

Schinken- und Wurstspezialitäten aus dem Schwarzwald sind immer eine leckere Abwechslung

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bieten wir Ihnen nachfolgende Spezialitäten an. Bestellen Sie per Telefon 08205-1041 bis 1044, oder per Fax 08205-1035 oder per E-Mail (info@werner-gfroerer.de). Wir bedanken uns recht herzlich.

Art-Nr	Artikel-Bezeichnung	MHD	Einheit	Preis
104	Schwarzwälder Schinken Riegel mit Schwarte ½ St. vac. ca. 2,2 kg ½ Nuss + Unterschale + Hüfte	100 Tage kühl, trocken	8/2 St. in E2 Kisten ca. 18 Kg	7,30 €/kg
105	Schwarzwälder Schinken Riegel ohne Schwarte ½ St. vac ca. 2,0 kg ½ Nuss + Unterschale + Hüfte	90 Tage kühl, trocken	10/2 St. in E2 Kisten ca. 17,5 Kg	7,75 €/kg
130	Beste Landjäger, intensives Fleischaroma Paargewicht mit ca. 110 g in der GV-Packung vac.	90 Tage ohne Kühlung	ca. 15 kg in E2 Kisten	0,59 €/Paar
210	Metzger-Hinterschinken gekocht, leicht geräuchert, o. Schwarte	21 Tage < 7 °C	10/2 St. in E2 Kisten 18 kg	6,10 €/kg
433	Fleischwurst im Ring – beste Qualität für den Kalt- und Warmverzehr	21 Tage < 7 °C	3/2 Ringe atmos	4,80 €/kg
430	Fleischkäse im Ofen gebacken, mit feiner Kruste kalt und warm ein absoluter Hochgenuss	21 Tage < 7 °C	4 x 3,5 kg E-2 Kiste	4,40 €/kg
165	Schwarzwälder Schinken geschnitten ca. 500 g im Atmos Pack	50 Tage < 7 °C	15 x 500g Pak in E-2 Kiste	8,90 €/kg
110	Schwarzwälder Vesperspeck ½ Stücke vac. ca. 1,25 kg	90 Tage ohne Kühlung	12 St. in E2 Kisten/15 kg	7,40 €/kg
	Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten in der Küche vielseitig verwendbar	50 Tage < 7 °C	ca. 2,0 kg Kisten/20 kg	5,49 €/kg
721	Bockwurst in der Eigenhaut – sehr lecker Stückgewicht ca. 110 g	21 Tage < 7 °C	ca. 2,0 kg Kisten/20 kg	4,90 €/kg
740	Weißwurst mit frischer Petersilie sehr fein gewürzt - Paargewicht 150 g	21 Tage < 7 °C	ca. 2,0 kg Kisten/20 kg	5,30 €/kg
760	Badische Bratwurst mit Kalbfleisch ein besonderer Leckerbissen - Stück 110 g	21 Tage < 7 °C	ca. 2,0 kg Kisten/20 kg	5,30 €/kg
720	Wienerle im Naturdarm rauchzart Paargewicht ca. 130 g	21 Tage < 7 °C	ca. 1,5 kg Kisten/20 kg	5,40 €/kg
730	Bauernbratwurst / Schübling - wohlschmeckend Stück ca. 110 g für den Kalt- und Warmverzehr	21 Tage < 7 °C	ca. 2,0 kg Kisten/20 kg	5,30 €/kg
501	Schwarzwälder Bauerleberwurst in der Krause ca. 0,5 kg – besonders aromatisch gewürzt	21 Tage < 7 °C	24 St. in E2 Kisten	5,00 €/kg
502	Schwarzwälder Bauernleberwurst im Ring ca. 0,5 Kg	21 Tage < 7 °C	24 St. in E2 Kisten ca. 12 Kg	4,70 €/kg
530	Schwarzwurst im Ring, ca. 0,5 kg Eine deftige Vesperwurst	21 Tage < 7 °C	24 St. in E2 Kisten	5,00 €/kg
408	Frischwurst-Aufschnitt in bester Metzgerqualität 5-fach sortiert, ohne Bierschinken	21 Tage < 7 °C	5 x 3,5 kg	4,70 €/kg
722	Basler Klöpfer (Minifleischwurst) goldgelb geräuchert, kalt oder gegrillt ein Genuss	21 Tage < 7 °C	4 St. vac.	4,90 €/kg

Spezialität der Firma Dosenbach aus dem Schwarzwald Das Badische Schäufele – ein delikates Original

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Badische Schäufele ist ein sehr schönes saftiges Stück aus der Schweineschulter. Es wird gepökelt und erhält durch den Buchenholzrauch seine schöne goldgelbe Farbe und den feinen Geschmack.

Das Schäufele ist seit Jahrzehnten eines der Lieblingsessen der Badener. Mit Feld- oder Kartoffelsalat oder deftig mit Sauerkraut und Kartoffelbrei oder auch nur mit Kartoffeln und Gemüse ist es eine besondere Delikatesse. Ein Schäufele schmeckt selbstverständlich auch kalt mit Senf, Meerrettich und Essiggürkchen und einer guten Scheibe Bauernbrot. Also vielseitig verwendbar.

Art-Nr.	Artikel-Bezeichnung	MHD	Einheit	Preis/kg
220	Badisches Schäufele gepökelte, leicht geräucherte Schweineschulter ca. 1,5 kg/Stück vac.	21 Tage < 7 °C	12 St. in E2 = ca.19 kg	5,49 €/kg
222	Badisches Schäufele gepökelte, leicht geräucherte Schweineschulter gekocht im Alukochbeutel ca. 1,5 kg/Stück vac.	21 Tage < 7 °C	12 St. in E2 = ca.19 kg	6,70 €/kg

Zubereitung im Alukochbeutel:

Das Schäufele ist bereits fertig und schonend im Kochbeutel gegart. Sie müssen das Schäufele nur noch im siedenden Wasser für ca. 45 Minuten im Kochbeutel erhitzen. Das Schäufele erhält dadurch seine Saftigkeit und ist sehr bequem und schnell zubereitet. Einfach nach dem Erhitzen Beutel aufschneiden und das fertige Schäufele entnehmen und portionieren.



Ein weiteres Highlight ist die Zubereitung im Brotteig. Man wickelt das Schäufele in den vorbereiteten Brotteig und bäckt das Ganze im Backofen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Frachtfreie Lieferung ab 100 kg. Zwischen 50 und 99 kg erfolgt ein Frachtaufschlag von 0,30 €/kg.

Werner Gfrörer Vertriebs Consulting Dasing mit über 50 jähriger Branchen Erfahrung.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage: www.werner-gfroerer.de

Telefon: 08205-1041 bis 1044 oder Fax: 08205-1035 oder 08205-6253