preis / KG



Schinkenspeck, 1/8 ohne Schwarte

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

1104

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 120 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG €

Andechser Klosterspeck und Pfefferspeck

Andechser Klosterspeck

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

3050

Ländler

20 Stücke im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

8,000 kg



Preis / KG



Andechser Schmankerlbrettl

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

3052

Ländler

1 Stück im Beutel

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,600 kg



Preis / ST



Pfefferbauch, 1/2 vac.

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

3503

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Preis / KG



Pfefferbauch, 1/8 vac.

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

3505

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Preis / KG



Pfefferschinken, 1/8 ohne Schwarte

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

1155

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



JETZT NEU

Preis / KG



Andechser Klosterspeck, 2/2 ohne Schwarte

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

3051

Ländler

2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,950 kg



Preis / KG



Pfefferbauch, 1/1 vac.

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

3501

Ländler

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Preis / KG



Pfefferbauch, 1/4 vac.

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

3504

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

130 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Preis / KG



Pfefferschinken, 1/2 ohne Schwarte

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

1150

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,950 kg



Preis / KG



Karreespeck

Karreespeck, 1/1 offen

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

2000

Ländler

1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 3,300 kg



Preis / KG



Karreespeck, 1/2 mit Schwarte

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

2002

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,650 kg



Preis / KG



Karreespeck, 1/8 mit Schwarte

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

2004

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,350 kg



Preis / 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

Ländler

1/12 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,250 kg



Preis / 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

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,500 kg



Preis / KG



Karreespeck, 1/1 vac.

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

2001

Ländler

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 3,300 kg



Preis / KG



Karreespeck, 1/4 mit Schwarte

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

2003

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,800 kg



Preis / 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

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,350 kg



Preis / 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

Ländler

1/8 Herzstücke vac., 24 Stück im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 7,920 kg



Preis / 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

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,600 kg



Preis / KG



Bauchspeck "Brettspeck" & Räucherrind

Bauchspeck, 1/1 offen

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

3000

Ländler

1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,200 kg



Preis / KG



Bauchspeck, 1/2 mit Schwarte

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

3003

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,200 kg



Preis / KG



Bauchspeck, ca. 250 g im Display

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

3005

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt, 24 Stück im Display

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 8,000 kg



Preis / 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

Ländler

2/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,000 kg



Preis / KG



Räucherrind, 1/2 vac.

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

1500

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,700 kg



Preis / KG



Bauchspeck, 1/1 vac.

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

3001

Ländler

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,200 kg



Preis / KG



Bauchspeck, 1/4 mit Schwarte

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

3004

Ländler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,500 kg



Preis / KG



Bauchspeck, 1/8 mit Schwarte

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

3010

Ländler

1/8 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,250 kg



Preis / KG



Bauchspeck, 1/2 ohne Schwarte

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

3101

Ländler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg



Preis / KG



Räucherrind, 1/5 vac.

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

1505

Ländler

1/5 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 130 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,250 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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: 8,000 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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: 8,000 kg



Preis / KG 

Chilispeck

Chilispeck 1/1 Stücke, offen

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2500

Landler

1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Preis / KG



Chilispeck 1/2 Stücke

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2502

Landler

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,800 kg



Preis / KG



Chilispeck 1/6 Stücke

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2505

Landler

1/6 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,300 kg



Preis / KG



Chilispeck 1/1 Stücke, vac.

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2501

Landler

1/1 Stücke, vac.

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,800 kg



Preis / KG



Chilispeck 1/4 Stücke

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2503

Landler

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,400 kg



Preis / KG



Chilispeck 1/6 Stücke im Display

- magerer Schweinenacken ohne Knochen
- kräftige Chilinote
- über Buchenholz geräuchert
- langsam luftgetrocknet

2550

Landler

1/6 Stücke, vac., 20 Stück im Displaykarton

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

6,000 kg



Preis / KG



Alles für die Küche und heiße Theke

Spinatknödel

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

* 4960



4 Stück im Beutel, ca. 600g

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

0,600 kg



Preis / KG



Kaspressknödel

- Handgemachte Kaspressknödel
- eine Tiroler Spezialität aus dem Zillertal
- passt perfekt zu Salat oder in die Suppe
- ein echter Genuss

* 4963



4 Stück im Beutel, 200g (e)

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

0,200 kg



Preis / BT



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



Preis / KG



Baconwürfel

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

3965



Beutel, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

42 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Preis / KG



Speckknödel

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

* 4961



4 Stück im Beutel, ca. 600g

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

0,600 kg



Preis / KG



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:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Preis / KG



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:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



JETZT NEU

Preis / KG



Krustenbraten zum Aufbacken

- vorgegart - ideal zum Warmverzehr
- natürlich gepökelt
- Zart, saftig und sofort genussbereit.

