





## Ausgewählte Wurst- und Schinkenspezialitäten von Hotwagner aus Wien

Sehr geehrte Damen und Herren,

gönnen Sie sich und Ihren Kunden die exklusiven Spezialitäten der Firma Hotwagner Wien und bestellen per Telefon (08205-1041 bis 1044), Fax (08205-1035) oder E-Mail ([info@werner-gfroerer.de](mailto:info@werner-gfroerer.de)).

Hotwagner Wien			Preise €	Preise €	Preis	MHD
	Art Nr.	die besten Wurstspezialitäten aus Österreich	ab 100 kg	ab 40 kg	Einheit	Tage
	195	<b>Kümmelbraten ½ vac.</b> mild gepökelt und zart gebratenes, edles und ausgesuchtes Schweinebauchfleisch mit goldbrauner Kruste. Sorgfältig gewürzt und bis zur perfekten Vollendung durchgebraten.	10,50	10,80	Kilo	24
	263	<b>Omas Schweinsbraten aus dem Karree ½ vac.</b> mit dem besonderen Bratgeschmack aus dem Mühlviertel. Der echte Schweinebraten vom Karree, grau gepökelt, ist ein Musterbeispiel für den Trend zu Convenience Produkten. Oma's Schweinebraten – warm und kalt ein köstlicher Genuss.	9,60	10,40	Kilo	14
	178	<b>Käsekraier 8 Stück 1000 Gramm vac.</b> sind leicht geräucherte <u>Brühwürste</u> mit grobem <u>Brät</u> aus <u>Schweinefleisch</u> und einem Anteil von 20 % <u>Käse</u> in Würfeln.	7,90	8,35	Pack	18
	127	<b>Hotis Snackwürstel für die Bedienung 500 Gramm</b> Dieses Qualitätsprodukt wird ausschließlich aus optimal gereiftem österreichischen Schweinefleisch erzeugt. Im milden Klima der Voralpen über Buchenholz geräuchert und mit einer besonderen Gewürzmischung abgerundet.	6,45	6,95	Pack	50
	179	<b>Hofburger Käsewurst, ½ Stangen vac.</b> Diese Spezial-Käsewurst aus Wiener Erzeugung wird nach altem Hausrezept traditionell gefertigt und hätte schon den Kaiser begeistert. Mit köstlichem Emmentalerkäse und grünen Pfefferkörnern verfeinert, wird diese Spezialität im Heißrauch gebraten und über Buchenholz geräuchert.	9,75	9,95	Kilo	35

<b>Hotwagner Wien</b>			Preise €	Preise €	Preis	MHD
Art Nr.	die besten Wurstspezialitäten aus Österreich		ab 100 kg	ab 40 kg	Einheit	Tage
	<b>180</b> <b>Hofburger Premium Krakauer</b> ½ vac, ca. 1,5 kg Eine interessante Wurstspezialitäten aus kontrolliertem, heimischem Schweinefleisch Die Krakauer ist geräuchert und gebraten geschmacklich abgerundet		<b>7,45</b>	<b>8,20</b>	<b>Kilo</b>	<b>21</b>
	<b>300</b> <b>Polnische gebraten, gut abgetrocknet Stangen vac. ca. 1,7 kg</b> Ausgesuchtes mageres Schweinefleisch sowie eine besondere Gewürzmischung sind die Grundlagen für diese grobkörnige hochwertige Wurst. Das Braten und über Buchenholz räuchern verleiht diesem Produkt den rustikalen Geschmack.		<b>8,30</b>	<b>8,45</b>	<b>Kilo</b>	<b>35</b>
	<b>372</b> <b>Weinviertler Roh-Schinken luftgetrocknet</b> <b>40% Abtrocknung, ohne Schwarte ½ vac</b> eine traditionelle Schinkenspezialität nach uraltem, überliefertem Familienrezept. Aus ausgesuchten Schlegelstücken, mit schonender Buchenholzräucherung. Reifung mindestens 12 Wochen. Für alle Speckkenner ein besonderes Schmankerl in köstlicher Spitzenqualität..		<b>10,40</b>	<b>10,40</b>	<b>Kilo</b>	<b>50</b>
	<b>380</b> <b>Schloss Salami naturgereift mit Naturschimmel, ca. 1,0 kg</b> Ausgesuchte Rohware wird mit edlen Naturgewürzen verfeinert. Ein speziell entwickeltes Reifeverfahren verleiht dieser fein gekörnten Salami den ausgeprägten, edlen Charakter		<b>9,50</b>	<b>9,95</b>	<b>Kilo</b>	<b>60</b>
	<b>429</b> <b>Weinviertler Premium Karree luftgetrocknet ohne Schwarte ½ vac ca. 1 kg</b> Beim Karree handelt es sich um das Rückenstück, welches noch zarter als der Schinkenspeck ist. Von Hand gesalzen, pökelt dann im eigenen Saft. Danach wird er kalt geräuchert über Buche und Wacholder und anschließend luftgetrocknet.		<b>10,45</b>	<b>10,45</b>	<b>Kilo</b>	<b>56</b>

**Frachtfreie Lieferung ab 40 kg (siehe Preisstaffelung oben)**

**Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage:**

**[www.werner-gfroerer.de](http://www.werner-gfroerer.de)**

**Werner Gfrörer Vertriebs Consulting  
mit über 50 Jahren Branchen Erfahrung**