

Herbstspezialitäten



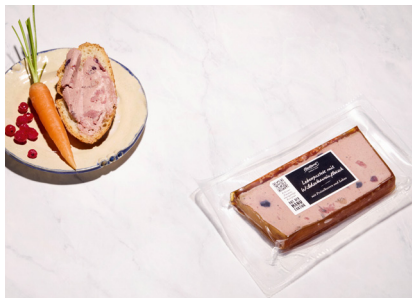
ENTENGALANTINE

KNUSPRIG gebraten

Zartes, saftiges Putenfleisch wird mariniert und mit einem Brät mit pikanter, roter Kirschpaprika und Paprikawürfeln vermischt. In eine Geflügelform gefüllt, langsam und schonend gegart und kräftig frittiert.

Art. 500749 - ca. 1900 g - 42.50 CHF/KG

laktosefrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



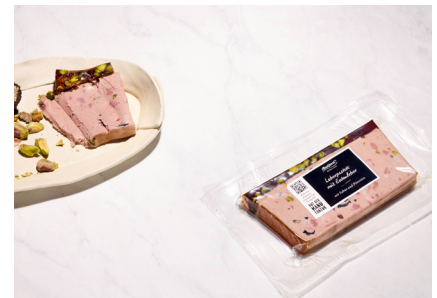
LEBERPASTETE MIT
WILDSCHWEIN-
FLEISCH

HERZHAFT mit Preiselbeeren

Sorgfältig vorbereitete Schweineleber, mageres Wildschweinfleisch, frische Sahne, Gewürze und Preiselbeeren machen die Wildschweinpastete zu einer cremig festen Pastete. Mit einer Garnitur aus Möhrenstreifen. Abgepackt in portionsgerechte Scheiben. Lieferzeit: September bis April

Art. 500020 - ca. 125 g - 43.75 CHF/KG
1 Pack = 12 Scheiben à 125 g

glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



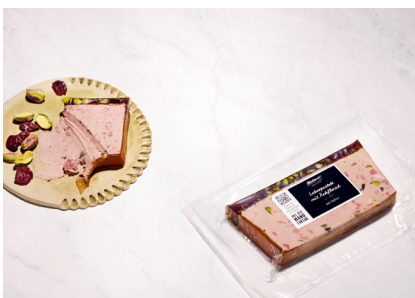
LEBERPASTETE
MIT ENTENLEBER

SOMMERTRÜFFEL tuber aestivum

Sorgfältig vorbereitete Entenleber, Schweinefleisch, edle Gewürze, erlesene Sommertrüffel (tuber aestivum) und Pistazien machen diese Pastete zu einer Spezialität. Mit einer Garnitur aus Pistazien. Abgepackt in portionsgerechte Scheiben. Lieferzeit: September bis April

Art. 500027 - ca. 125 g - 43.90 CHF/KG
1 Pack = 12 Scheiben à 125 g

glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



LEBERPASTETE MIT
REHFLEISCH

KRÄFTIGE Winterspezialität

Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberries und Pistazien gibt der Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Abgepackt in portionsgerechte Scheiben. Lieferzeit: September bis April

Art. 500028 - ca. 125 g - 44.00 CHF/KG
1 Pack = 12 Scheiben à 125 g

glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



LEBERPASTETE MIT
WILDSCHWEIN-
FLEISCH

HERZHAFT

Sorgfältig vorbereitete Schweineleber, mageres Wildschweinfleisch, frische Sahne, Gewürze und Preiselbeeren machen die Wildschweinpastete zu einer cremig festen Pastete. Die Garnitur aus Cranberries und Mini-Champignonköpfen harmonisiert besonders gut mit der Pastete. Lieferzeit: September bis April

Art. 500040 - ca. 1700 g - 61.45 CHF/KG

glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



LEBERPASTETE
MIT ENTENLEBER

SOMMERTRÜFFEL tuber aestivum

Sorgfältig vorbereitete Entenleber, Schweinefleisch, edle Gewürze, erlesene Sommertrüffel (tuber aestivum) und Pistazien machen diese Pastete zu einer Spezialität. Die Garnitur aus Orangenscheiben und Pistazien ist besonders frisch und fruchtig. Lieferzeit: September bis April

Art. 500047 - ca. 1700 g - 43.90 CHF/KG

glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

Bedford
Delikat essen

Herbstspezialitäten



LEBERPASTETE MIT REHFLEISCH

KRÄFTIGE *Winterspezialität*

Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberries und Pistazien gibt der Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild.
Lieferzeit: September bis April

Art. 500048 - ca. 1700 g - 44.00 CHF/KG

*glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende
Zusatzstoffe*



RINDERSAFT- SCHINKEN

100 %

mageres Rindfleisch

Aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten, ins Netz eingezogen, dunkel geräuchert und gegart.

Art. 500821 - ca. 2000 g - 49.30 CHF/KG

*glutenfrei, laktosefrei, wenig Fett,
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe,*



SCHINKEN- FLEISCHRÖLLCHEN

FRUCHTIG

Eine ausgewogen würzige Entdeckung mit fruchtiger Note: Zartes Schweineschinkenfleisch zu Röllchen gedreht, mit einer würzigen Meerrettich-Käse-Zubereitung gefüllt und in Preiselbeergelee eingelegt. Das Produkt mit einer Garnitur aus ganzen Preiselbeeren ist eine Bereicherung für jedes Buffet.

Art. 500778 - ca. 2200 g - 39.65 CHF/KG

*glutenfrei, ohne geschmacksverstärkende
Zusatzstoffe*



TRÜFFELSALAMI **SOMMERTRÜFFEL** *tuber aestivum*

Eine außergewöhnliche Rohwurst-Spezialität, die für sich spricht: Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffel (*tuber aestivum*) setzen aromatische Akzente. Jede Trüffelsalami kann durch ein besonderes Naturreifeverfahren garantierte 6 Wochen lang reifen. In einem rustikal geschnürten Darm sowie mit fester, mittelgrob gekörnter Struktur ergibt sie besonders schöne, schmale Scheiben.

Art. 500663 - ca. 1700 g - 58.60 CHF/KG

*glutenfrei, laktosefrei, mit Ursalz
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe*

Bedford 
Delikat essen