* 1603



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

26 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg



JETZT NEU

Preis / KG



Rohschinken

Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte

- Kernschinken ohne Schwarte
- Anschnitt gekappt
- sehr aufschnittfreundlich

1510



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

80 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Preis / KG



Westfälischer Frühstücksschinken

- aufschnittfreundliche Vierkantform
- extrem mager
- ohne Schwarte

1525



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

56 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Preis / 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



Preis / KG



Orig.Parma-Schinken Matonella

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

1541



1/1 Stücke vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,500 kg

in der Vierkantform



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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:

3,400 kg



Preis / KG



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



Preis / KG



Guanciale 1/1

- luftgetrocknete Schweinebacke
- traditionelle ital. Herstellung
- mit schwarzen Pfeffer verfeinert
- ein Genuss in der gehobenen Küche

1518



1/1 Stücke, ca. 1,5kg vac.

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg

JETZT NEU



Preis / KG



Rohschinken

Guanciale 1/6

- luftgetrocknete Schweinebacke
- traditionelle ital. Herstellung
- mit schwarzen Pfeffer verfeinert
- ein Genuss in der gehobenen Küche

1519

1/6 Stücke, ca. 250g vac.

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

120 Tage

Stück

0,250 kg

JETZT NEU

Preis / KG



Ital. Landschinken San Michele

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

1515

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

2,500 kg

Preis / KG



Pancetta

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

1544

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

2,000 kg

Preis / KG



Original Schweizer Bündner Fleisch

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

1520

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,000 kg

Preis / KG



Lardo Erbette "Levoni"

- mit Kräutern verfeinert

* 1521

1/4 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,600 kg

Preis / KG



Coppa Emiliana

- mild gesalzener Schweinenacken
- italienische Spezialität
- Mindestreifung 90 Tage

* 4201

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

0,600 kg

Preis / KG



Pancetta mit Nacken, mager

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

1547

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

3,000 kg

Preis / KG



Pancetta magretta mit Pfeffer

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

1539

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

50 Tage

Stück

2,000 kg

Preis / KG



Bresaola Punta d Anca SV

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

1522

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,700 kg

Preis / KG



Lardo Erbette "Levoni" SB

- mit Kräutern verfeinert

* 1523

SB Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

0,380 kg

Preis / KG



Rohschinken

Serrano Schinken

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

1530



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

120 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,100 kg



Preis / KG



Jamon Iberico 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:

5,000 kg



Preis / KG



Rückenspeck geräuchert

- gesalzen und geräuchert
- ideal zum Ummanteln und Spicken
- 1/2 Seiten vakuumiert

1536



1/2 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

45 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

3,500 kg



Preis / 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



Preis / KG



Orig. Span. Serranoschinken mit Ständer und Messer

- min. 12 Monate gereift
- Blickfang in jedem Geschäft
- Serrano mit Knochen im Schmuckkarton
- inkl. Ständer, Messer und Wetzstahl

1533



1/1 Stück mit Zubehör, im Karton

Mindesthaltbarkeit:

200 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

7,250 kg



Preis / ST



Jamon Iberico Schinken, Barrenform

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

1535



1/2 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

90 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,250 kg



Preis / 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



Preis / KG



Wildschweinrohschinken

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

1560 
1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

70 Tage
Stück
1,000 kg



Preis / KG 

Hirschrohschinken

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

1561 
1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

80 Tage
Stück
1,000 kg



Preis / KG 

Rehrohschinken

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

1563 
1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

60 Tage
Stück
0,700 kg



Preis / KG 

Lammrohschinken

- von Hand gesalzen
- luftgetrocknet
- aussergewöhnlich feiner Geschmack

1562 
1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

50 Tage
Stück
0,350 kg



Preis / KG 

Original Tiroler Hirschboxerl

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

4009 
12 Stück im Beutel, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

60 Tage
Beutel
0,750 kg



Preis / KG 

Wildschweinrohschinken 1/4

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

1570 
1/4 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

70 Tage
Stück
0,250 kg



Preis / 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:
Bestelleinheit:
Gewicht:

80 Tage
Stück
0,250 kg



Preis / KG 

Rehrohschinken 1/2

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

1573 
1/2 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

60 Tage
Stück
0,400 kg



Preis / KG 

Lammrohschinken Oberschale

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

1564 
1/1 Stücke, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

50 Tage
Stück
0,300 kg



Preis / KG 

Wildschweinboxerl

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

4012 
30 Stück im Beutel, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

60 Tage
Beutel
1,000 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG €

Tiroler Rehsalami 220 g (e)

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

4083 

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



Preis / ST €

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



Preis / KG €

Tiroler Hirschsalami 220 g (e)

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

4081 

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



Preis / ST €

Tiroler Wildschweinsalami 220 g (e)

- hoher Wildschweinefleischanteil
- 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



Preis / ST €

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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



Wildschwein-Pastete mit Cumberlandsoße

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

4673



12 Gläser á 100 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

360 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,200 kg



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / GS



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



Preis / KG



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



Preis / KG



Wacholderschinken

- heißgegarnte Unterschale
- kleinem Fettrand
- feine Wacholdernote

* 1616



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

21 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2.000 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Koch- und Backschinken, Mortadella

