

MINI-RAUCHZIPFEL



Grobe Brühwürstchen mit viel Magerfleisch, fein geräuchert, im Natursaitling. Herzhaft im Geschmack.

60 Stück à ca. 25 g im Karton
Art.-Nr. 4584

MINI-KRÄUTER- BRATWÜRSTEL



Feines Brühwürstchen mit fein gehackter Petersilie und Bohnenkraut, mild gewürzt. In Natursaitling gefüllt und gebrüht.

60 Stück à ca. 25 g im Karton
Art.-Nr. 4585

MINI-WIENER



Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen schmackhaft veredelt. Anschließend in Naturdärme gefüllt, geräuchert, gebrüht, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.

60 Stück à 25 g im Karton
Art.-Nr. 4602

MÜNCHNER MINI-WEISSWURST



Frisches Kalb- und Schweinefleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit frischer Petersilie und Gewürzen fein abgeschmeckt. Anschließend in Naturdärme gefüllt, gebrüht, abgekühlt und sogleich schockgefrostet. So behält sie ihr frisches Aroma bis zum Verzehr.

60 Stück à 25 g im Karton
Art.-Nr. 4678

MINI-ROSTBRAT- WÜRSTEL



Grob gehacktes Magerfleisch vom Schwein und Speck, gewürzt mit Majoran, fein abgeschmeckt und anschließend in Schafsaitlinge gefüllt und gebrüht.

60 Stück à ca. 25 g im Karton
Art.-Nr. 4690

MINI-GEFLÜGEL- WIENER



Hochwertiges Geflügelfleisch, fein gehackt, mit dezenter Würzung, gegart.

60 Stück à ca. 25 g
Art.-Nr. 4769

GEFLÜGEL- ROSTBRATWURST



Hochwertiges Geflügelfleisch, fein gehackt, mit dezenter Würzung, gegart. Im Schafsaitling.

60 Stück à ca. 25 g im Karton
Art.-Nr. 4747

WIENER WÜRSTEL

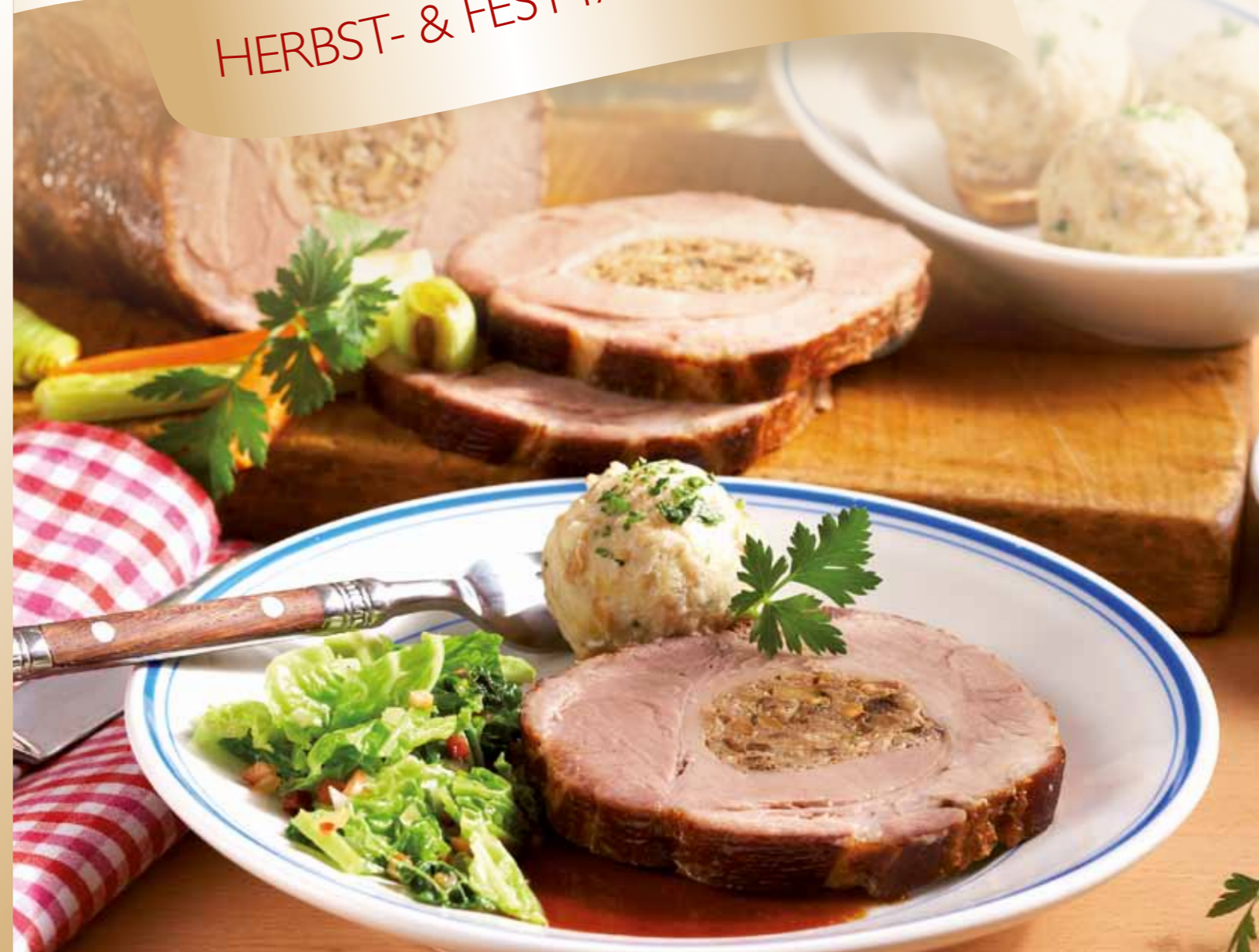


Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen schmackhaft veredelt. Anschließend in Naturdärme gefüllt, geräuchert, gebrüht, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.

