

Spezialitäten aus DEUTSCHLAND

»Ahle Wurst«, hergestellt aus schlachtwarmem Fleisch und im traditionellen Naturverfahren gereift. Eichsfelder Mettwurst, Fränkische Wurst- und Schinkenspezialitäten der Marke »Grossmann Coburg«, hergestellt nach überlieferten Originalrezepturen. In der Käte geräucherte Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Schleswig-Holstein. Geflügelfeinkost der Marke »Heintz Berlin«, hergestellt nach überlieferten Originalrezepturen.





im Twist-off-Glas



301

Kalbsleberwurst

200 g
12 Gläser/Karton



302

Zwiebelleberwurst

200 g
12 Gläser/Karton



303

Schinkenleberwurst

200 g
12 Gläser/Karton

»Die echte Fürstensteiner«
- unsere Hausmarke traditioneller
nordhessischer Wurstspezialitäten.



Fleisch von Schweinen
aus regionaler, artgerechter Haltung

wird im regionalen Schlachthaus
in »Warmverarbeitung« verwurstet.



304

Schinkenrotwurst

200 g
12 Gläser/Karton



305

Schinkensüzwurst

200 g
12 Gläser/Karton



306

Schinkenmettwurst

200 g
12 Gläser/Karton

Fürstensteiner Wurst



1041

Alte Leberwurst, Ring

ca. 200 g

grob, Naturdarm



1071

Alte Blutwurst, Ring

ca. 250 g

grob, Naturdarm



74

Bilstein Salami

ca. 2,5 kg

nordhessische Salami-spezialität, handwerklich hergestellt ohne Reifungsbeschleuniger, mit 35 % Rindfleisch, Buchenholzrauch

Fürstensteiner »Ahle Wurscht«



103

Kümmelstracke

ca. 400 g

luftgetrocknete
Mettwurstspezialität



1020

Dürre Runde

ca. 300 g

luftgetrocknete
Mettwurstspezialität



1021

Kutscherpeitsche

10 x ca. 160 g

luftgetrocknete
Mettwurstspezialität

Feiner Delikatess-Aufschnitt



22

Bratenkassler

ca. 1,5 kg

gegart



23

Schweinebraten mit Kümmel

ca. 1,5 kg

gegart



25

Krustenschinkenbraten

ca. 2,0 kg

im Ofen gebackene
Delikatesse zum Kalt- und
Heißverzehr



118

Delikatess-Kalb- fleischwurst

Ø 70 mm

ca. 800 g

30 % Kalbfleisch

Werrataler »Ahle Wurst« - der Klassiker aus Nordhessen



101

Werrataler Stracke

ca. 600 g
geräuchert



102

Werrataler Runde

ca. 300 g
geräuchert

»Werrataler Ahle Wurst« sind Wurstspezialitäten, die traditionell in Nordhessen hergestellt werden, ausschließlich aus schweren Hausschlachteschweinen der Region. Durch langjährige Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten können wir Nachhaltigkeit und konstante Qualität garantieren. Die bedachte Auswahl der Rohware, die Warmverarbeitung sowie die entsprechende Reifezeit geben der nordhessischen Wurstspezialität ihren außerordentlich guten Geschmack.

Ein »Handwerk«, bei dem jeder Hersteller seine eigene Note an Gewürzen hinzugibt.

Daher gleicht keine Wurst der anderen!

Während der Reifung in traditionellen Reifekammern kann die »Ahle Wurst« bis zu 40 % vom Frischfüllgewicht verlieren.



200

Werrataler Stracke

ca. 400 g
luftgetrocknet



75

Werrataler Nuss-Stracke

ca. 320 g
luftgetrocknet



76

Werrataler Wildschwein-Stracke

ca. 320 g
luftgetrocknet,
70 % Wildschwein

Eichsfelder Wurstspezialitäten



90

Bauernfeldkieker, Blase

ca. 600-900 g
luftgetrocknet



92

Bauern-Stracke

ca. 500 g
luftgetrocknet



99

Bauern-Ring

ca. 300 g
luftgetrocknet



95

Dünne Stracke

ca. 300 g
luftgetrocknet

Regionale Schinken- und Wurstspezialitäten



24

Pastrami Brisket New-York-Style

ca. 2,0 kg

heißgeräucherte
Mastochsenbrust



18

Westfälischer Rindersaftschinken

ca. 2,0 kg

gegart



97

Westfälischer Kernschinken

ca. 3,0 kg

luftgetrocknet



81

Holsteiner Katenschinken, Pape

ca. 3,0 kg

geräuchert



810

Holsteiner Katenschinken

ca. 4,0 kg

gekocht, geräuchert



560

Rheinischer Saftschinken vom Schwäbisch Hällischen

ca. 5,0 kg

gekocht, geräuchert



61

Schwarzwälder Kernschinken

ca. 3,0 kg

geräuchert



66

Schwarzwälder Landjäger

ca. 1,0 kg

10 Stück
geräuchert

Original Rügenwalder Spezialitäten von Plütsch

DE-ÖKO-012



47

BIO Teewurst

625 g

Hersteller: DE-ÖKO-007

fein



44

Truthahn Teewurst

625 g

fein



»Grossmann - Coburg« -
 unsere Hausmarke für delikate fränkische und bayrische Wurstwaren
 nach traditionellen *Rezepturen wie vor über 300 Jahren* aus der ehemals ältesten deutschen Wurstmanufaktur.
 Hochwertige Rohware, absolute Frische und Qualität stehen für einzigartigen Geschmack.