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

Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG 



Rindersaftschinken

- geräucherter und gekochter Rinderschinken
- sehr mager
- kräftiges Fleischaroma

* 1642 

1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 23 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg

Preis / KG 



Wurzelspeck

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

1600 

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,200 kg

Preis / 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

Preis / 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

Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG 



Pusztaspeck

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

* 1639 

1/1 Stücke, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,350 kg

Preis / KG 



Koch- und Backschinken, Mortadella

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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Rein Geflügel

Putenbrust gebraten

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

* 1630



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Geflügel-Leberkäse

- rein Geflügel
- fein zerkleinert
- feiner Bratengeschmack

* 4330



1/2 Stück, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

18 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,700 kg



Preis / 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



Preis / KG



Truthahnbrust mit Paprika

- sauber zugeschnittene ganze Putenbrüste
- saftig und zart im Biss

* 1625



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

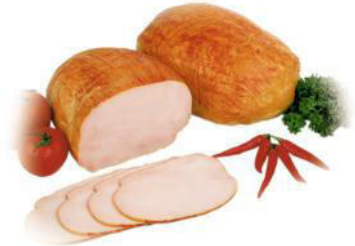
28 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,800 kg



Preis / 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



Preis / KG



Flugentenbrust gepökelt und gebraten

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

* 1606



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

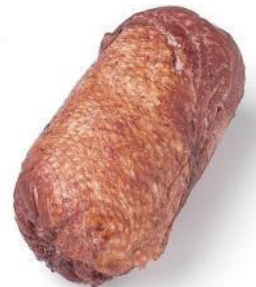
25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,600 kg



Preisreduzierung

Preis / 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



Preis / KG



Truthahn Bierschinken "Rein Geflügel"

- aus Truthahnfleisch
- kalorienreduziert
- herzhaft gewürzt

* 4334



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Preis / KG



Rein Geflügel

Truthahn Paprikalyoner "Rein Geflügel"

- aus Geflügelfleisch
- kalorienreduziert
- mit Paprika

* 4338



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

25 Tage

Stück

1,000 kg

Preis / KG



Geflügel Krakauer in der Rinderbutte

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

* 4314



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

25 Tage

Stück

1,700 kg

Preis / KG



Geflügel Wiener

- aus Geflügelfleisch hergestellt
- ausgewogen im Geschmack
- gute Rauchnote

* 4333



20 Stück á ca. 50 g, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

21 Tage

Beutel

1,000 kg

Preis / KG



Geflügel Bierschinken Pastete geräuchert

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

* 4313



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

25 Tage

Stück

1,300 kg

Preis / KG



Geflügel Pastete mit Ei, gebraten

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

* 4315



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

25 Tage

Stück

1,300 kg

Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

25 Tage

Stück

1,800 kg

Preis / KG



Salami

Edelsalami im Netz Auslese

- 1A Auslese - rein Schwein
- im Wabennetzdarm
- mittelfeine Körnung

4236



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,300 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Superwabe-Salami 1A

- 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



Preis / KG



Honig-Salami Auslese

- im bedruckten Darm
- mit Bienenhonig verfeinert

4107



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,700 kg



Preis / KG



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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / ST



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



Preis / 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



Preis / KG



Salami

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



Preis / 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



Preis / KG



Quadrati Pfeffer Salami Auslese

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

4272



1/1 Stücke, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,500 kg



Preis / KG



Paprika-Salami Auslese

- mit Paprika ummantelt
- mittelkörnig

4221



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,000 kg



Preis / KG



Kräuter-Salami Auslese

- mit Kräuter der Provence ummantelt
- ohne Darm

4234



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,900 kg



Preis / 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



Preis / KG



Käse-Salami Auslese

- Salami Auslesequalität
- ohne Darm
- mit Käse ummantelt

4222

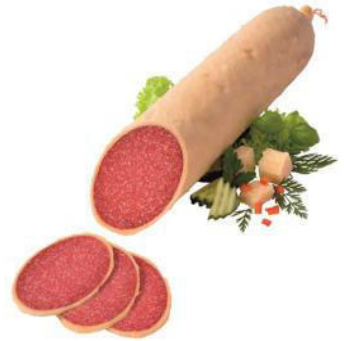


1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 2,100 kg



Preis / 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

Preis / 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



Preis / KG



Jalapeño-Salami Auslese

- Salami Auslese mit Jalapeño ummantelt

4198



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit: 35 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,900 kg



Preis / KG



Salami

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



Preis / KG



Edelsalami weiß getaucht

- Spitzenqualität
- luftgetrocknet
- feinkörnig
- weiß getaucht

4181



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,000 kg



Preis / 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



Preis / KG



Kappen-Salami Auslese

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

4170



1/1 Stange, Aromaschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

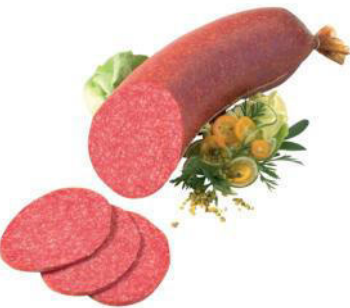
50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,200 kg



