











## 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 (0821-6610540), Fax (0821-66105415) oder E-Mail ([info@werner-gfroerer.de](mailto:info@werner-gfroerer.de)).

|  |            | Hotwagner Wien   | Preise €     | Preise €     | Preis       | MHD       |
|--|------------|--|--------------|--------------|-------------|-----------|
|  |            | die besten Wurstspezialitäten<br>aus Österreich  | ab 100 kg    | ab 40 kg     | Einheit     | Tage      |
|  | <b>195</b> | <b>Kümmelbraten ½ vac.</b><br>mild gepökelt und zart gebratenes, edles und ausgesuchtes Schweinebauchfleisch mit goldbrauner Kruste. Sorgfältig gewürzt und bis zur perfekten Vollendung durchgebraten.  | <b>13,30</b> | <b>13,70</b> | <b>Kilo</b> | <b>24</b> |
|  | <b>263</b> | <b>Omas Schweinsbraten<br/>aus dem Karree ½ vac.</b><br>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. | <b>10,50</b> | <b>11,30</b> | <b>Kilo</b> | <b>14</b> |
|  | <b>127</b> | <b>Hotis Snackwürstel<br/>für die Bedienung 500 Gramm</b><br>Dieses Qualitätsprodukt wird ausschließlich aus optimal gereiftem österreichischen Schweinefleisch erzeugt. Im milden Klima der Voralpen über Buchenholz geräuchert und mit einer besonderen Gewürzmischung abgerundet.         | <b>8,20</b>  | <b>8,80</b>  | <b>Pack</b> | <b>50</b> |
|  | <b>006</b> | <b>Alt Wiener Käsewurst</b><br><b>Stückgewicht ca. 0,9 kg</b><br>Hochwertiges Österreichisches Rindfleisch und Schweinefleisch, gut gereifter Rohmilch-Emmentaler, gebraten, über Buchenholz geräuchert und abgetrocknet, machen Österreichs Beste zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.  | <b>12,60</b> | <b>13,15</b> | <b>Kilo</b> | <b>35</b> |

|  |            | <b>Hotwagner Wien</b>  | Preise €     | Preise €     | Preis       | MHD       |
|--|------------|--|--------------|--------------|-------------|-----------|
|  |            | <b>die besten Wurstspezialitäten aus Österreich</b>  | ab 100 kg    | ab 40 kg     | Einheit     | Tage      |
|    | <b>092</b> | <b>Gletscher Pikante</b><br>½ Stangen ca. 1,6 kg<br>Österreichisches Schweinefleisch zu einem feinen Brät zerkleinert, mit Paprika und Gurkerl verfeinert, mild gewürzt und gebrüht  | <b>8,70</b>  | <b>9,00</b>  | <b>Kilo</b> | <b>35</b> |
|    | <b>372</b> | <b>Weinviertler Roh-Schinken luftgetrocknet</b><br><b>40% Abtrocknung, ohne Schwarte ½ vac</b><br>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>13,25</b> | <b>13,50</b> | <b>Kilo</b> | <b>50</b> |
|   | <b>380</b> | <b>Schloss Salami naturgereift mit Naturschimmel, ca. 1,0 kg</b><br>Ausgesuchte Rohware wird mit edlen Naturgewürzen verfeinert. Ein speziell entwickeltes Reifeverfahren verleiht dieser fein gekörnten Salami den ausgeprägten, edlen Charakter  | <b>11,70</b> | <b>12,15</b> | <b>Kilo</b> | <b>60</b> |
|  | <b>429</b> | <b>Weinviertler Premium Karree luftgetrocknet ohne Schwarte ½ vac ca. 1 kg</b><br>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>13,20</b> | <b>13,50</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**