50 Paar à ca. 75 g im Karton
Art.-Nr. 4603

40 Paar à ca. 100 g im Karton
Art.-Nr. 4611

HERBST- & FESTTAGSANGEBOT



HERBST- & FESTTAGSANGEBOT



VORBESTELLARTIKEL

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS in Pfeffersauce



Medallions vom Schweinefilet in pikanter Pfeffersauce.

2240 g in der Schale
Art.-Nr. 2220

HIRSCHGULASCH in Sauce



Mageres Hirschfleisch aus dem Blatt zu einem deftigen Gulasch verarbeitet.

4000 g in der Schale
Art.-Nr. 2214

PUTENGULASCH mit Champignons



Gulasch von der Pute mit Champignons.

4000 g in der Schale
Art.-Nr. 2322

KANINCHENRAGOUT »FÖRSTERIN ART«



Herzhaftes Kaninchenragout mit frischen Waldpilzen und typischer Würzung.

2000 g in der Schale
Art.-Nr. 2321

WINTERBRATEN vom Schweinerücken



NEU

Der Winterbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken mit einer Bratapfel-/Hackfleischfüllung sowie einer abgerundeten Außenwürzung. Küchenfertig, problemlos zu portionieren.

4 Stück à ca. 2,5 kg im Karton
Art.-Nr. 174

HONIGPFEFFERBRATEN vom Schweinerücken



NEU

Der Honigpfefferbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinerücken, gefüllt mit Hackfleisch, Röstzwiebeln und Rauchfleisch. Abgerundet mit einer herzhaften Honig-Pfeffer-Würzung.

4 Stück à ca. 2,5 kg im Karton
Art.-Nr. 180

SCHWEINEFILET mit Allgäukruste



Zartes Schweinefilet mit einer Käse-/Rauchfleischfüllung und einer pikanten Käsekruste.

10 Stück à ca. 800 g im Karton
Art.-Nr. 93

SCHWEINEFILET mit Waldpilzfüllung



Zarte Schweinefilets gefüllt mit Butterpilzen, Steinpilzen und Champignons.

10 Stück à ca. 800 g im Karton
Art.-Nr. 281

SCHWEINE-ROLLE »FRANKEN«



Ausgesucht magere Schweinebäuche werden schmal zugeschnitten. Nach dem Entfernen von Schwarten und Knorpel wird das Fleisch weitgehend entfettet und handgerollt. Die Fülle besteht aus Trockenobst: Pflaumen und Aprikosen.

3 Stück à ca. 3,0 kg im Karton
Art.-Nr. 196

HAX'N gegart



Frische Schweinehaxen vom Schlegel – vliesgeschnitten. Gewürzt, gegart und anschließend tiefgefroren. So behalten die Hax'n ihr herzhaftes Aroma und die besondere Zartheit im Biss. Auf Zusatzstoffe wurde bei der Produktion komplett verzichtet.

17 Stück zu je ca. 600 g im Karton
Art.-Nr. 202

HUBERTUSBRATEN mit Edelpilzfüllung



Der Hubertusbraten besteht aus zugeschnittenem Schweinehals und ist gefüllt mit Steinpilzen, Butterpilzen und Champignons. Abgerundet wird der Braten mit einer deftigen Außenwürzung. Der Braten wird abschnittsfrei pariert, so kann exakt kalkuliert werden.

3 Stück à ca. 3,0 kg im Karton
Art.-Nr. 246

KALBS-ROLLBRATEN Hals



Kalbs-Hals, abschnittsfrei zugeschnitten, handgerollt. Jede Wicklung wurde einzeln geknotet, dadurch ist der Braten problemlos zu portionieren.

2 Stück à ca. 4,0 kg im Karton
Art.-Nr. 385

KALBS-NIERENBRATEN



In magere Kalbslappen werden frische Kalbsnieren eingelegt. Der Braten wird abschnittsfrei pariert; so kann exakt kalkuliert werden.

2 Stück à ca. 3,5 kg im Karton
Art.-Nr. 421

KALBS-BRUST gefüllt



Magere Kalbs-Brust, ohne Rippen, ohne Knorpel. Vollfleischige Lappen, schmal geschnitten, weitgehend entfettet. Gefüllt mit einer Farce aus Schweine- und Kalbfleisch, Semmeln, frischen Eiern, Gewürzen und Kräutern.

3 Stück à ca. 2,5 kg im Karton
Art.-Nr. 436

PUTENBRUST mit Aprikosen- Apfelfüllung



Zarte Putenbrust, abschnittsfrei zugeschnitten, gefüllt mit einer Farce aus Putenbrät, Aprikosen- und Apfelstücken, abgerundet mit einer Curry-Außenwürzung. Durch die einfache und problemlose Zubereitung in Garfolie bleibt der Braten hervorragend saftig und ist sehr gut zu portionieren.

3 Stück à ca. 2,5 kg im Karton
Art.-Nr. 720

PUTENBRUST gefüllt mit Brokkoli



Zarte Putenbrust, abschnittsfrei zugeschnitten, gefüllt mit einer Farce aus Putenbrät, Brokkoliröschen und Karotten, abgerundet mit einer klassischen Braten-Außenwürzung. Durch die einfache und problemlose Zubereitung in Garfolie bleibt der Braten hervorragend saftig und ist sehr gut zu portionieren.

3 Stück à ca. 2,5 kg vac. im Karton
Art.-Nr. 730