Preis / KG



Knoblauch-Salami im Ring la

- 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Salami

Salamour Salami

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

4123



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Stück

1,500 kg



Preis / KG



Reinert L'Aroma

- aus Schweinefleisch
- typische Blütenform
- mit Edelschimmel
- langzeitgereift

4120



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

0,900 kg



Preis / KG



Ungarische Salami aus Österreich

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

4231



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,200 kg



Preis / KG



Premium Rauchsalami

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

4138



1/1 Stange, Schlauchbeutel

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,900 kg



Preis / KG



Orig Ital. Trüffelsalami in der Birnenform

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

4219



1/1 Stücke, im Netz

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

2,500 kg



Preis / KG



Chambelle Edelsalami

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

4277



1/1 Stück, im Aromaschutzpack

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,200 kg



Preis / KG



Veroneser Salami aus Österreich

- fein gekörnt
- 3 Monate gereift
- mit Edelschimmelbelag

4232



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,400 kg



Preis / KG



Steirische Bergsalami

- mittelgrob
- 3 Monate gereift
- mit Edelschimmelbelag

4243



1/1 Stange, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,200 kg



Preis / KG



Kantsalami aus Österreich

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

4224



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,100 kg



Preis / KG



Golfetta Salami

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

4195



1/1 Stücke, im Leinensack

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

50 Tage

Stück

3,500 kg



Preis / KG



Salami

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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Orig. Ital. Salsiccia scharf, geschnitten

- scharfe Salami nach traditionellem Rezept aus Napoli
- ideal für die scharfe Pizza
- dünn aufgeschnitten in der praktischen 1kg-Schale

* 4212

1kg geschnitten in Schale

Mindesthaltbarkeit: 90 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Preis / ST



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



Preis / KG



Ungherese halb "Levoni"

- delikate Rauchnote
- sehr feinkörnig
- süß und weich im Geschmack
- im Kunstdarm

4199

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 75 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,700 kg



Preis / KG



Salami

Scudetto halb "Levoni"

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

4182



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

1,500 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



'NDUJA

- Delikatesse aus Kalabrien
- würzig-pikant
- streichfähig
- ideal für Saucen, Pizza, Aufstrich

* 4192



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

120 Tage

Stück

0,400 kg



JETZT NEU

Preis / 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



Preis / KG



Milano halb "Levoni"

- feine Körnung
- mild und delikat im Geschmack

4269



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

70 Tage

Stück

1,700 kg



Preis / 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



Preis / KG



Nostrano halb "Levoni"

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

4190



1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,700 kg



Preis / KG



Mediterranea piccante "Levoni"

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

4187



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

1,000 kg



Preis / KG



Abruzzese schiacciato "Levoni"

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

4203



1/1 Stücke, offen

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,350 kg



Preis / KG



Salami

Levonetto Ungherese

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

4268

12 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Karton

3.000 kg



Preis / KG



Levonetto Milano

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

4037

12 Stück á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Karton

3.000 kg



Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Karton

2.500 kg



Preis / KG



Mugnano piccante "Levoni"

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

4186

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0.450 kg



Preis / KG



Mignon Salami "Levoni"

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

4194

offen

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

40 Tage

Kette

0.800 kg



Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Karton

3.000 kg



Neue Rezeptur

Preis / KG



Levonetto Paesano

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

4039

12 Stück á ca. 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Karton

2.400 kg



Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Karton

3.000 kg



JETZT NEU

Preis / KG



Curvo Salami "Levoni"

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

4191

1/1 Ringe, Griffschutzverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0.500 kg



Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Karton

1.600 kg



Preis / KG



Salami

Ital. Salami mit Chianti Wein ca. 160 g

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

4238

10 Stück á ca. 160 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Karton

1,600 kg



Preis / KG



Orig. Ital. Napoli piccante

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

4213

Ringe, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

75 Tage

Stück

0,450 kg



Preis / 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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,180 kg



Preis / ST



Orig. Franz. "Marche" Nuss

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

4258

1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,180 kg



Preis / ST



Franz. Nuß-Baguette-Salami

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

4250

1/2 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,750 kg



Preis / KG



Orig. Ital. Ringsalami

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

4210

Ring, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

120 Tage

Stück

0,700 kg



Preis / KG



Orig. Franz. "Marche" Natur

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

4255

1/1 Stücke, Griffschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,180 kg



Preis / ST



Orig. Franz. "Marche" Pfeffer

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

4257

1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

45 Tage

Stück

0,180 kg



Preis / ST



Orig. Franz. Salami "Le Tortillon"

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

4253

3 Stück offen im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Karton

5,500 kg



Preis / KG



Original Span. Serrano Salami

- 3 Monate luftgetrocknet
- traditionell gewürzt
- mittelgrobe Körnung
- mit Edelschimmel

