

Schwarzwälder Spezialitäten von Dosenbach Bad Bellingen Hausmacher Qualität & Frische seit 1884

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne bieten wir Ihnen Hausmacher Qualität & Frische seit 1884 von der Metzgerei Dosenbach aus dem Schwarzwald an. Bitte bestellen Sie per Telefon 0821-66 10 54 0, per Fax 0821-66 10 54 15 oder per E-Mail (info@werner-gfroerer.de).

Art-Nr.	Artikel	MHD	Preis
104	Schwarzwälder Schinken Riegel mit Schwarte ½ Stücke vac. ca. 2,2 kg ½ Nuss + Unterschale + Hüfte	90 Tage	9,90 €/kg
105	Schwarzwälder Schinken Riegel ohne Schwarte ½ St. vac. ca. 1,75 kg ½ Nuss + Unterschale + Hüfte	90 Tage	10,30 €/kg
113	Kandertaler Schinken geschnitten ca. 100g pro Packung – ohne Kühlung haltbar	30 Tage	15,90 €/kg
110	Schwarzwälder Vesperspeck ½ Stücke vac. ca. 1,25 kg	90 Tage	10,15 €/kg

Frachtfreie Lieferung ab 100 kg. Zwischen 50 und 99 kg erfolgt ein Frachtaufschlag von 0,30 €/kg
Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage: www.werner-gfroerer.de
Die Preise sind freibleibend.



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

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Badische Schäufole 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 Schäufole 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 Schäufole schmeckt selbstverständlich auch kalt mit Senf, Meerrettich und Essiggürkchen und einer guten Scheibe Bauernbrot, also vielseitig verwendbar.

Art-Nr.	Artikel	MHD	Preis
220	Badisches Schäufole gepökelte, leicht geräucherte Schweine-Schulter ca. 1,5-2,0 kg vac.	21 Tage	7,49 €/kg
222	Badisches Schäufole gepökelte, leicht geräucherte Schweineschulter <u>gekocht im Kochbeutel</u> ca. 1,5-2,0 kg vac.	30 Tage	8,70 €/kg

Zubereitung im Kochbeutel:

Das Schäufole ist bereits fertig und schonend im Kochbeutel gegart.

Sie müssen das Schäufole nur noch im siedenden Wasser für ca. 45 Minuten im Kochbeutel erhitzen.

Das Schäufole erhält dadurch seine Saftigkeit und ist sehr bequem und schnell zubereitet.

Einfach nach dem Erhitzen Beutel aufschneiden und das fertige Schäufole entnehmen und portionieren.

Ein weiteres Highlight ist die Zubereitung im Brotteig. Man wickelt das Schäufole 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

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

Die Preise sind freibleibend.

weitere Spezialitäten der Metzgerei Dosenbach

Art-Nr.	Artikel	MHD	Preis
130	Schwarzwälder Landjäger ca. 110g pro Paar im GV-Pack	90 Tage	0,83 €/Paar
355	Schwarzwälder Burewurstli Rohwurst frisch aus dem Kaltrauch	60 Tage	9,25 €/kg
502	Schwarzwälder Bauernleberwurst im Ring ca. 0,5 kg	21 Tage	6,30 €/kg
530	Schwarzwälder Schwarzwurst im Krausedarm ca. 0,5 kg	30 Tage	6,10 €/kg
722	Basler Klöpfer Minifleischwurst goldgelb geräuchert	21 Tage	6,70 €/kg
412	Schwarzwälder Krakauer ½ Ringe ca. 0,5 kg	21 Tage	7,00 €/kg
210	Schwarzwälder Hinterschinken ohne Schwarte ½ Stücke vac.	21 Tage	8,50 €/kg
430	Schwarzwälder Fleischkäse ca. 3,2-3,5 kg vac.	21 Tage	6,20 €/kg
420	Lyoner im Ø90-Darm	21 Tage	6,25 €/kg
433	Fleischwurst im Ring ½ Ringe	21 Tage	6,60 €/kg
402	Bierschinken ca. 2,8 kg	21 Tage	8,60 €/kg
350	Pfefferbeißer	21 Tage	9,90 €/kg
720	Wienerle im Naturdarm Paargewicht ca. 130g	21 Tage	7,50 €/kg
721	Bockwurst in der Eigenhaut Stückgewicht ca. 110g	21 Tage	6,70 €/kg
760	Bratwurst mit Kalbfleisch	21 Tage	7,99 €/kg

weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage

www.werner-gfroerer.de