

Ein spezielles Angebot Salami-Spezialitäten in Tonziegel Kammern naturgereift

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Grundlage für die außergewöhnlich gute Qualität der "Kraftsdorfer" Salami ist die günstige Lage des Unternehmens im Thüringer Holzland. Das hier herrschende milde Klima und die reine Luft begünstigen besonders die Herstellung von Roh- und Dauerwurstwaren. Der typische "Kraftsdorfer" Geschmack entsteht durch den Einsatz hauseigener Rezepturen sowie die Reifung in selbstentwickelten Tonziegelkammern. Nach dem Reifen kommt das traditionelle Rauchverfahren mit Buchenholz zum Einsatz. Dies verleiht den Roh- und Dauerwurstspezialitäten ihr typisches würziges Raucharoma.

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht egalisiert	Karton-Inhalt Stückzahl	EK-Preis in €
Spezial-Salamis Stückgewicht 250g egalisiert – MHD 60 Tage				
72303	Hirschsalami	250g	16	2,79/Stück
72301	Knoblauch-Salami	250g	16	2,59/Stück
72300	Peperoni Salami	250g	16	2,59/Stück
79800	Schwarzbier-Salami	250g	16	2,59/Stück
Thüringer Salami Spezialitäten im Faserdarm – MHD 60 Tage				
72497	Edelsalami	300g	16	2,89/Stück
79592	Delikatess Salami	300g	16	2,79/Stück
Die ummantelte Dekorsalami ohne Darm 300 g egalisiert – MHD 42 Tage				
72431	Wildkräuter Salami	300g	10	2,99/Stück
72471	Pfeffer-Salami	300g	10	2,99/Stück
Thüringer Schlackwurst – MHD 30 Tage				
1490	Thüringer Schlackwurst 1a	300g	verp. á 10 St.	11,50/kg

Die Mindestabnahme beträgt 100 kg sortiert, dann erfolgt die Lieferung FREI-Haus
Unter 100 kg wird eine Frachtpauschale von nur € 10,- pro Lieferung berechnet
Bitte beachten Sie einen gewissen Bestellvorlauf – Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Bitte bestellen Sie per Telefon 0821 – 66 10 54 0, Fax 0821 – 66 10 54 15
oder E-Mail info@werner-gfroerer.de