4291

1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

41 Tage

Stück

1,350 kg



Preis / KG



Span. Chorizo Extra Picante grob

- die traditionelle Paprikasalami
- pikant gewürzt
- grob gekörnt

4290



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Preis / KG



Spanische Minisalami "Fuet"

- span. Fuet in extra Qualität
- mit Edelschimmel
- luftgetrocknet
- ideal zum Stückverkauf

4296



6 Stück á 160 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

0,960 kg



Preis / ST



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



Preis / ST



Chorizo Sarta im Ring scharf 200g (e)

- Original span. Chorizo im Ring
- pikant-scharfe Spezialität
- mit feiner Paprikanote
- 200g Ring

4136



Stück 200 g (e), Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

50 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,200 kg



Preis / ST



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



Preis / 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



Preis / BT



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



Preis / KG



Kräuterbeisser 140g (e)

- eine Rohwurst der besonderen Art
- mit hochwertigen Kräutern umhüllt
- leicht geräuchert
- in Ringform

4025



1 Stück vac. 140g (e)
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,140 kg

JETZT NEU



Preis / ST



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



Preis / 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



Preis / ST



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



Preis / BT



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



Preis / KG



Chilibeisser 140g (e)

- eine Rohwurst der besonderen Art
- mit besten Chili umhüllt
- leicht geräuchert
- in Ringform

4026



1 Stück vac. 140g (e)
Mindesthaltbarkeit: 60 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,140 kg

JETZT NEU



Preis / ST



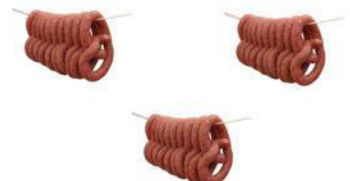
Mini Salami Brezn 500 g (e)

- 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



Preis / ST



Minirohwürstel "Landies"

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

4003



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



Preis / KG



Rohwürstel und Salametti

Original Tiroler Pfefferboxerl

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

4008



12 Stück á ca. 80 g im Beutel, vac.

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

1,000 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Snack Cabanos 700 g (e)

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

4006



Aromaschutzpackung

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

0,700 kg



Preis / BT



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



Preis / BT



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



Preis / BT



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



Preis / 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



Preis / KG



Hauswürstel 800g (e)

- der Klassiker von Sorger
- grobe Rohwurst
- gut gewürzt
- besonderer Rauchgeschmack

4016



5 Paar pro Packung, Aromaschutzverp.

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Beutel

Gewicht:

0,800 kg

JETZT NEU



Preis / BT



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



Preis / BT



Würstchen & Grillwürstchen

Berner Würstl Premium

- handgewickelte Berner Würstl
- mit delikatessem Landler-Brettspeck 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



Preis / KG €

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



Preis / 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



Preis / KG €

Thüringer Rostbratwurst

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

* 4056 

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



Preis / KG €

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



Preis / KG €

Wiener

- Spitzenqualität
- feines Schnittbild
- im Heißrauch mit Buchenholz geräuchert

* 4325 

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

Spitzenqualität



Preis / KG €

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



Preis / KG €

Bratwurst fränkische Art, gebrüht

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

* 4055 

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



Preis / KG €

Bockwurst in Eigenhaut

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

* 4340 

10 Stück á ca. 180 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,800 kg

JETZT NEU



Preis / KG €

Mini Wiener

- Spitzenqualität
- klein und handlich
- fein gewürzt mit einer rauchigen Note
- Ideal für Buffets

* 4376 

30 Stück á ca. 30 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Preis / KG €

Würstchen & Grillwürstchen

Mini Münchner Weißwurst

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

* 4377 

28 Stücke á ca. 35 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Preis / KG €

Mini Geflügel Wiener

- aus Geflügelfleisch hergestellt
- ausgewogen im Geschmack
- gute Rauchnote

* 4336 

30 Stück á ca. 30 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 25 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Preis / KG €

Span. Chorizo Bratwurst mild 1kg(e)

- span. Grillwurst würzig-mild
- saftig und vollmundig im Geschmack
- ideal zum Grillen und Braten
- perfekt für Tapa

* 4058 

1 Beutel 14 Stk á 70 g, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 35 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Preis / ST €

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



Preis / KG €

Mini Debrecziner

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

* 4035 

20 Stück á ca. 45 g, Aromaschutzverpackung
Mindesthaltbarkeit: 20 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 1,000 kg

JETZT NEU



Preis / KG €

Tiroler Käsegriller

- aus Tiroler Rind- und Schweinefleisch
- über Buchenholz geräuchert und gedämpft
- mit Zillertaler Käse verfeinert
- ideal für den Grill aber auch gegart ein Genuss

* 4335 

10 Stück á ca. 65 g, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage
Bestelleinheit: Beutel
Gewicht: 0,650 kg

Neue Rezeptur



Preis / KG €

Salsiccia mantovana "Levoni"

