

Spille

Tiefkühlkost

Schweinefleischstreifen nach "Gyros-Art"

Ausgesuchtes, frisches Schweinefleisch aus der Schulter in Plättchen geschnitten und mit erlesenen Gewürzen nach einem griechischen Rezept hergestellt. Durch das spezielle Schockfrost-Verfahren ist das Gyros besonders leicht portionierbar.

Kartoninhalt: 4 x 2500 g

Art.-Nr. 4506



Spießbraten

Schweinebraten aus dem Nacken geschnitten mit einer herzhaften Zwiebel-Bauchspeck-Füllung und herzhaftem Spießbraten-Gewürz. Durch den sog. "Taschenschnitt" ist ein Bratennetz nicht erforderlich.

Kartoninhalt: 4 Stück / ca. 11-12 kg

Art.-Nr. 4373



Rinderrouladen nach "Hausfrauen-Art"

Ausgesuchtes Rindfleisch aus der Keule, gefüllt mit einer Scheibe mild geräuchertem Schweinebauch sowie einem Stück Gewürzgurke, Senf und feinen Zwiebeln. Sorgfältig von Hand gelegt und gewickelt (ohne Holzspieß). Durch diese traditionelle Herstellungsweise wird die besonders hohe Qualität erreicht.

Kartoninhalt: 50 x ca. 150 g - Art.-Nr. 4207

Kartoninhalt: 50 x ca. 180 g - Art.-Nr. 4213



Schweinerouladen nach "Jäger-Art"

Ausgesuchtes Schweinefleisch in Scheiben geschnitten und mit frischen Champignons sowie mit mild geräuchertem Schweinebauch gefüllt und anschließend sorgfältig von Hand gewickelt.

Kartoninhalt: 60 x ca. 150 g

Art.-Nr. 4216



Schweine-Rolle "Hubertus"

Frische, magere Schweinebäuche werden weitgehend von Fett befreit und mit handwerklicher Sorgfalt von Hand gefüllt und gerollt. Die gerollten Braten werden mit einem speziellen Garn einzeln geknüpft. Ein Bratennetz, das sich an der Bratenkruste festbrennen kann, ist somit nicht erforderlich und der Braten erhält eine gleichmäßige Form, die das Portionieren leicht macht.

Kartoninhalt: 3 Stück / ca. 8-11 kg

Art.-Nr. 4323





Hähnchen-Jägerschnitten

Feinwürzige Zubereitung aus Hähnchenkeulenfleisch in einer knusprigen Panade, vorfrittiert und für die Zubereitung im Kombidämpfer geeignet.

Kartoninhalt: 80 x ca. 90 g

Art.-Nr. 4317-2



Feuerspieße

Feinwürzige Fleischbällchen werden zusammen mit frischem Paprika mit handwerklicher Sorgfalt auf einen Birkenholzspieß gesteckt. Da die Fleischbällchen bereits gebraten sind ist die Zubereitung besonders schnell und unkompliziert.

Kartoninhalt: 40 x ca. 150 g

Art.-Nr. 4203



Mini-Rostbratwürstchen

Kleine, gebrühte Rostbratwürstchen im hochwertigen Natursaitling (Einzelgewicht 25 g). Besonders gut schmecken sie gegrillt oder auch als Teil eines Frühstücks.

Kartoninhalt: 4 x 2500 g

Art.-Nr. 4310-1



Paprikaschote rot

Paprikaschoten der Sorte "California Wonder" werden unmittelbar nach der Ernte schockgefrostet. So ist das Gemüse frischer als auf dem Wochenmarkt. Die hochwertige Füllung besteht aus einer frischen, würzigen Hackfleischzubereitung.

Kartoninhalt: 50 x ca. 200 g

Art.-Nr. 4309



Western-Rib-Burger

Western-Rib-Burger werden aus frischem, gewolfen Schweinefleisch hergestellt. Sie sind bereits gebraten und sind daher für die Zubereitung im Kombidämpfer geeignet.

Kartoninhalt: 50 x ca. 125 g

Art.-Nr. 4131



Bohnen im Speckmantel

Feine, zarte Spargelbohnen umhüllt mit einer mageren Scheibe geräuchertem Schweinebauch. Geeignet für die Zubereitung im Kombidämpfer.

Kartoninhalt: 50 x ca. 40 g

Art.-Nr. 4148