9450

Sülwurst/Preßsack

200 g
 12 Dosen/Karton



9451

**Hausmacher
 Bratwurst**

200 g
 12 Dosen/Karton

Bratwursthack



9452

Rotwurst

200 g
 12 Dosen/Karton



9453

Mettwurst gekocht

200 g
 12 Dosen/Karton



9454

Leberwurst grob

200 g
 12 Dosen/Karton



9455

Bayrische Bierwurst

200 g
 12 Dosen/Karton



9431

**Delikates
 Kalbsleberwurst**

200 g
 12 Gläser/Karton



9432

**Fränkische
 Bauernsülze**

200 g
 12 Gläser/Karton



9433

**Fränkische
 Bauernleberwurst**

200 g
 12 Gläser/Karton



9434

**Fränkische Bauern-
 mettwurst gekocht**

200 g
 12 Gläser/Karton



9435

**Delikates
 Kalbfleischsülze**

200 g
 12 Gläser/Karton



9437

**Delikates
 Rotwurst**

200 g
 12 Gläser/Karton

Grossmann - Wurstspezialitäten



9430

Mettwurst gekocht

800 g
12 Dosen/Karton



4010

Bayrischer Leberkäs

ca. 3,0 kg
fein



4016

Bayrische Bierwurst, Blase

ca. 1,7 kg



4013

Fränkische Räucherlende

ca. 1,0 kg
mit delikater Mettwurst-
füllung



113

Delikatesse Trüffelleberwurst

ca. 1,0 kg
fein



4087

Sächsische Bratwurst

2 x ca. 800 g
frische Mettwurst-
spezialität mit Kümmel



4071

Regensburger Würstel

ca. 1,3 kg
VE 14 Stück

Grossmann - Schinkenspezialitäten



4001

Kernschinken

ca. 3,0 kg
geräuchert



4002

Kernschinken

ca. 3,0 kg
luftgetrocknet



13

Lachsschinken Pariser Art

ca. 1,0 kg

Grossmann - Schinkenspezialitäten



4005

Metzger-Kochschinken

ca. 6,0 kg

naturbelassen



4006

Holunder-Kochschinken

ca. 3,5 kg

mit Holunderbeerensaft
verfeinert



April
bis Juni

4004

Bärlauch-Kochschinken

ca. 3,5 kg

mit feiner Bärlauchauflage



April
bis Juni

4007

Spargel-Kochschinken

ca. 3,5 kg

mit feiner Spargelauflage

Hochwertige Geflügelspezialitäten



51

Geflügel-Mortadella

Ø 60 mm

ca. 1,0 kg

mit Pistazien, 12 % Fett,
rein Geflügel



54

Putensalami

Ø 80 mm

ca. 2,0 kg

luftgetrocknet, 10 % Fett,
rein Geflügel



56

Putenbrust-Filet

ca. 2,2 kg

gebraten



58

Perlhuhnbrust-Filet

ca. 1,7 kg

gegrillt

Delikatess-Sulzspezialitäten



Typisch zu
Bratkartoffeln und
Remoulade

1150

Schinkenbraten in Honigsulz

2,5 kg



1153

Putenkeulchen in Madeirasulz

2,5 kg



1156

Flugentenfilet in Balsamico- Orangenjus

1,65 kg



551

Poulardenbrust- filet

ca. 1,4 kg

in Hawaii-Aspik, halbrund

Heintz - Gänsespezialitäten



»Heintz - Berlin«
- unsere Hausmarke
für delikate
Geflügelprodukte
sowie die einzigartigen
Gänseleberwürste
*nach überlieferten
Rezepturen.*



1101

Berliner Gänseleberwurst

ca. 1,0 kg
mit Stopfleber, Trüffel und
Pistazien



1102

Gänselandleberwurst

ca. 1,0 kg
ca. 20 % Gänseleber-
stücke



1103

Gänselandleberwurst

ca. 125 g
ca. 20 % Gänseleber-
stücke



1123

Gänsebrust

300 g
geschnitten
geräuchert



1128

Gänsebrust

ganzes Stück
ca. 750 g
geräuchert, handgenäht



1129

Gänsebrust

halbes Stück
ca. 300 g
geräuchert, handgenäht

Heintz - Schmalzspezialitäten



1117

Gänseschmalz

100 g
24 Gläser/Karton



1118

Gänseschmalz

ca. 2,0 kg
für die Bedienungstheke



1119

Apfel-Griebenschmalz

100 g
24 Gläser/Karton



1120

Apfel-Griebenschmalz

ca. 2,0 kg
für die Bedienungstheke



Erstklassiges aus Norddeutschland.

Das qualitativ hochwertige Geflügel stammt aus einem mittelständischen Betrieb mit langer Tradition.

Die Tiere werden artgerecht und tierfreundlich gehalten und erhalten eine ausgewogene und getreidereiche Ernährung.

ganzjährig
lieferbar



1127

Flugentenbrust

ca. 350 g

gebacken, mit Rosmarin
*auch auf sommerlichen
Salaten ein Genuss*