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

* 4060 

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



Preis / KG €

Leberwurst, Mettwurst & Teewurst

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



Preis / KG 

Streichmettwurst fein

- sahnig gekutertes 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG 

Leberwurst mit Kalbfleisch im Golddarm

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

* 4690 

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



Preis / 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



Preis / KG 

Leberwurst, Mettwurst & Teewurst

Leberwurst mit Kalbfleisch gewachst

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

* 4691



Stange, offen

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,400 kg



Preis / KG



Pfälzer Leberwurst

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

* 4699



1/1 Ringe, vacuumverpack

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

14 Tage

Stück

0,500 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Bayerische Bierkugel, klein

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

* 4346



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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG 



Bierschinken

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

* 4279 

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

Spitzenqualität

Preis / KG 



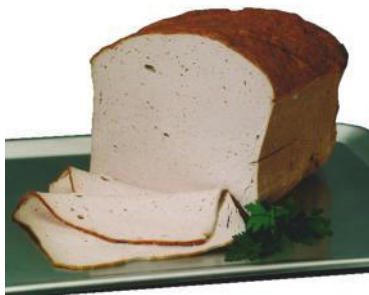
Original bayerischer Kalbskäse

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

* 4354 

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

Preis / 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

Preis / KG 



Krakauer

- sehr feine Brühwurstspezialität
- mit viel magerem Schinkenfleisch
- kalorienarm

* 4344 

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

Preis / KG 



Lyoner

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

* 4362 

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

Preis / KG 



Fleischwurst mit Kalbfleisch 1/2

- bayerische Spitzenqualität
- im bedruckten Darm

* 4359 

1/2 Stange, vac.
Mindesthaltbarkeit: 30 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,900 kg

Spitzenqualität

Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG 



Brühwurst & Dauerwurst

Eier-Pastete

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

* 4350



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,900 kg



Preis / KG



Schweinebauch gefüllt

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

* 4356



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

2,200 kg



Preis / KG



Kaminfeger

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

4119



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,100 kg



Preis / KG



Bergfreund

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

4244



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Stück

1,200 kg



Preis / KG



Krakauer heißgegart

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

4342



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

28 Tage

Stück

1,500 kg



Preis / KG



Ansbacher-Pastete

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

* 4357



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,900 kg



Preis / KG



Göttinger

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

* 4326



1/1 Stange, offen

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

2,800 kg



Preis / KG



Weinviertel Winzerwurst

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

4266



1/1 Stange, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

42 Tage

Stück

2,000 kg



Preis / KG



Käsewurst gebraten

- Spezialität mit Emmentaler Käse
- leicht geräuchert

4101



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

30 Tage

Stück

1,000 kg



Preis / KG



Kochwurst - Aspik - Sülzen

Zungenrotwurst

- aus zarten Schweinezüngen 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



Preis / KG



Schwarzwälder Grieben-Schwarz- wurst 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Preßsack-Hausmacher

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

* 4470



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

30 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

1,500 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Rinderzunge gekocht

- vom Junggrind
- 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

Preis / 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



Preis / KG



Kochwurst - Aspick - Sülzen

Schwarzenmagen mit Kümmel

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

* 4418



1/1 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,800 kg



Preis / KG



Schinkenröllchen in Aspick

- NEUE Rezeptur - schnittfest
- Schinkenröllchen in Aspick 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

Preis / KG



Hähnchenbrustfilet in Aspick

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

* 4401



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,900 kg



Preis / 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



Preis / KG



Orig. Kaisersülze in der Schale

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

* 4410



1 Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 20 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,850 kg



JETZT NEU

Preis / KG



Kalbfleisch gewürfelt in Aspick 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



Preis / KG



Schinkenkümmelsülze im Ring

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

* 4477



im Ring, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 28 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,900 kg



Preis / KG



Truthahn in Aspick

- Truthahnfleisch mit Champignons in Aspick
- herzhaft gewürzt
- nur 99 kcal pro 100 g

* 4403



1/2 Stücke, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 30 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 1,900 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Apfel-Leberpastete grob

- grob gekörnt
- ofengebacken
- in der Apfel-Motivschale

* 4694



1 Schale, Aromaschutzverpackung

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Schale

Gewicht:

1,500 kg



Preis / 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



Preis / BE



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



Preis / 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

Preis / KG



Bockshornkleekeäse 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

Preis / KG



Zillertaler Rahmlaib 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

Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG



Bockshornkleekeäse 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

Preis / KG



Bockshornkleekeäse 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

Preis / KG



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

Preis / 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

Preis / 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

Preis / KG



Schnittkäse

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



Preis / KG



Tiroler Blauhudler

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

* 5013



1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

20 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Preis / 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

Preis / KG



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

Preis / 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

Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



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

Preis / KG



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



Preis / KG



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

Preis / KG



Schnittkäse

Tiroler Trüffelskäse, 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



Preis / KG



Bergblütenkäse 1/2 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- mit BIO-Bergblüten ummantelt - essbar
- ein besonderes Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5033



1/2 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 3,000 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



Bergblütenkäse 1/1 Laib

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- mit BIO-Bergblüten ummantelt - essbar
- ein besonderes Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5133



1/1 Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 6,000 kg



Preis / KG



Bergblütenkäse 300 g

- ca. 4 Monate lange Reifezeit
- mit BIO-Bergblüten ummantelt - essbar
- ein besonderes Geschmackserlebnis
- Schnittkäse, mind. 45 % Fett i. Tr.

* 5233



ca. 300 g vom Laib, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit: 50 Tage

Bestelleinheit: Stück

Gewicht: 0,300 kg



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / 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



Preis / KG



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



Preis / KG



Bergkäse in Scheiben, ca.500g Schale

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

* 5038



ca. 500g Schale, Schutzatmosphäre

Mindesthaltbarkeit:

60 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

0,500 kg



Preis / 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



Preis / KG



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



Preis / 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



Preis / KG



Hartkäse

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



Preis / 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



Preis / KG €

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



Preis / KG €

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



Preis / KG €

Orig. Ital. "Grana Padano" ca. 1kg

- mind. 14-16 Monate gereift
- ein absolutes Spitzenprodukt
- Hartkäse, 32 % Fett i. Tr.

* 5011 

ca. 1kg Stücke vom Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 80 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 1,000 kg



Preis / 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

verbesserte Rezeptur



Preis / KG €

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



Preis / 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



Preis / KG €

Pecorino Siciliana Fantasia

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

* 5113 

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



Preis / KG €

Leonhardikäse á 180 g (e)

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

* 5007 

8 Stücke á 180 g (e) im Karton

Mindesthaltbarkeit:

25 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,440 kg

Neue Rezeptur



Preis / ST



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



Preis / ST



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



Preis / ST



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



Preis / ST



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



Preis / KG



Bauernkäse

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

* 5003 

8 Stücke á ca. 250 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

40 Tage

Bestelleinheit:

Karton

Gewicht:

1,900 kg



Preis / 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



Preis / ST



Österr. Trüfflcamembert 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



Preis / ST



Montagnolo

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

* 5070 

1 Stück á 2 kg

Mindesthaltbarkeit:

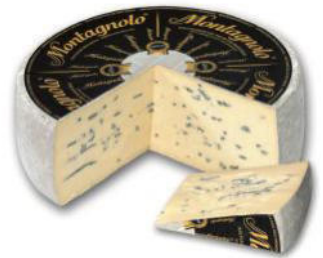
18 Tage

Bestelleinheit:

Stück

Gewicht:

2,000 kg



Preis / 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



Preis / KG



Gourmet de Champignon 1 kg (e)

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

* 5036 

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



Preis / KG €

Gusteria Grill- & Bratkäse Kräuter

- Außen knusprig, innen weich
- Direkt auf dem Grill, in der Pfanne oder Backofen
- herzhaft-würziger Grillkäse mit deftigem Geschmack

* 5046 

250g (4 Taler)
Mindesthaltbarkeit: 330 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg

JETZT NEU



Preis / ST €

Gusteria Grill- & Bratkäse Chili-Paprika

- Feuriger Genuss mit der perfekten Balance aus Chili und Paprika
- Ideal für grillen oder braten
- würziger Geschmack durch die Chili-Paprika-Mischung

* 5049 

250g (4 Taler)
Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg

JETZT NEU



Preis / ST €

Faßbutter aus Sauerrahm

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

* 5047 

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



Preis / KG €

Gusteria Grill- & Bratkäse classic

- Kräftiger, würziger Geschmack
- Knusprige Kruste und cremigen Kern
- Einfach in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten

* 5048 

250g (4 Taler)
Mindesthaltbarkeit: 303 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg

JETZT NEU



Preis / ST €

Halloumi Grillkäse

- Perfekt zum grillen oder braten
- super Geschmack mit leicht cremiger Konsistenz
- behält eine knusprige Außenschicht und weiche Mitte

* 5041 

250g
Mindesthaltbarkeit: 90 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 0,250 kg

JETZT NEU



Preis / ST €

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



Preis / 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



Preis / KG €

Ziegen-Heublumenkäse 1/1 Laib

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

* 5045 

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



Neue Rezeptur

Preis / KG €

Ziegen-Heublumenkäse 1/2 Laib

- ca. 12 Monate gereift
- leichte Almkrauternote
- 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

Preis / 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



Preis / KG €

Iberico Dreimilchkäse

- Traditioneller span. Schnittkäse
- Aus past. Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch
- umhüllt von einer schwarzen Hülle
- besticht durch zart-cremigen Geschmack

* 5029 

1/1 Laib, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit: 243 Tage
Bestelleinheit: Stück
Gewicht: 2,800 kg



Preis / 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



Preis / KG €

Antipasti

Artischockenherzen gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4647



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Zucchini gegrillt

- Zucchini in Scheiben geschnitten und gegrillt
- in Öl mariniert

* 4650



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Champignons gegrillt

- gegrillt
- in Öl mariniert

* 4652



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Schwarze Oliven "monacale"

- aus Italien
- ohne Stein
- ohne Farbstoff
- Spitzenqualität

* 4655



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Gegrillte Paprika

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

* 4627



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Grillgemüse Mix Fantasia

- in Öl mariniert

* 4649



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Balsamico Zwiebeln

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

* 4651



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Grüne Oliven, entsteint

- große, italienische Oliven
- mild, fruchtiges Aroma

* 4656



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Gegrillte Auberginen

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

* 4640



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



Getrocknete Tomaten

- sonnengetrocknete Tomaten
- eingelegt in reinem Sonnenblumendöl

* 4630



Schale, vacuumverpackt
Mindesthaltbarkeit:
Bestelleinheit:
Gewicht:

90 Tage
Stück
1,000 kg

Preis / ST



JETZT NEU

Antipasti

Meeresfrüchte Mix Premium

- Italienische Spitzenqualität
- erstklassige Meeresfrüchte
- in Sonnenblumenöl

* 4645



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,000 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Garnelen (Shrimps)

- höchste Qualität
- sorgfältig ausgewählte Garnelen
- in besten Sonnenblumenöl eingelegt

* 4642



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,000 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Miesmuscheln

- erstklassige Qualität
- in besten Sonnenblumenöl eingelegt
- natürlich im Geschmack

* 4644



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,000 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Tintenfische

- premium Qualität
- eingelegt in besten Sonnenblumenöl
- vielseitig verwendbar

* 4643



Schale, vacuumverpackt

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

90 Tage

Stück

1,000 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Südtiroler Eggerhof Pasta + Soßen

Eierbandnudeln mit Spinat

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

6303

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

Preis / ST



Südt. Eierbandnudeln mit Steinpilze

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

6307

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

Preis / ST



Eierbandnudeln mit Zitrone-Ingwer

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

6309

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,620 kg

Preis / ST



Bandnudeln mit Kastanien

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

6311

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

JETZT NEU

Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

Preis / ST



Südt. Eierbandnudeln mit Hanf

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

6308

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Eierbandnudeln mit Südt. Schüttelbrot

- aus gentechnikfreien Hartweizengriess
- mit Südtiroler Schüttelbrot
- ohne Zusatzstoffe

6310

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

JETZT NEU

Preis / ST



Eierbandnudeln Latschen & Bergkräuter

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

6312

14 Beutel á 310 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

JETZT NEU

Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

4,340 kg

Preis / ST



Südtiroler Eggerhof Pasta + Soßen

Südtiroler Bolognese

- Qualität aus Südtirol vom Eggerhof
- sorgfältig ausgewähltes Hackfleisch
- Rind- und Schweinefleisch
- mit frischem Gemüse zubereitet

* 6401 

6 Gläser á 210 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

150 Tage

Karton

1,260 kg

Preis / ST



Gemüse Soße

- Qualität aus Südtirol vom Eggerhof
- mit Tomaten herzhaft verfeinert
- ohne Zusatzstoffe
- passend zu unseren Nudeln

* 6402 

6 Gläser á 210 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

150 Tage

Karton

1,260 kg

Preis / ST



Hirsch Ragout

- Qualität aus Südtirol vom Eggerhof
- 60% erlesenes Hirschfleisch
- mit frischem Gemüse
- passend zu unseren Nudeln

* 6403 

6 Gläser á 210 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

150 Tage

Karton

1,260 kg

Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

2,400 kg



Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

100 Tage

Karton

2,000 kg



JETZT NEU

Preis / ST



Grissini mit Olivenöl

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

4604

10 Beutel á 200 g im Karton

Mindesthaltbarkeit:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Karton

2,000 kg



Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Karton

2,000 kg



Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

200 Tage

Karton

2,100 kg



Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

70 Tage

Karton

3,600 kg



Preis / ST



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:

Bestelleinheit:

Gewicht:

60 Tage

Karton

2,000 kg



Preis / ST



Südtiroler Wein

Südtiroler Lagrein

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

6050

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1080 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



Südtiroler Blauburgunder

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

6054

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 1080 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



Südtiroler Chardonnay

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

6053

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



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

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



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

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



Südtiroler Lagrein Kretzer

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

6052

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



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

6 Flaschen á 0,75 l im Karton

Mindesthaltbarkeit: 720 Tage

Bestelleinheit: Karton

Gewicht: 4,500 kg

Preis / FL



Schnaps & Likör

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



Preis / FL



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



Preis / FL



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



Preis / FL



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



Preis / FL



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



Preis / FL



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



Preis / FL



VERSANDVEREINBARUNGEN

Deutschland

- bis 20 kg - 6,95 €
- 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

1015

Metzgerei
Boneberger GmbH

Dr.-Manfred-Hirschvogel-Straße 1
86956 Schongau

Ansprechpartner:

Telefon: 08861 2368-20

Fax: 08861 2368-25

Mail:

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

ArtikelNr.:	Bezeichnung:	Bestellmenge: