



„Frisch aus Österreich

Gültig ab 1. März 2020

Frische bringt's.



Diese Produkte kommen direkt vom Produzenten oder aus unserem zentralen Frische-Lager und müssen deshalb bis **11.30 Uhr** bestellt werden.



Diese Produkte lagern im regulären Frische-Lager und können je nach Region bis 13 Uhr, 14 Uhr oder 15.30 Uhr für den nächsten Tag bestellt werden (Freitag bis 11.30 Uhr).



Diese Produkte lagern im Tiefkühl-Lager und können je nach Region bis 13 Uhr, 14 Uhr oder 15.30 Uhr für den nächsten Tag bestellt werden (Freitag bis 11.30 Uhr).

Frisch aus Österreich.



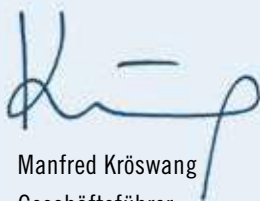
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege kurz und unser Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt.

Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte, die auch in der Gastronomie immer stärker verlangt werden. Kein Wunder also, dass viele Küchenchefs beim Einkauf verstärkt auf österreichische Qualitätsprodukte achten.

Als Serviceleistung für Sie haben wir die vielen frischen, österreichischen Produkte im KRÖSWANG Sortiment in diesem Folder übersichtlich zusammengefasst. Sie erhalten damit einen schnellen Überblick, welche frischen Lebensmittel aus den verschiedensten Produktgruppen das rot-weiß-rote Mascherl tragen. Wir freuen uns damit einen Beitrag zu leisten, die Verwendung heimischer Produkte in der Gastronomie zu fördern.

Viel Spaß beim Arbeiten mit unseren frischen österreichischen Produkten wünscht Ihnen



Manfred Kröswang
Geschäftsführer







Frisch vom Bauern.



ST. ANDRÄ IM LAVANTTAL, KÄRNTEN

Unsere frischen Maishendl- und Bauernputen-Produkte kommen von unserem Partner Wech, der beliebtesten Geflügelmarke Österreichs.





Das Wech Erfolgsprinzip nennt sich in der Fachsprache „integrierte Produktion“, damit ist das Prinzip des geschlossenen Kreislaufes gemeint.



Im Jahr 1958 erkannte Hermine Wech die Nachfrage nach Frischgeflügel und begann benachbarte Bauern mit Kühen und Mastfutter zu versorgen. Die fertigen Hühner wurden wieder abgeholt und zu den Kunden geliefert – zuerst mit dem Motorroller, dann mit einer VW-Pritsche. Die Kärntner Bergbauern, die von Vertriebswegen weitgehend abgeschnitten und im Futteranbau beschränkt waren, waren von Anfang an wichtige Partner. Noch heute steuern einige der rund 40 Wech-LKWs Höfe jenseits der 1.000 Höhenmeter an, um Geflügel abzuholen. „Im Winter oft mit Schneeketten“, sagt Karl Feichtinger, Geschäftsführer des traditionsreichen Kärntner Geflügelproduzenten. „Die Partnerschaft zu unseren rund 200 Vertragsbauern ist eine unverrückbare Stütze.“

Geschlossener Kreislauf

Heute produziert Wech im Jahr 17 Mio. Hühner, rund ein Viertel des österreichischen Gesamtverbrauchs. Klar, dass diese imposante Zahl eine ausgefeilte Logistik erfordern, umso mehr als Wech seit jeher auf eigene Qualitätsstandards und Frischegarantie pocht. „Wir sind der einzige Betrieb in Österreich, der die Geflügelproduktion vom Elterntier bis zum Verkauf kontrolliert. Sprich: Wir geben auf allen Stufen der Produktion die Kriterien vor“, erklärt Feichtinger. Das Qualitätsmanagement beginnt bereits bei der Fütterung, die vorwiegend aus heimischem Mais besteht und gentechnikfrei sein muss. Spezielle Trinksysteme haben dafür zu sorgen, dass sich die Tiere jederzeit selbst mit Wasser bedienen können. Die Ställe aller Partnerbetriebe müssen mit Fenstern ausgestattet sein und Nachtdunkelphasen einhalten, um den natürlichen Tag-Nacht-Rhythmus der Tiere zu gewährleisten. Vom Gesetz her sei diese Maßnahme nicht vorgeschrieben, betont Feichtinger. Im Ausland würden die Tiere oftmals 24-Stunden-Dauerkunstlicht ausgesetzt werden. Deutlich über dem EU-Schnitt liegt auch die von Wech vorgegebene Besatzdichte von 30 kg Lebendgewicht pro Quadratmeter (ca. 19 Kühen/m²). Bodenhaltung ist Pflicht, die prophylaktische Verabreichung von Antibiotika mit dem Trinkwasser – in ausländischen Betrieben gang und gäbe – strikt verboten.

Noch höhere Qualitätsstandards kommen beim Bio-Geflügel zur Anwendung, das ca. 3 – 4 % der Wech-Gesamtproduktion ausmacht. Hier setzt man auf eine langsamer wachsende Rasse, die ausschließlich mit Bio-Futtermittel gemästet wird. Ein Drittel ihres Lebens verbringen die Bio-Hühner auf der grünen Wiese.

Stressfreie Schlachtung

Dieselben hohen Bestimmungen wie für die Vertragsbauern gelten natürlich, sobald das Geflügel in die Obhut von Wech übergeht. Auch der Schlachtbetrieb ist AMA-geprüft – zudem werde das Prinzip der stressfreien Schlachtung hochgehalten, so Feichtinger. Diese beginnt schon mit der Verladung der Hühner – sie werden in der Zeit zwischen 22 Uhr und 5 Uhr früh abgeholt, da in den dunklen Nachtstunden die angenehmsten Temperaturen herrschen. Die Tiere kommen vor der Schlachtung in einen klimatisierten Wartestall, wo sie stressfrei ruhen können. Als nur einer von zwei Betrieben in Europa wendet Wech die sogenannte CO₂-Betäubung an – dabei schlafen die Tiere ein, bevor sie in die Schlachthanlage eingehängt werden. „Verglichen mit der gebräuchlichen Wasserbad- bzw. Elektroschockbetäubung, die Tiere vereinzelt bei Bewusstsein zurücklässt, ist das ein gewichtiger Fortschritt im Tierschutz“, sagt Karl Feichtinger.

„Wir setzen schon immer auf höchste Qualitätsstandards und Frische“

KARL FEICHTINGER

Frisch vom Bauernhof

All diese Faktoren bestimmen letztlich den Geschmack mit. Wechs Frischegarantie verspricht dem Kunden, dass um 5 Uhr morgens geschlachtetes Geflügel am darauffolgenden Morgen geliefert ist. Mit KRÖSWANG gibt es eine spezielle Just-in-Time-Vereinbarung: Bestellungen, die bis 12 Uhr eingehen, werden umgehend kommissioniert und schon ab 14 Uhr ausgeliefert. Immer noch ist die Herkunft jedes einzelnen Geflügels nachvollziehbar und vermerkt – diese „Bauernhofgarantie“ führte Wech einst als erstes Unternehmen in Österreich ein. Den engen Kontakt zum Bauern möglich macht Wechs Präsenz in regionalen Zusammenschlüssen wie dem traditionsreichen „Lavantaler Geflügelring“, den es bereits seit den 1950er Jahren gibt. Man kennt einander und sitzt mit seinen Partnern an einem Tisch, das ist heute nicht anders als vor 60 Jahren.



HÜHNER & HÜHNERTEILE

**Frische
Maishendl
aus Österreich**

- + Aufzucht bei rund 200 Geflügelbauern
- + viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- + hochwertiges Mais-Futter („gelbe Ware“)
- + kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika
- + gentechnikfrei



frisch



Bio Maishendl
grillfertig, auf Tasse, 4 x AT

ohne Innereien, unkalibriert
ca. 1.200 – 1.800 g / Stück

Art.-Nr. 1094



frisch



Maishendl
grillfertig, 4 x AT

ohne Innereien, kalibriert

- Art.-Nr. 1011, 15 x 900 g / Kiste
- Art.-Nr. 1018, 15 x 950 g / Kiste
- Art.-Nr. 1012, 15 x 1.000 g / Kiste
- Art.-Nr. 1017, 15 x 1.050 g / Kiste
- Art.-Nr. 1013, 15 x 1.100 g / Kiste
- Art.-Nr. 1014, 10 x 1.200 g / Kiste
- Art.-Nr. 1015, 10 x 1.300 g / Kiste
- Art.-Nr. 1016, 10 x 1.400 g / Kiste
- Art.-Nr. 1021, 10 x 1.500 g / Kiste
- Art.-Nr. 1026, 8 x 1.600 g / Kiste



frisch



Maishendl
grillfertig, auf Tasse, 4 x AT

ohne Innereien, unkalibriert
ca. 1.200 g / Stück

Art.-Nr. 1005



HÜHNER & HÜHNERTEILE



Maishendl
grillfertig, gesteckt, 4 x AT

ohne Innereien, kalibriert

Art.-Nr. 1019, 15 x 1.000 g / Kiste
Art.-Nr. 1022, 15 x 1.100 g / Kiste
Art.-Nr. 1023, 10 x 1.200 g / Kiste



Maishendl
grillfertig, gewürzt, 4 x AT

ohne Innereien, kalibriert

Art.-Nr. 1068, 15 x 950 g / Kiste
Art.-Nr. 1071, 15 x 1.000 g / Kiste
Art.-Nr. 1057, 15 x 1.100 g / Kiste



Maishendl
grillfertig, gewürzt, gesteckt,
4 x AT

ohne Innereien, kalibriert

Art.-Nr. 1069, 15 x 1.000 g / Kiste
Art.-Nr. 1084, 15 x 1.100 g / Kiste
Art.-Nr. 1092, 10 x 1.200 g / Kiste



Bio Maishendl
bratfertig, auf Tasse, 4 x AT

mit Innereien, unkalibriert
ca. 1.200 – 1.800 g / Stück

Art.-Nr. 1095



Maishendl
bratfertig, 4 x AT

mit Innereien, unkalibriert
ca. 1.300 g / Stück

Art.-Nr. 1020



Maishendl
halbiert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen

Art.-Nr. 1106
450 g / Stück
(30 x 450 g / Kiste)

Art.-Nr. 1059
500 g / Stück
(30 x 500 g / Kiste)



Maisbackhendl
unpaniert, 4 x AT

halbiertes 1.100 g Hendl
Filet und Oberkeule ohne Haut, ohne Knochen,
Flügel mit Haut, ohne Spitzen und zweigliedrig
36 – 40 Portionen = ca. 11 kg / Karton

Art.-Nr. 2040



HÜHNER & HÜHNERTEILE



frisch
🕒

Bio Maishendlkeulen
unkalibriert, auf Tasse, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
10 x 250 – 300 g / Tasse

Art.-Nr. 1080



frisch
🕒

Maishendlkeulen
kalibriert, auf Tasse, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ohne Rückenanteil

Art.-Nr. 1063, 10 x 220 g / Tasse
Art.-Nr. 1064, 10 x 240 g / Tasse
Art.-Nr. 1065, 10 x 260 g / Tasse
Art.-Nr. 1066, 10 x 280 g / Tasse
Art.-Nr. 1067, 10 x 300 g / Tasse



frisch
🕒

Maishendlkeulen
kalibriert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ohne Rückenanteil

Art.-Nr. 1042, 40 x 220 g / Kiste
Art.-Nr. 1043, 40 x 240 g / Kiste
Art.-Nr. 1044, 40 x 260 g / Kiste
Art.-Nr. 1046, 40 x 280 g / Kiste
Art.-Nr. 1047, 40 x 300 g / Kiste



frisch
🕒

Maishendlkeulen
unkalibriert, 4 x AT

mit Haut, ohne Knochen
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1074



frisch
🕒

Maishendlkeulen
unkalibriert, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen
ca. 2,8 kg / Packung

Art.-Nr. 1049



frisch
🕒

Maishendl-Oberkeulen
unkalibriert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 10 kg / Kiste

Art.-Nr. 1088



frisch
🕒

Maishendl-Unterkeulen
unkalibriert, lose, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 1040



frisch
🕒

Maishendl-Unterkeulen
unkalibriert, auf Tasse, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 1 kg / Tasse

Art.-Nr. 1076



frisch
🕒

Maishendl-Innenfilet
besonders zart, 4 x AT

ca. 1 kg / Tasse

Art.-Nr. 1107



HÜHNER & HÜHNERTEILE



frisch



Maishendfilet Supreme
halbiert, 4 x AT

mit Haut und erstem Flügelknochen
4 x 180 – 220 g / Packung

Art.-Nr. 1034



frisch



Maishendfilet Supreme
halbiert, lose, 4 x AT

mit Haut und erstem Flügelknochen
ca. 180 – 220 g / Stück
5 kg / Karton

Art.-Nr. 1010



frisch



Maishendfilet kalibriert, 4 x AT

mit Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet
16 x ca. 180 g / Packung

Art.-Nr. 1033



frisch



Maishendfilet unkalibriert, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1032



frisch



Maishendfilet kalibriert, lose, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet
5 kg / Karton

Art.-Nr. 1031, 120 g / Stück

Art.-Nr. 1004, 140 g / Stück

Art.-Nr. 1001, 160 g / Stück

Art.-Nr. 1000, 180 g / Stück

Art.-Nr. 1036, 250 g / Stück (Butterfly)



frisch



Maishendfilet kalibriert, auf Tasse, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen,
ohne Innenfilet

Art.-Nr. 1037, 10 x 140 g / Tasse

Art.-Nr. 1038, 10 x 160 g / Tasse

Art.-Nr. 1039, 10 x 180 g / Tasse



frisch



Maishendfilet Butterfly
kalibriert, auf Tasse, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen, ohne Innenfilet
8 x 350 g / Tasse

Art.-Nr. 1002



frisch



Maishendlbrust unkalibriert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 10 – 12 kg / Packung

Art.-Nr. 1050



frisch



Maishendlbrust unkalibriert, auf Tasse, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 3,2 kg / Tasse

Art.-Nr. 1055



HÜHNER & HÜHNERTEILE



frisch

Bio Maishendflügerl
unkalibriert, auf Tasse, 4 x AT

2-gliedrige Flügerl, mit Haut, mit Knochen
ca. 2,5 – 3 kg / Tasse

Art.-Nr. 1085



frisch

Maishendflügerl
zwei-gliedrig, lose, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen, ohne Spitze
ca. 10 kg / Kiste

Art.-Nr. 1070



frisch

Maishendflügerl
zwei-gliedrig, auf Tasse, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen, ohne Spitze
ca. 2,5 kg / Tasse

Art.-Nr. 1075



frisch

Hendlknochen
lose, 4 x AT

ca. 10 – 12 kg / Karton

Art.-Nr. 1003



HÜHNERTEILE GESCHNITTEN



frisch

Maishendlspieße
handgesteckt, 4 x AT

Brustfleisch mit Putenspeck
Spieße aus Holz
10 x ca. 170 g / Packung

Art.-Nr. 1762



frisch

Maishendl
Keulenragout
sauber geschnitten, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen
Stückgröße: ca. 3 x 3 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1056



frisch

Hühnerfaschiertes
aus der Oberkeule, 4 x AT

400 g / Packung

Art.-Nr. 1089





bestzeit





Mehr Raum, mehr Luft mehr Sonne.



SONNENPUTEN

Sonnenputen geht's besser als Tieren aus konventioneller Haltung, denn sie werden von bäuerlichen Familienbetrieben aufgezogen, denen Tierwohl ein besonderes Anliegen ist.





Mehr Raum.

Im Gegensatz zu allen anderen EULändern ist in Österreich die maximale Besatzdichte in Putenställen gesetzlich geregelt. Unsere Sonnenputen haben aber sogar noch mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Darüber hinaus sind die Ställe mit erhöhten Sitzebenen ausgestattet. Dadurch können die Sonnenputen ihr natürliches Verhalten des „Aufbaumens“ ausleben, und schwächeren Tieren dient der Platz unter diesen Sitzflächen als Rückzugsort. Heu und Stroh als Beschäftigungsmaterial tragen zusätzlich zu mehr Tierwohl bei.

Mehr Luft und Sonne.

Der wohl größte Unterschied zur konventionellen Haltung ist die Möglichkeit für die Tiere, die Sonnenstunden in einem geschützten Außenbereich zu verbringen. Dieser sogenannte „Wintergarten“ ist überdacht und wird von den Sonnenputen gerne und häufig genutzt. Sobald die Klappen offen sind, spazieren die Tiere in den Außenbereich und lassen sich an der frischen Luft die Sonne auf die Federn scheinen. Zumindest acht Stunden jeden Tag können sich unsere Sonnenputen im geschützten Freibereich aufhalten.

Mehr Österreich.

Alle Sonnenputen stammen aus heimischer, kleinstrukturierter Landwirtschaft. Der gesamte Wertschöpfungsprozess vom Schlüpfen der Küken über die Aufzucht bis hin zur Verarbeitung findet garantiert in Österreich statt. Insgesamt sind es zehn bäuerliche Familienbetriebe in Kärnten, Ober- und Niederösterreich, wo unsere Sonnenputen gezüchtet werden. Diese Bauern haben freiwillig in tierfreundlichere Haltungsbedingungen investiert, um die höheren Anforderungen für die Aufzucht von Sonnenputen zu erfüllen.

Mehr Natürlichkeit.

Unsere Sonnenputen erhalten ausschließlich gentechnikfreies Futter aus Mais, Weizen, Soja, Raps und Sonnenblumen, ergänzt mit Mineralstoffen und Spurenelementen. Zusätzlich werden ganze Getreidekörner angeboten, frisches Wasser in Trinkwasserqualität steht immer zur Verfügung. Zur Unterstützung der arttypischen Ernährungsgewohnheiten erhalten die Tiere zusätzlich zum natürlichen Futter auch Muschelgrit (= zerkleinerte Muschelschalen) und Steinchen angeboten, die beim Zermahlen des Futters im Magen helfen.

SONNENPUTE



frisch
🕒

Putenbrust
4 x AT

von der Sonnenpute
ohne Haut, ohne Knochen, halbiert
ca. 1,5 – 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1122



frisch
🕒

Putenschnitzel
kalibriert, 4 x AT

von der Sonnenpute
geschnitten

Art.-Nr. 1136, 10 x 120 g / Packung

Art.-Nr. 1138, 10 x 150 g / Packung

Art.-Nr. 1140, 10 x 180 g / Packung



frisch
🕒

Putengeschnetzeltes
aus der Brust, 4 x AT

von der Sonnenpute
blättrig geschnitten
Stückgröße: 2 – 4 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1169



frisch
🕒

Putenkeulen-Rollbraten
aus der Oberkeule, 4 x AT

von der Sonnenpute
im Netz, Fleisch von 2 – 3 Oberkeulen
Ø 13 cm, 20 cm lang
ca. 1,2 – 1,7 kg / Stück

Art.-Nr. 1191



frisch
🕒

Putenkeulenragout
aus der Oberkeule, 4 x AT

von der Sonnenpute
Stückgröße: ca. 2,5 x 2,5 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1362



frisch
🕒

Putenoberkeulenfleisch
ausgelöst, 4 x AT

von der Sonnenpute
ohne Haut, lose
für Gulasch und Geschnetzeltes
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1349



frisch
🕒

Putenfaschiertes
aus der Oberkeule, 4 x AT

von der Sonnenpute
400 g / Packung

Art.-Nr. 1168





PUTEN & PUTENTEILE

**Frische
Bauernputen
aus Österreich**

- + Aufzucht ausschließlich bei Vertragsbauern
- + viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- + hochwertiges Mais-Futter
- + kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika



frisch

**Putenbrust**
4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen
halbiert
ca. 1,5 – 2,5 kg / Packung
Art.-Nr. 1123



frisch

**Puten-Innenfilet**
= Prinzessfilet, 4 x AT

ohne Sehne
8 x ca. 120 – 160 g / Packung
Art.-Nr. 1351



frisch

**Pute**
auf Vorbestellung, 4 x AT

im Ganzen, Innereien beige packt
Art.-Nr. 1112, 3 – 5,5 kg / Stück*
Art.-Nr. 1113, 6 – 8 kg / Stück
Art.-Nr. 1119, 12 – 14 kg / Stück
(*saisonal verfügbar)



frisch

**Putenoberkeulenfleisch**
ausgelöst, 4 x AT

ohne Haut, lose
für Gulasch und Geschnetzeltes
ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 1350



frisch

**Putenoberkeule**
männliche Ware, 4 x AT

mit Haut, ohne Knochen
ideal für Kebab
ca. 2 – 3 Stück / Packung
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 1289





PUTEN & PUTENTEILE



frisch
🕒

**Putenkeulen-Rollbraten
aus der Oberkeule, 4 x AT**

im Netz, Fleisch von 2 – 3 Oberkeulen
ø 13 cm, 20 cm lang
ca. 1,8 – 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 1192



frisch
🕒

**Putensurbraten
aus der Keule, 4 x AT**

im Netz
ca. 900 g / Stück

Art.-Nr. 1186



PUTENTEILE GESCHNITTEN



frisch
🕒

**Putenschnitzel
kalibriert, 4 x AT**

Art.-Nr. 1142, 20 x 100 g / Packung
Art.-Nr. 1134, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 1133, 10 x 150 g / Packung
Art.-Nr. 1137, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 1139, 10 x 180 g / Packung



frisch
🕒

**Putengeschnetzeltes
aus der Brust, 4 x AT**

blättrig geschnitten
Stückgröße: 2 – 4 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1170



frisch
🕒

**Putenspieße
handgesteckt, 4 x AT**

Putenbrust mit Speck von der Pute
Spieße aus Holz
10 x 170 g / Packung

Art.-Nr. 1274



HAUS- & WILDGEFLÜGEL



frisch
🕒

**Putenkeulenragout
aus der Oberkeule, 4 x AT**

Stückgröße: ca. 2,5 x 2,5 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 1361



frisch
🛒

**Österreichische
Weidegans**

im Ganzen, mit Innereien und Hals

Art.-Nr. 1815, 3,6 – 4,4 kg / Stück
Art.-Nr. 1816, 4,4 – 5,2 kg / Stück
(saisonal verfügbar)





Frisch von der Alm.



K A I N D O R F , S T E I E R M A R K

Unser Fleisch-Partner Schirnhofner hat mit seinen
Vertragsbauern Standards bei der artgerechten
Tierhaltung gesetzt.





Kerngebiet der Almos ist das Almenland im oststeirischen Hügelland, das als Naturpark ausgezeichnet wurde.

„Die Menschen sollen weniger, aber hochwertigeres Fleisch essen“, sagt Karl Schirnhofner. Für den Chef eines Fleischverarbeitungsbetriebs eine ungewöhnliche Ansage. Doch Schirnhofner, der das gleichnamige Unternehmen seit 1981 leitet, hat feste Überzeugungen: Nicht nur der Umwelt soll es gut gehen, sondern vor allem auch Mensch und Tier. Es versteht sich daher von selbst, dass alle Tiere, die von Schirnhofner verarbeitet werden, bei österreichischen Bauern in artgerechter Haltung aufwachsen. Karl Schirnhofner hat den Betrieb aus Kaindorf, der 1926 von seinem Großvater zum Handel mit Lebendvieh gegründet worden war, Anfang der 1990er übernommen. „Was uns von anderen unterscheidet, ist die Vertragsbauernschaft“, erklärt Karl Schirnhofner. „Das heißt, wir haben mit unseren ca. 90 Schweinebauern und knapp 400 Almo-Bauern strenge Verträge – die Bauern unterwerfen sich bei der Produktion unseren Regeln, dafür zahlt ihnen Schirnhofner höchste Preise am Markt samt einer Prämie.“

Erfolgsmodell Almochse

Rund 4.000 Almoachsen weiden im Sommer auf den Hängen des steirischen Naturparks Almenland. Einst waren sie gefragte Arbeitstiere, bis sie durch den leistungsstärkeren Traktor verdrängt wurden. Wohin also mit den Rindern, die weder für Zucht noch zur Milchproduktion geeignet sind? Zunächst sah es nicht gut aus, bis Ende der 1980er Jahre wurden sie als billige Fleischlieferanten nach Nordafrika verschifft. Dann hatten die Bauern der oststeirischen Region Almenland eine Idee: Künftig sollten die Tiere im Sommer auf den Almen der Region weiden und im Winter mit heimischem, gentechnikfreiem Futter versorgt werden. So werden einerseits die Almen kultiviert, andererseits entsteht Fleisch von höchster Qualität. Ein Bauer bringt pro Jahr im Schnitt zehn Ochsen zur Schlachtreife.

1995 nahm Karl Schirnhofner die Almo-Bauern unter Vertrag. Schirnhofner kümmert sich um die Vermarktung des Almoachsenfleisches und bietet den Bauern eine Abnahmegarantie – und zahlt die höchsten Preise für das Fleisch in Österreich. Im Gegenzug fordert Karl Schirnhofner von den ALMO-Bauern die Einhaltung nach strengsten Qualitätsrichtlinien: 150 Tage im Jahr müssen die Ochsen auf der Alm und auf der Weide sein. Im Winter sind sie in Freilaufställen untergebracht, im Sommer auf der Alm. Eiweißfuttermittel wie Sojaextraktionsschrot ist verboten. Vor der Schlachtung werden die Tiere nicht durch lange Transportwege gestresst. All das wirkt sich natürlich auf die Fleischqualität aus. „Bei einer Gegenverkostung mit anderem Rindfleisch – ohne zu würzen – macht sich das Almo-Fleisch durch seinen unverkennbaren, bekömmlichen Rindfleischgeschmack bemerkbar. Man könnte beim Almo-Almoachsenfleisch durchaus ohne Gewürze auskommen.“

Ökoregion Kaindorf

Neben dem gentechnikfreien Almo-Almoachsenfleisch stellt Schirnhofner auch Rindfleisch, Premium-Schweinefleisch, steirisches Premium-Kalbfleisch sowie Würste und Schinken in Kaindorf her. Das Engagement von Karl Schirnhofner und seinen Mitarbeitern am Standort in Kaindorf drückt sich nicht nur in exzellenten Fleischprodukten aus, sondern auch in langjährigen Partnerschaften der Umweltschutzorganisation Greenpeace und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Eine Auszeichnung, die in der Fleischindustrie Seltenheitswert hat. Karl Schirnhofners Vision ist, dass sein Unternehmen vollständig zum grünen Betrieb wird. Daher hat er im Heimatort Kaindorf mit 200 Bauern ein Projekt zum Humusaufbau gestartet. So soll der durch Intensivwirtschaft ausgelaugte Boden wieder in seinen Urzustand gebracht werden, Nebeneffekt ist, dass dadurch enorme Mengen CO₂ gebunden werden können.

„Unsere Vertragsbauern liefern höchste Qualität“

KARL SCHIRNHOFNER

Gläserne Fabrik

Neben dem Umwelt- und Tierschutz hat sich Schirnhofner selbstverständlich dem Konsumenten verpflichtet. Seit 2009 lädt der Betrieb aus Kaindorf bei Hartberg Interessierte daher in seine Gläserne Fabrik. Dort können die Besucher die Verarbeitung der Fleischwaren bei Schirnhofner genau unter die Lupe nehmen. Ein Angebot, auf das die Konsumenten anscheinend gewartet haben: 17.000 Besucher werden in der Gläsernen Fabrik jährlich Zeuge, wenn Würste geformt, Schinken geräuchert und Filets zugeschnitten werden. Nicht zuletzt profitiert so auch die Ökoregion Kaindorf durch zusätzliche Gäste.





ALMO-ALMOCHSENFLEISCH

Frisches Almochsenfleisch aus Österreich

- + Rindfleisch der Extraklasse, besonders schön marmoriert
- + artgerechte Alm-Weidehaltung im Sommer, geräumige Ställe im Winter
- + hochwertiges Futter aus Almgräsern, Kräutern, Silage, Getreideschrot und Heu
- + langsames Wachstum (durchschnittlich 26 Monate)
- + perfekt vorgereift



frisch



Almo Filet ohne Kette, 4 x AT

zum Braten, Dünsten, Kurzbraten
ca. 2 – 2,8 kg / Packung

Art.-Nr. 21701



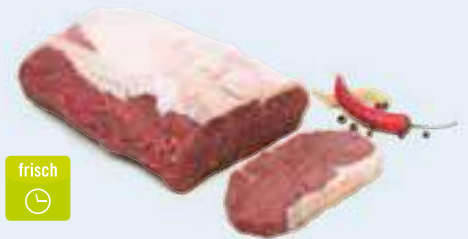
frisch



Almo Beiried = Roastbeef, 4 x AT

nieder, lang
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 4,5 – 6 kg / Packung

Art.-Nr. 21713



frisch



Almo Beiried = Roastbeef, 4 x AT

hoch
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29108



frisch



Almo Beiried = Roastbeef, 4 x AT

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 – 4 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29107



frisch



Almo Hüft-Steak 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten, ideal für Medaillons
ca. 0,8 kg – 1 kg / Packung

Art.-Nr. 29120



frisch



Almo Rostbraten = Rib Eye, 4 x AT

ohne Deckel
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
2 x ca. 1,7 kg / Packung

Art.-Nr. 21715



ALMO-ALMOCHSENFLEISCH



frisch
🕒

Almo Hüferscherz
= Hüfte, 4 x AT

entvliest
zum Kochen, Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21707



frisch
🕒

Almo Oberschale
ohne Deckel, 4 x AT

zum Schmoren, Braten
ca. 6 – 8 kg / Packung

Art.-Nr. 21700



frisch
🕒

Almo Weißscherz
= Semmerolle, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21710



frisch
🕒

Almo Tafelspitz
kurz, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21705



frisch
🕒

Almo Hüferschwanz
= Bürgermeisterstück, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 0,8 – 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21708



frisch
🕒

Almo Brustkern
Brust ohne Knochen, 4 x AT

zum Kochen
ca. 1,7 – 2 kg / Packung

Art.-Nr. 29110



frisch
🕒

Almo Schulterscherz
= Schaufelstück, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21704



frisch
🕒

Almo Schultermeisl
= falsches Filet, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 1,5 – 2 kg / Packung

Art.-Nr. 21703



frisch
🕒

Almo dicke Schulter
= dickes Bugstück, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 3,5 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21711



ALMO-ALMOCHSENFLEISCH



frisch
🕒

Almo vorderer Rostbraten = Hochrippenherz, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren, Braten
ca. 1,5 – 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21709



frisch
🕒

Almo Beinfleisch 4 x AT

ohne Knochen
ca. 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29106



frisch
🕒

Almo Beinfleisch mit Knochen, 4 x AT

zum Kochen
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 29105



frisch
🕒

Almo Hals 4 x AT

ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29113



frisch
🕒

Almo Hüferscherzel 4 x AT

ca. 3 – 4 kg / Packung

Art.-Nr. 29115



frisch
🕒

Almo Kavalierspitz 4 x AT

ca. 1,2 – 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29116



ALMO-ALMOCHSENFLEISCH



frisch
🕒

Almo Nuss
= Kugel, 4 x AT

ca. 4 – 5,5 kg / Packung
Art.-Nr. 29119



frisch
🕒

Almo Tafelstück
4 x AT

ca. 5 – 7 kg / Packung
Art.-Nr. 29128



frisch
🕒

Almo Zwerchrippe
4 x AT

ohne Knochen
ca. 1,1 – 1,8 kg / Packung
Art.-Nr. 29130



frisch
🕒

Almo hinterer Wadschinken
= hinteres Beinfleisch, 4 x AT

ohne Knochen
zum Dünsten, Schmoren
ca. 2 – 3,2 kg / Packung
Art.-Nr. 21712



frisch
🕒

Almo Ripperl
= Beef Ribs, 4 x AT

zum Grillen, Braten
ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 29122



**ALMO-ALMOCHSENFLEISCH
GESCHNITTEN**



frisch



Almo Beiried
= Roastbeef, 4 x AT

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 21730, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21731, 10 x 200 g / Packung



frisch



Almo Rostbraten
= Rib Eye, 4 x AT

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 21740, 10 x 150 g / Packung
Art.-Nr. 29124, 10 x 170 g / Packung
Art.-Nr. 21741, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21742, 10 x 220 g / Packung



frisch



Almo Schnitzel
aus Nuss und Oberschale, 4 x AT

geplättet
zum Schmoren, Braten

Art.-Nr. 29096, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 21721, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 29097, 10 x 200 g / Packung



frisch



Almo Gulasch
aus der hinteren Wade/Beinflfleisch,
4 x AT

4 x 4 x 4 cm
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21714



frisch



**Almo
Schulterwürfel**
4 x AT

4 x 4 x 4 cm
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 29126



tief
gekühlt



**Almo
Tomahawk Steak**
4 x AT

zum Braten, Grillen
ca. 1,4 kg / Stück

Art.-Nr. 9865



tief
gekühlt



**Almo
T-Bone Steak**
aus dem ganzen Englischen,
4 x AT

zum Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 500 – 750 g / Stück

Art.-Nr. 9864



tief
gekühlt

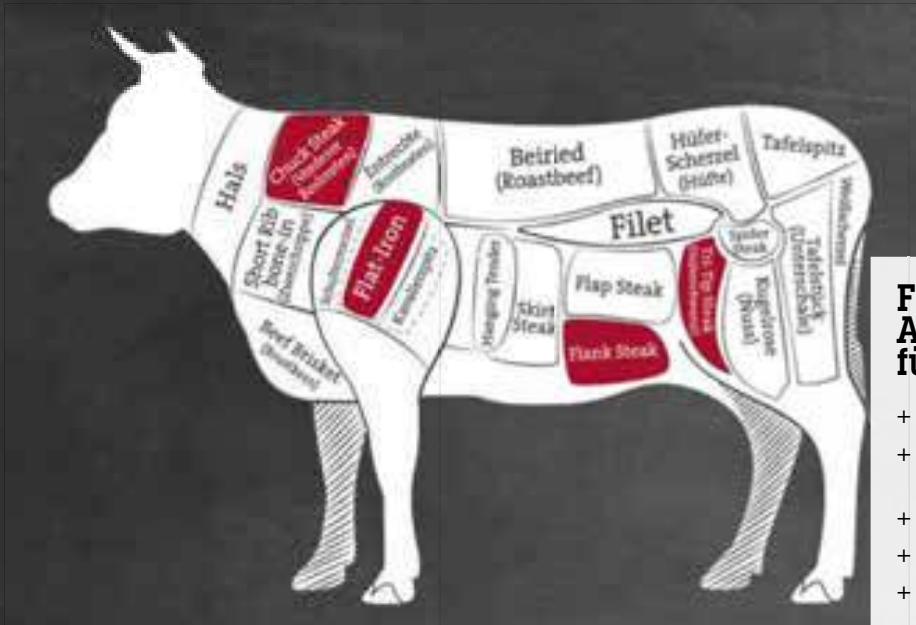


Almo Rib Eye Steak
einzeln entnehmbar, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten
10 x ca. 350 g / Packung

Art.-Nr. 9866





Frische Almo Spezial-Steaks für Kenner

- + sorgfältig selektierte Stücke vom Almo
- + außergewöhnliche Teilstücke, perfekt für Steaks
- + zugeschnitten nach US-Tradition
- + besondere Aromatik
- + Steaks für Fleisch-Liebhaber



ALMO-ALMOCHSENFLEISCH SPEZIAL-STEAKS



frisch
🕒

Almo Chuck Steak aus dem vorderen Rostbraten, 4 x AT

kompakte Konsistenz, zarter, aromatischer Geschmack, patentiertes Reife-System
ca. 300 – 400 g / Packung

Art.-Nr. 21750



frisch
🕒

Almo Flat-Iron = Top Blade Roast, 4 x AT

aus dem Schulterschmelz/ Schaufelstück, vielseitig einsetzbar
ca. 600 – 800 g / Packung

Art.-Nr. 21754



frisch
🕒

Almo Flat-Iron Steak aus dem Schulterschmelz/ Schaufelstück, 4 x AT

außergewöhnlicher Geschmack, einzigartig charakteristische Optik
2 x ca. 250 – 320 g / Packung

Art.-Nr. 21756



frisch
🕒

Almo Tri-Tip Steak aus dem Hüferschwanzel/ Bürgermeisterstück, 4 x AT

marmorierte, kompakte Steaks mit feiner Fettabdeckung, ca. 2,5 cm stark
2 x ca. 200 – 250 g / Packung

Art.-Nr. 21752



frisch
🕒

Almo Flank Steak = kleine Bavette, 4 x AT

aromatischer Fleischgeschmack, schöne Fleischfaser, besonders zart
ca. 600 – 800 g / Packung

Art.-Nr. 21758



SALON beef

OBSESSION

Selektiertes
Kalbinnen-
Fleisch der
Premium-Klasse.



GEBOREN / GEMÄSTET /
GESCHLACHTET /
VERARBEITET IN ÖSTERREICH

AUS

PREMIUM DER KALBINNEN.

NATUR

Wer in Österreich und Deutschland von Rindfleisch spricht, meint damit meist den Stier. Jedoch ist das Fleisch vom weiblichen Jungrind von deutlich höherer Qualität. —————

Anders als Stiere, die vor der Schlachtung für einige Wochen intensiv gemästet werden, haben die Kalbinnen genug Zeit, um langsam und vor allem konstant an Gewicht zuzulegen. Die Tiere ernähren sich ihr Leben lang vorwiegend von Gras, Heu und Wiesengras-Silage.

Neben der natürlichen Fütterung spielt auch die Genetik für die hohe Fleischqualität eine wesentliche Rolle. —————

Kalbinnen wachsen gemächlicher als ihre männlichen Artgenossen, die Muskeln sind daher feinfasriger und das intramuskuläre Fett baut sich langsamer auf. Außerdem werden die Tiere bis zu 30 Monate alt, dadurch entwickelt unser Salon Beef einen intensiveren Rindfleischgeschmack als Stierfleisch.

ZARTER

Schon der erste Blick auf das Fleisch der Kalbin lässt jedem Fleischliebhaber das Wasser im Munde zusammenlaufen.

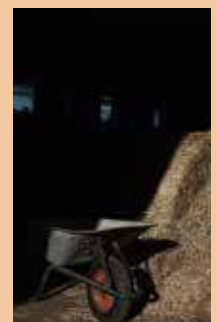
Seine kräftige, dunkelrote Farbe, seine gleichmäßige Marmorierung und die Feinfasrigkeit des Fleisches sind ein untrüglicher Hinweis auf die besondere Qualität unseres Salon Beefs: aromatisch, zart und saftig.

21 TAGE GEREIFT

Auch nach der Schlachtung bekommt unser Fleisch genügend Zeit, um zu reifen und seinen unübertroffenen Geschmack zu entwickeln. Denn die Reifezeit ist ebenfalls ein wesentliches Kriterium für die Rindfleischqualität. Alle Salon Beef Teilstücke reifen volle 21 Tage, das intensiviert den Geschmack und macht das Fleisch mürber.



Natürliches Futter bringt den Geschmack der Region.



Unsere Kalbinnen haben Zeit zum Wachsen.



SALON BEEF

Selektiertes Kalbinnen-Fleisch der Premium-Klasse

- + 100% aus österreichischer Landwirtschaft
- + langsames Wachstum
- + natürliches Futter aus Gras, Heu und Wiesengras-Silage
- + mindestens 21 Tage vorgereift

SALON
beef



frisch



Salon Beef Filet

ohne Kette, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 1,8 – 2,8 kg / Packung

Art.-Nr. 21500



frisch



Salon Beef Beiried

= Roastbeef, ohne Bauchkette,
4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 4 – 6 kg / Packung

Art.-Nr. 21501



frisch



Salon Beef Steakhüfte

sauber zugeputzt, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 2,3 – 3,6 kg / Packung

Art.-Nr. 21511



frisch



Salon Beef Rostbraten

= Rib Eye, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 2,8 – 4,3 kg / Packung

Art.-Nr. 21502



frisch



Salon Beef Tafelspitz

kurz geschnitten, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 1,4 – 2,4 kg / Packung

Art.-Nr. 21505



frisch



Salon Beef Oberschale

ohne Deckel, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 4 – 6,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21515



SALON BEEF



frisch



**Salon Beef
Hüferschwanzel**
= Bürgermeisterstück, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 0,7 – 1,4 kg / Packung

Art.-Nr. 21514



frisch



**Salon Beef
weißes Scherztl**
= Semerrolle, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 2,2 – 4,2 kg / Packung

Art.-Nr. 21504



frisch



**Salon Beef
Schulterscherztl**
= Schaufelstück, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 1,8 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21506



frisch



**Salon Beef
dicke Schulter**
= dickes Bugstück, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 3 – 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21508



frisch



**Salon Beef
Nuss geteilt**
= Kugel, entvliest, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 3 – 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21512



tief
gekühlt



**Salon Beef
Tomahawk Steak**
4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 5 x 500 – 800 g / Karton

Art.-Nr. 9692



SALON BEEF GESCHNITTEN



frisch



**Salon Beef
Schnitzel**
geplättet, 4 x AT

aus der Oberschale
von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift

Art.-Nr. 21523, 10 x 160 g / Packung

Art.-Nr. 21521, 10 x 180 g / Packung



frisch



**Salon Beef
Schulterwürfel**
4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21513, ca. 2 x 2 x 2 cm

Art.-Nr. 21516, ca. 4 x 4 x 4 cm



frisch



**Salon Beef
Geschnetzeltes**
aus der Schulter, 4 x AT

ca. 4 x 1 x 1 cm
von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21517





LANDMEISTERRIND STIERFLEISCH

Frisches Landmeister-Rind aus Österreich

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + von Meisterhand selektiert
- + kurze Transportwege
- + spezieller Schirnhofener-Zuschnitt für die Gastronomie
- + vorgereift

 **Landmeister-Rind®**



frisch



Filet vom Landmeister-Rind ohne Kette, 4 x AT

zum Braten, Dünsten, Kurzbraten
ca. 2 – 2,6 kg / Packung

Art.-Nr. 21001

  **Landmeister-Rind®**



frisch



Beiried vom Landmeister-Rind = Roastbeef, 4 x AT

nieder, ohne Bauchkette
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 7 – 8 kg / Packung

Art.-Nr. 21008

  **Landmeister-Rind®**



frisch



Beiried vom Landmeister-Rind = Roastbeef, 4 x AT

kurz, ohne Bauchkette
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21011

  **Landmeister-Rind®**



frisch



Oberschale vom Landmeister-Rind ohne Deckel, 4 x AT

zum Schmoren, Braten
ca. 8 – 9 kg / Packung

Art.-Nr. 21000

  **Landmeister-Rind®**



frisch



Rostbraten vom Landmeister-Rind = Rib Eye, 4 x AT

ohne Deckel, ohne Knochen
zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 3,2 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21006

  **Landmeister-Rind®**



frisch



Weißes Scherzl vom Landmeister-Rind = Semerrolle, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren
ca. 2,2 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21004

  **Landmeister-Rind®**

**LANDMEISTERRIND
STIERFLEISCH**



frisch



**Hüferscherz
vom Landmeister-Rind
= Hüfte, 4 x AT**

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 3,5 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21012



frisch



**Tafelspitz
vom Landmeister-Rind
ohne Knochen, 4 x AT**

zum Kochen, Schmoren
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21003



frisch



**Schulterscherz
vom Landmeister-Rind
= Schaufelstück, 4 x AT**

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 2,5 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21009



frisch



**Dicke Schulter
vom Landmeister-Rind
= dickes Bugstück, 4 x AT**

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 4,5 – 5,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21007



frisch



**Hinterer Wadshinken
vom Landmeister-Rind
= hinteres Beinfleisch, 4 x AT**

ohne Knochen
zum Dünsten, Schmoren
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21005



frisch



**Brustkern
vom Landmeister-Rind
= Brust ohne Knochen, 4 x AT**

zum Kochen
ca. 3 – 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21043



frisch



**Schalendeckel
vom Landmeister-Rind
= Oberschalendeckel, 4 x AT**

entviest
zum Schmoren, Braten
ca. 1 – 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21002



frisch



**Ochenschlepp
vom Landmeister-Rind
4 x AT**

ca. 1 – 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29139



**LANDMEISTERRIND
STIERFLEISCH GESCHNITTEN**



frisch
🕒

**Beiried
vom Landmeister-Rind
= Roastbeef, 4 x AT**

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 21020, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21021, 10 x 200 g / Packung



frisch
🕒

**Rostbraten
vom Landmeister-Rind
= Rib Eye, 4 x AT**

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 21015, 10 x 150 g / Packung
Art.-Nr. 21016, 10 x 180 g / Packung



frisch
🕒

**Schnitzel
vom Landmeister-Rind
geplättet, 4 x AT**

aus der Nuss und Oberschale
zum Schmoren, Braten

Art.-Nr. 21030, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 21031, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 21032, 10 x 180 g / Packung



frisch
🕒

**Schulterstücke
vom Landmeister-Rind
= Bugstück, 4 x AT**

zum Dünsten, Schmoren, für Gulasch
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21017, 1,5 x 1,5 x 1,5 cm
Art.-Nr. 21019, 3 x 3 x 3 cm
Art.-Nr. 21018, 4 x 4 x 4 cm



frisch
🕒

**Geschnetzeltes
vom Landmeister-Rind
aus der Schulter/Bug, 4 x AT**

Stückgröße: 6 x 1 x 1 cm
zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21044



frisch
🕒

**Halsstücke
vom Landmeister-Rind
ideal für Gulasch, 4 x AT**

Stückgröße: 3 x 3 x 3 cm
zum Dünsten, Schmoren
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21041



frisch
🕒

**Markknochen
vom Landmeister-Rind
2 - 4 cm dick, 4 x AT**

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21014



frisch
🕒

**Fleischknochen
vom Landmeister-Rind
für Fonds und Saucen, 4 x AT**

geschnitten
ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 29180





bestzeit



Österreich an Geschmack.



GRIESKIRCHEN, OBERÖSTERREICH

Alle Klaushof Schweine und Rinder wurden in Österreich
geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet.

KLAUSHOF



Für jeden Klaushof Artikel wurden genaue Spezifikationen festgelegt,
die streng kontrolliert werden.

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege kurz und unser Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt. Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte – wie das Rind- und Schweinefleisch der Marke Klaushof.

„Wir haben vor einigen Jahren bemerkt, dass viele unserer Kunden gerade beim Fleisch auf garantiert österreichische Qualität Wert legen, aber trotzdem nicht auf ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis verzichten wollen“, erklärt Manfred Kröswang. „Diesen Kundenwunsch haben wir zum Anlass genommen, eine Eigenmarke zu entwickeln die diese Anforderungen erfüllt“. Die KRÖSWANG Einkäufer haben für jeden geplanten Klaushof Artikel genaue Spezifikationen ausgearbeitet und sich auf die Suche nach passenden Produktionspartnern gemacht. Nach vielen Gesprächen und Produkttests sind eine Handvoll Qualitätsmetzger übrig geblieben, die gut und verlässlich genug für Klaushof Rind- und Schweinefleisch sind.

Verlässliche Partner

„Wir haben uns aus mehreren Gründen nicht für einen einzigen Partner entschieden“, erklärt Manfred Kröswang. „Einerseits hat jeder Hersteller bestimmte Stärken in der Produktion, die wir für unsere Kunden nutzen wollen. Und natürlich wollen wir unseren Kunden den besten Preis bieten, allein deshalb braucht es auch die Wettbewerbssituation auf Einkaufsseite“. Wobei der Geschäftsführer ganz klar betont, dass der Preis nur bei absolut gleicher Qualität die Entscheidung bringt. Um diese Qualität vergleichbar zu machen, wird bei der Wareneingangskontrolle penibel kontrolliert, ob die vereinbarten Vorgaben seitens der Produktionspartner erfüllt werden. Daneben wird monatlich überprüft, ob es bei den Produkten eines Lieferanten überdurchschnittlich viele Reklamationen gegeben hat. Sollte das der Fall sein, wird der Lieferant gesperrt, denn „bei der Qualität machen wir keine Kompromisse“, so Manfred Kröswang. Durch die strengen Kontrollen bietet KRÖSWANG eine Zufriedenheitsgarantie für alle Artikel. Sollte ein Produkt nicht den Erwartungen des Kunden entsprechen, erhält dieser sein Geld zurück.

Ein Markenprogramm braucht natürlich auch einen Namen, wie ist es zu ‚Klaushof‘ gekommen? „Unsere Firmenzentrale ist ein Bauernhof, der seit über 180 Jahren in Familienbesitz ist. Dieser Bauernhof heißt Klausmayrgut, in der Umgangssprache wird aber immer nur vom Klaushof gesprochen. Wir dachten, dass das ein guter Name für Fleisch aus heimischer Landwirtschaft ist“, erzählt Manfred Kröswang.

Waschechte Österreicher

Was zeichnet nun die Klaushof Produkte aus? Alle Klaushof Jungstiere und Schweine sind garantiert waschechte Österreicher. Sie wachsen wohlbehütet auf klein strukturierten heimischen Bauernhöfen auf, erhalten natürliches Futter und werden ausschließlich von österreichischen Metzgern geschlachtet. Und diese Vorgaben werden bei den KRÖSWANG Produktionspartnern intern und extern streng geprüft.

Das Klaushof Rind- und Schweinefleisch wird speziell für die Gastronomie zugeschnitten. Neben dem Zuschnitt hat KRÖSWANG für alle Teilstücke genaue Gewichtsbänder definiert, damit die Abweichungen pro Artikel möglichst gering sind. Egal welcher Produktionspartner für Klaushof das Fleisch liefert, die Qualität ist immer ident. Selbstverständlich ist das Fleisch vom Jungstier vorgereift und wird erst ausgeliefert, wenn es mindestens 14 Tage Reifezeit hinter sich hat. Ein Teil der Reifezeit wird beim Produzent verbracht, die restlichen Tage im KRÖSWANG Lager in Grieskirchen, direkt neben dem Bauernhof namens Klaushof.

„Fleisch aus Österreich zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis“

MANFRED KRÖSWANG

Geschnittene Ware

Weil es in der Gastronomie immer schwieriger wird Personal zu finden, werden mehr und mehr Produktionsschritte ausgelagert, die nicht zum eigentlichen Kochen gehören. Wie zum Beispiel das Schneiden von Fleisch. Deshalb werden die fertig geschnittenen Schnitzel und Steaks immer beliebter, z.B. fertig geschnittene Rindersteaks vom Rostbraten oder Beiried oder geschnittene Karree- und Schopfsteaks vom Schwein – diese gibt's auch fertig mariniert. Die geschnittene Ware spart Zeit, verhindert Abschnitte und ermöglicht dadurch dem Gastronomen perfekte Kalkulierbarkeit.





KLAUSHOF JUNGSTIER

Frischer Klaushof Jungstier aus Österreich

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + Schlachalter unter 24 Monate
- + transparenter Herkunftsnachweis
- + Schlachtgewicht zwischen 340 und 420 Kilo
- + mindestens 14 Tage vorgereift
- + geeignet für AMA-Gastrosiegel

KLAUSHOF



Filet vom Jungstier ohne Kette, 4 x AT

zum Braten, Dünsten, Kurzbraten
ca. 2,2 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21200

KLAUSHOF



Beiried vom Jungstier = Roastbeef, 4 x AT

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
Art.-Nr. 21219, ca. 4,5 – 6 kg / Packung
Art.-Nr. 21201, ca. 6 – 7,5 kg / Packung

KLAUSHOF



Beiried vom Jungstier = Roastbeef, entvliedt, 4 x AT

ca. 3 – 4 kg / Packung
Art.-Nr. 21236

KLAUSHOF



Tafelspitz vom Jungstier kurz geschnitten, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren
ca. 2 – 3 kg / Packung
Art.-Nr. 21205

KLAUSHOF



Rostbraten vom Jungstier = Rib Eye, 4 x AT

zum Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 3,5 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21202

KLAUSHOF



Gab vom Jungstier = Hochrippenherz, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren, Braten
ca. 2 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21210

KLAUSHOF

KLAUSHOF JUNGSTIER



Steakhüfte vom Jungstier
= sauber zugeputzt, 4 x AT

zum Braten, Dünsten, Kurzbraten
ca. 3 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21211



Brustkern vom Jungstier
= Brust ohne Knochen, 4 x AT

zum Kochen
ca. 3 – 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21209



Weißes Scherzl vom Jungstier
= Semerrolle, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren
ca. 2,8 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21204



Schultermeisl vom Jungstier
= falsches Filet, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 1,5 – 2,4 kg / Packung

Art.-Nr. 21207



Dicke Schulter vom Jungstier
= dickes Bugstück, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 4,5 – 7 kg / Packung

Art.-Nr. 21208



Schultercherzl vom Jungstier
= Schaufelstück, 4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21206



Hintere Wade vom Jungstier
= hinteres Haxenfleisch, 4 x AT

ohne Knochen
zum Dünsten, Schmoren
ca. 2 kg / Packung

Art.-Nr. 21247



Nuss vom Jungstier
= Kugel, 4 x AT

zum Schmoren, Braten
ca. 5 – 6,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21212



KLAUSHOF RIND GESCHNITTEN



frisch
⌚

Beiried vom Jungstier
= Roastbeef, 4 x AT

Art.-Nr. 21227, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21228, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 21229, 10 x 250 g / Packung

KLAUSHOF



frisch
⌚

Rostbraten vom Jungstier
4 x AT

Art.-Nr. 21245, 10 x 150 g / Packung
Art.-Nr. 21246, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21244, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 21248, 10 x 300 g / Packung

KLAUSHOF



frisch
⌚

Schnitzel vom Rind
geplättet, 4 x AT

gesteakt, aus Nuss und Oberschale

Art.-Nr. 21220, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 21222, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 21223, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 21221, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21224, 10 x 200 g / Packung

KLAUSHOF



frisch
⌚

Schulterwürfel vom Rind
4 x AT

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21213, ca. 1,5 x 1,5 x 1,5 cm
Art.-Nr. 21217, ca. 2 x 2 x 2 cm
Art.-Nr. 21214, ca. 2,8 x 2,8 x 2,8 cm
Art.-Nr. 21215, ca. 4 x 4 x 4 cm

KLAUSHOF



frisch
⌚

Wade gewürfelt vom Rind
4 x AT

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21230, ca. 2 x 2 x 2 cm
Art.-Nr. 21218, ca. 4 x 4 x 4 cm
Art.-Nr. 21232, ca. 50 g / Würfel

KLAUSHOF



frisch
⌚

Geschnetzeltes vom Rind
aus der Schulter, 4 x AT

ca. 6 x 1 x 1 cm
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 21216

KLAUSHOF



frisch
⌚

Fleischknochen vom Rind
für Fonds und Saucen, 4 x AT

geschnitten
ca. 4 kg / Packung

Art.-Nr. 21233

KLAUSHOF

RINDFLEISCH



frisch
🕒

Leber vom Rind
4 x AT

kiloweise zu bestellen
Art.-Nr. 29156



tief
gekühlt
❄️

**Beiried vom
Jungstier**
= Roastbeef, 4 x AT

ca. 6 – 8 kg / Stück
Art.-Nr. 9686



tief
gekühlt
❄️

Filet vom Rind
ohne Kette, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten
ca. 2,2 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 9687*



BIO RINDFLEISCH



frisch
🕒

**Bio Beiried
vom Rind**
= Roastbeef, 4 x AT

geschnitten
10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 21180



frisch
🕒

**Bio Schnitzel
vom Rind**
geplättet, 4 x AT

geschnitten,
aus Nuss und Oberschale
10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 21175



frisch
🕒

**Bio Schulterwürfel
vom Rind**
4 x AT

handgeschnitten
ca. 4 x 4 x 4 cm
ca. 5 kg / Packung
Art.-Nr. 21170



FASCHIERTES



frisch
🕒

Faschiertes vom Landmeister-Rind
= Hackfleisch, sehr mager, 4 x AT

100% Rindfleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
ca. 2,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21033



frisch
🕒

Faschiertes vom Rind
= Hackfleisch, 4 x AT

3 mm Körnung, MHD 3 Tage
5 kg / Packung
Art.-Nr. 21240



frisch
🕒

Bio Faschiertes vom Rind
= Hackfleisch, 4 x AT

100% Rindfleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
ca. 5 kg / Packung
Art.-Nr. 21160



frisch
🕒

Faschiertes vom steirischen Premiumkalb
= Hackfleisch, sehr mager, fein, 4 x AT

100% Kalbfleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
ca. 3 kg / Packung
Art.-Nr. 22042



frisch
🕒

Faschiertes Premium
= Hackfleisch, gemischt, besonders mager, 4 x AT

70% Schweinefleisch, 30% Rindfleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
ca. 3 kg / Packung
Art.-Nr. 20999



frisch
🕒

Faschiertes
= Hackfleisch, gemischt, 4 x AT

70% Schweinefleisch, 30% Rindfleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
ca. 5 kg / Packung
Art.-Nr. 20998



frisch
🕒

Faschiertes
= Hackfleisch, gemischt, 4 x AT

50% Rindfleisch, 50% Schweinefleisch
3 mm Körnung, MHD 3 Tage
Art.-Nr. 21226, 1 kg / Tasse
Art.-Nr. 21225, 5 kg / Packung





**SCHIRNHOFER
STEIRISCHES PREMIUMKALB**

**Frisches steirisches
Premiumkalb**

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + natürliche Fütterung
- + besonders zart und geschmackvoll
- + Schlachtgewicht 90 bis 135 Kilo



frisch

Filet vom steirischen Premiumkalb ohne Kette, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten
ca. 0,6 – 0,8 kg / Packung
Art.-Nr. 22021



frisch

Karreerose vom steirischen Premiumkalb entvliest, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 1,4 – 2 kg / Packung
Art.-Nr. 29061



frisch

Karree vom steirischen Premiumkalb = Rücken, 4 x AT

ohne Knochen, ohne Filet
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 22027



frisch

Oberschale vom steirischen Premiumkalb = Kaiserteil, 4 x AT

ohne Deckel
zum Schmoren, Braten, Backen
ca. 1,6 – 2,4 kg / Packung
Art.-Nr. 22000



frisch

Fricandeau vom steirischen Premiumkalb = Unterschale, 4 x AT

entvliest
zum Dünsten, Backen, Schmoren,
Braten, Kurzbraten
ca. 2,2 – 3 kg / Packung
Art.-Nr. 22029



frisch

Nuss vom steirischen Premiumkalb = Kugel, 4 x AT

entvliest
zum Dünsten, Backen, Schmoren,
Braten, Kurzbraten
ca. 0,9 kg – 1,5 kg / Packung
Art.-Nr. 22024



**SCHIRNHOFER
STEIRISCHES PREMIUMKALB**



frisch
🕒

**Schluss vom steirischen Premiumkalb
= Hüfte, 4 x AT**

zum Dünsten, Backen, Schmoren,
Braten, Kurzbraten
ca. 0,6 – 1 kg / Packung

Art.-Nr. 22034



frisch
🕒

**Schulter vom steirischen Premiumkalb
= Bug, 4 x AT**

ohne Knochen, ohne Vogel
zum Kochen, Dünsten, Backen,
Schmoren, Braten
ca. 3 – 4 kg / Packung

Art.-Nr. 22022



frisch
🕒

**Brust vom steirischen Premiumkalb
untergriffen, 4 x AT**

ohne Knochen
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 4,5 – 5,5 kg / Packung

Art.-Nr. 22026



frisch
🕒

**Brust vom steirischen Premiumkalb
ohne Knochen, 4 x AT**

zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 4,5 – 5,5 kg / Packung

Art.-Nr. 22028



frisch
🕒

**Vogel vom steirischen Premiumkalb
= Haxen ohne Knochen, 4 x AT**

zum Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 0,7 – 1 kg / Packung

Art.-Nr. 22020



frisch
🕒

**Hals vom steirischen Premiumkalb
= Nacken, 4 x AT**

gerollt
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 22025



frisch
🕒

**Stelze vom steirischen Premiumkalb
4 x AT**

ca. 1,1 – 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29065



frisch
🕒

**Bries vom steirischen Premiumkalb
4 x AT**

ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 29073



frisch
🕒

**Leber vom steirischen Premiumkalb
sauber zugeputzt, 4 x AT**

zum Kurzbraten
ca. 2 – 2,6 kg / Packung

Art.-Nr. 22043



**SCHIRNHOFER
STEIRISCHES PREMIUMKALB**



frisch



**Beuschl vom
steirischen Premiumkalb
4 x AT**

ca. 2 kg / Packung

Art.-Nr. 29068



frisch



**Zunge vom
steirischen Premiumkalb
4 x AT**

ca. 0,4 – 0,6 kg / Packung

Art.-Nr. 29069



**SCHIRNHOFER STEIRISCHES
PREMIUMKALB GESCHNITTEN**



frisch



**Schnitzel vom
steirischen Premiumkalb
aus dem Fricandeu/Unterschale,
4 x AT**

entviest, geplättet, zum Dünsten, Backen,
Schmoren, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 22030, 10 x 120 g / Packung

Art.-Nr. 22031, 10 x 140 g / Packung

Art.-Nr. 22032, 10 x 160 g / Packung

Art.-Nr. 22033, 10 x 180 g / Packung



frisch



**Schnitzel vom
steirischen Premiumkalb
aus der Nuss/Kugel, 4 x AT**

entviest, geplättet
zum Dünsten, Backen, Schmoren,
Braten, Kurzbraten
20 x 90 g / Packung

Art.-Nr. 22044



frisch



**Geschnetzeltes vom
steirischen Premiumkalb
aus der Schulter/Bug, 4 x AT**

6 x 1 x 1 cm geschnitten
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 22038



frisch



**Schulterwürfel vom
steirischen Premiumkalb
= Bugwürfel, 4 x AT**

3 x 3 cm geschnitten
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 22039



frisch



**Gulaschfleisch vom
steirischen Premiumkalb
vom Vogerl, 4 x AT**

3 x 3 cm geschnitten
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 3 kg / Packung

Art.-Nr. 22040



frisch



**Knochen vom
steirischen Premiumkalb
für Fonds und Saucen, 4 x AT**

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 22041





KLAUSHOF KALBFLEISCH

Frisches Klaushof Kalbfleisch aus Österreich

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + Schlachalter maximal 6 Monate
- + transparenter Herkunftsnachweis
- + Schlachtgewicht zwischen 70 und 150 Kilo
- + mindestens 14 Tage vorgereift
- + geeignet für AMA Gastrosiegel

KLAUSHOF



frisch



Filet vom Kalb ohne Kette, 4 x AT

ca. 0,7 – 1,1 kg / Packung
Art.-Nr. 21408

KLAUSHOF



frisch



Karree vom Kalb = Rücken, 4 x AT

ohne Knochen
ca. 2,5 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21400

KLAUSHOF



frisch



Oberschale vom Kalb = Kaiserteil, 4 x AT

ohne Deckel
ca. 2 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21401

KLAUSHOF



frisch



Weißes Scherztl vom Kalb = Semerrolle, 4 x AT

ca. 0,7 – 1,3 kg / Stück
Art.-Nr. 21409

KLAUSHOF



frisch



Fricandeu vom Kalb = Unterschale, 4 x AT

entvliest
ca. 2 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21402

KLAUSHOF



frisch



Schulter vom Kalb = Bug, 4 x AT

ohne Knochen
ca. 2,5 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21403

KLAUSHOF

KLAUSHOF KALBFLEISCH



frisch



Nuss vom Kalb = Kugel, 4 x AT

ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 21404

 **KLAUSHOF**



frisch



Rollbraten vom Kalb aus Hals und Schulter, 4 x AT

im Netz

ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21405

 **KLAUSHOF**

KLAUSHOF KALBFLEISCH GESCHNITTEN



frisch



Schnitzel vom Kalb aus Fricandean und Nuss, 4 x AT

entviest, geplättet, gesteckt, geschnitten

Art.-Nr. 21406, 10 x 160 g / Packung

Art.-Nr. 21407, 10 x 180 g / Packung

 **KLAUSHOF**



PREMIUM SCHWEINEFLEISCH

Frisches Premium-Schwein aus Österreich

- + Aufzucht bei rund 100 steirischen Bauernfamilien
- + strenges Qualitätssicherungssystem
- + hoher Gesundheitsstandard der Tiere
- + täglich frisch zerlegt
- + zart und inhaltsreich



frisch



Filet vom Schwein ohne Kette, 4 x AT

lang
zum Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 1,5 – 2 kg / Packung (= 3 Stück)
Art.-Nr. 20301



frisch



Karreerose vom Schwein ohne Kette, kurz, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 2,4 – 4 kg / Packung
Art.-Nr. 29014



frisch



Karreerose vom Schwein = Schweinelachs, 4 x AT

ohne Bauchkette, ohne Filet
zum Braten, Kurzbraten
ca. 3 – 4 kg / Packung
Art.-Nr. 20304



frisch



Karreerose vom Schwein = Schweinelachs, 4 x AT

entvliert
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 2 – 3 kg / Packung
Art.-Nr. 20305



frisch



Karree vom Schwein = Kotelett/Rücken, 4 x AT

kurz, mit Schwarte, ohne Knochen, ohne Filet
zum Braten, Kurzbraten
ca. 4 – 5,5 kg / Packung
Art.-Nr. 20311



frisch



Karree vom Schwein = Kotelett/Rücken, 4 x AT

ganz, abgezogen, mit Knochen
ca. 8 – 10 kg / Packung
Art.-Nr. 29015



PREMIUM SCHWEINEFLEISCH



frisch
🕒

Karree vom Schwein
= Kotelett/Rücken, 4 x AT

abgezogen, mit Knochen, mit Filet
ca. 6,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29017



frisch
🕒

Surkarree vom Schwein
= Kotelett/Rücken, 4 x AT

gesurt, ohne Knochen
ca. 3,5 – 4 kg / Packung

Art.-Nr. 29010



frisch
🕒

Karree vom Schwein
= Kotelett/Rücken, 4 x AT

ausgelöst
mit Speck, mit Knochen
ca. 10 – 12 kg / Packung

Art.-Nr. 29007



frisch
🕒

Schopf vom Schwein
= Nacken, 4 x AT

abgezogen, ohne Knochen
zum Braten, Kurzbraten
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 20306



frisch
🕒

Schopf vom Schwein
= Nacken, 4 x AT

mit Schwarte, ohne Knochen
zum Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20303



frisch
🕒

Surschopf vom Schwein
= Nacken gepökelt, 4 x AT

ohne Knochen
zum Braten, Kurzbraten
ca. 2 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 20401



frisch
🕒

Oberschale vom Schwein
= Kaiserteil, 4 x AT

ohne Deckel
zum Braten, Kurzbraten
ca. 1,4 – 1,8 kg / Packung

Art.-Nr. 20300



frisch
🕒

Bauch vom Schwein
4 x AT

ohne Knochen
zum Kochen, Dünsten, Schmoren,
Braten, Kurzbraten
ca. 3,5 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20314



frisch
🕒

Bauch vom Schwein
4 x AT

mit Knochen
ca. 5 – 6 kg / Packung

Art.-Nr. 29190



PREMIUM SCHWEINEFLEISCH



frisch
🕒

Dicke Schulter vom Schwein
= Dickes Bugstück, 4 x AT

mit Schwarte, ohne Knochen
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 1,5 – 2,5 kg / Packung
Art.-Nr. 20310



frisch
🕒

Schulter vom Schwein
= Bugstück, 4 x AT

abgezogen, ohne Knochen
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 2 – 2,8 kg / Packung
Art.-Nr. 20313



frisch
🕒

Hintere Stelze vom Schwein
= Hintere Haxe/Eisbein, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 1,2 – 2 kg / Packung
Art.-Nr. 20307



frisch
🕒

Hintere Surstelze vom Schwein
= Hintere Haxe / Eisbein gepökelt, 4 x AT

zum Kochen, Schmoren, Braten, Kurzbraten
ca. 1,4 – 1,6 kg / Packung
Art.-Nr. 20403



tief gekühlt
❄️

Rollbraten vom Schwein
mit Semmelfülle, 4 x AT

vom Bauch
zum Schmoren, Braten
ca. 4,5 – 6 kg / Packung
Art.-Nr. 9869



frisch
🕒

Spareribs vom Schwein
fleischig, 4 x AT

zum Braten, Kurzbraten
ca. 450 – 600 g / Stück
Art.-Nr. 29191



frisch
🕒

Backen vom Schwein
4 x AT

ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 29054



frisch
🕒

Leber vom Schwein
sauber zugeputzt, 4 x AT

zum Kurzbraten
ca. 1 – 1,6 kg / Packung
Art.-Nr. 20312



frisch
🕒

Schweinsbeuschel
Lunge und Herz, 4 x AT

ca. 1 – 1,4 kg / Packung
Art.-Nr. 20302



PREMIUM SCHWEINEFLEISCH



frisch
🕒

Schweinsbeuschel
Herz und Zunge, 4 x AT

ca. 1,5 kg / Packung
Art.-Nr. 29056



frisch
🕒

Speck vom Schwein
4 x AT

ohne Schwarte
kiloweise zu bestellen
Art.-Nr. 29042



frisch
🕒

Netzerl vom Schwein
4 x AT

ca. 150 g / Packung
Art.-Nr. 29192



**PREMIUM SCHWEINEFLEISCH
GESCHNITTEN**



frisch
🕒

Karreesteak
vom Schwein
= Rückensteak, 4 x AT

mit Kette
zum Backen, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 20340, 10 x 100 g / Packung
Art.-Nr. 29006, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20342, 10 x 160 g / Packung



frisch
🕒

Karreeschnitzel
vom Schwein
= Rückensteak, 4 x AT

geplättet, Butterfly-Schnitt
zum Backen, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 29360, 10 x 80 g / Packung
Art.-Nr. 29361, 10 x 110 g / Packung
Art.-Nr. 29362, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 20345, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20346, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 29363, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 29364, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 29365, 10 x 220 g / Packung



frisch
🕒

Schalenschnitzel
vom Schwein
Butterfly-Schnitt (*einfach geschnitten),
4 x AT

geplättet, aus der Oberschale
zum Backen, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 29025*, 10 x 100 g / Packung
Art.-Nr. 20331*, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 20332, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20333, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20334, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 20335, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 20102, 25 x 180 g / Packung



frisch
🕒

Karreesurschnitzel
vom Schwein
= Rückensteak gepökelt, 4 x AT

geplättet, Butterfly-Schnitt
zum Backen, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 20341, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20366, 10 x 200 g / Packung



**PREMIUM SCHWEINEFLEISCH
GESCHNITTEN**



frisch
🕒

**Kotelett
vom Schwein**
= Rückenkotelett, 4 x AT

vom Karree, mit Knochen
zum Backen, Braten, Kurzbraten

Art.-Nr. 20318, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20316, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 29001, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 20317, 10 x 220 g / Packung



frisch
🕒

**Schopfsteak
vom Schwein**
= Nackensteak, 4 x AT

zum Backen, Braten, Kurzbraten
10 x 180 g / Packung

Art.-Nr. 20365



frisch
🕒

**Geschnetzeltes
vom Schwein**
aus der Schulter, 4 x AT

6 x 1 x 1 cm
zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 20349



frisch
🕒

**Schulterwürfel
vom Schwein**
4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 29028, 1,5 cm
Art.-Nr. 20353, 2 cm
Art.-Nr. 20352, 3 cm



frisch
🕒

**Knochen
vom Schwein**
für Fonds und Saucen, 4 x AT

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 20315





Frisches Klaushof Schwein aus Österreich

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + Selektiert von österreichischen Qualitätsmetzgern
- + transparenter Herkunftsnachweis
- + geeignet für AMA-Gastrosiegel

KLAUSHOF

KLAUSHOF SCHWEINEFLEISCH



frisch

Filet vom Schwein ohne Kette, 4 x AT

lang
zum Backen, Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 1,3 – 1,9 kg / Packung (= 3 Stück)

Art.-Nr. 20002

KLAUSHOF



frisch

Karreerose entvliest vom Schwein

= Schweinelachs, 4 x AT

zum Backen, Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 2,5 – 3 kg / Packung

Art.-Nr. 20007

KLAUSHOF



frisch

Karreerose vom Schwein

= Schweinelachs, 4 x AT

ohne Bauchkette
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 3 – 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20001

KLAUSHOF



frisch

Karree vom Schwein = Kotelett / Rücken, 4 x AT

ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Filet
mit Rücken- und Bauchkette
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 3,5 – 5 kg / Packung

Art.-Nr. 20006

KLAUSHOF



frisch

Oberschale vom Schwein

= Kaiserteil, 4 x AT

ohne Deckel
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 1,3 – 2,2 kg / Packung (= 1 Stück)

Art.-Nr. 20003

KLAUSHOF



frisch

Schopf vom Schwein = Nacken, 4 x AT

ohne Schwarte, ohne Knochen
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 2 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20000

KLAUSHOF

KLAUSHOF SCHWEINEFLEISCH



Schopf vom Schwein
= Nacken, 4 x AT

mit Schwarte, ohne Knochen
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 3 – 4,6 kg / Packung

Art.-Nr. 20004



Bauch vom Schwein
ohne Knochen, 4 x AT

mit Schwarte
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten,
Kurzbraten

ca. 3,5 – 4,7 kg / Packung

Art.-Nr. 20005



Dicke Schulter vom Schwein
= Dickes Bugstück, 4 x AT

mit Schwarte
zum Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 1,6 – 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20022



Surkarree vom Schwein
= Kotelett / Rücken gepökelt,
4 x AT

ohne Schwarte, ohne Knochen, mit Kette
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 4,5 – 5,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20021



Surschopf vom Schwein
= Nacken gepökelt, 4 x AT

ohne Knochen, ohne Schwarte
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 2,5 – 3,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20020



Spareribs vom Schwein
fleischig, 4 x AT

5 x ca. 400 g / Packung

Art.-Nr. 20012



Spareribs vom Schwein
fleischig, lose, 4 x AT

ca. 5 kg / Karton

Art.-Nr. 20013



**KLAUSHOF SCHWEINEFLEISCH
GESCHNITTEN**



frisch



**Schalenschnitzel
vom Schwein**
geplättet, 4 x AT

Art.-Nr. 20034, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 20060, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20032, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20061, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 20033, 10 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 20035, 10 x 250 g / Packung
Art.-Nr. 20062, 10 x 300 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Karreeschnitzel
vom Schwein**
geplättet, Butterfly-Schnitt, 4 x AT

gesteakt
Art.-Nr. 20041, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 20067, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20042, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20043, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 20044, 10 x 200 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Karreesteak
vom Schwein**
4 x AT

Art.-Nr. 20036, 10 x 80 g / Packung
Art.-Nr. 20037, 10 x 100 g / Packung
Art.-Nr. 20063, 10 x 120 g / Packung
Art.-Nr. 20038, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20039, 10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 20040, 10 x 200 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Koteletts
vom Schwein**
4 x AT

geschnitten, mit Knochen
Art.-Nr. 20010, 5 x 200 g / Packung
Art.-Nr. 20011, 5 x 240 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Schopfsteak
vom Schwein**
= Nackensteak, 4 x AT

Art.-Nr. 20053, 10 x 140 g / Packung
Art.-Nr. 20052, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20051, 10 x 180 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Karreesur-
schnitzel vom Schwein**
= Rücken, geplättet, 4 x AT
Butterfly-Schnitt

Art.-Nr. 20055, 10 x 160 g / Packung
Art.-Nr. 20056, 10 x 200 g / Packung

KLAUSHOF



frisch



**Schulterwürfel
vom Schwein**
4 x AT

ca. 5 kg / Packung
Art.-Nr. 20030, ca. 2 x 2 x 2 cm
Art.-Nr. 20050, ca. 3 x 3 x 3 cm

KLAUSHOF



frisch



**Geschnetzeltes
vom Schwein**
aus der Schulter, 4 x AT

ca. 6 x 1 x 1 cm
ca. 5 kg / Packung
Art.-Nr. 20031

KLAUSHOF



SCHWEINEFLEISCH



frisch
🕒

**Filet vom Schwein
ohne Kette, 4 x AT**

5 x ca. 560 g / Karton
Art.-Nr. 29012



frisch
🕒

**Karree vom Schwein
= Kotelett / Rücken, 4 x AT**

ganz, abgezogen, ohne Knochen
ca. 2,7 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 29013



**SCHWEINEFLEISCH
MARINIERT**



frisch
🕒

**Spareribs
vom Schwein
4 x AT**

zum Braten, Kurzbraten
ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 29047
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Karreesteak
vom Schwein
= Rücken, 4 x AT**

zum Braten, Kurzbraten
Art.-Nr. 29182, 10 x ca. 100 g / Packung
Art.-Nr. 29183, 10 x ca. 160 g / Packung
Art.-Nr. 29184, 10 x ca. 180 g / Packung
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Karreesteak
vom Schwein
= Rücken, 4 x AT**

zum Braten, Kurzbraten
Art.-Nr. 20106, 10 x 100 g / Packung
Art.-Nr. 20105, 10 x 180 g / Packung
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Kotelett
vom Schwein
= Rückenkotelett, 4 x AT**

vom Karree, mit Knochen
zum Braten, Kurzbraten
Art.-Nr. 29185, 10 x ca. 160 g / Packung
Art.-Nr. 29186, 10 x ca. 180 g / Packung
Art.-Nr. 29187, 10 x ca. 200 g / Packung
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Schopfsteak
vom Schwein
= Nacken, 4 x AT**

zum Braten, Kurzbraten
10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 29188
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Schopfsteak
vom Schwein
= Nacken, 4 x AT**

zum Braten, Kurzbraten
10 x 180 g / Packung
Art.-Nr. 20100
(saisonal verfügbar)



HIRSCH



**Hirschrücken
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Kurzbraten
ca. 1 – 4 kg / Stück

Art.-Nr. 9029
(saisonal verfügbar)



**Hirschkeule
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Schmoren
5 – 12 kg / Stück

Art.-Nr. 9022
(saisonal verfügbar)



**Hirschkeule
4er Schnitt**

ohne Silberhaut, ohne Knochen
zum Braten, Dünsten, Schmoren

ca. 10 kg / Karton
Art.-Nr. 9026
(saisonal verfügbar)



**Hirschschulter
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Schmoren
ideal für Gulasch
ca. 1,5 – 6 kg / Stück

Art.-Nr. 9061
(saisonal verfügbar)



REH



**Rehkeule
ohne Knochen**

ca. 1,2 – 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 9121
(saisonal verfügbar)



**Rehkeule vom Maibock
mit Knochen**

ca. 1,5 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 9122
(saisonal verfügbar)



**Rehrücken
mit Knochen**

ca. 1,2 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 9129
(saisonal verfügbar)



**Rehrücken vom Maibock
mit Knochen**

ca. 1,2 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 9128
(saisonal verfügbar)



WILDSCHWEIN



**Wildschweinkeule
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Schmoren
2 – 6 kg / Stück

Art.-Nr. 9312
(saisonal verfügbar)



**Wildschweintrücken
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Schmoren
ca. 1 – 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 9323
(saisonal verfügbar)





SELCHFLEISCH

**Frische
Wurst & Schinken
aus Österreich**

- + Rohstoffe ausschließlich aus Österreich
- + kein Mehl in der Wurst
- + besonders reiner Geschmack



frisch



**Pfefferkarree
mit Pfefferkruste**

leicht geräuchert
ca. 1,5 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8130



frisch

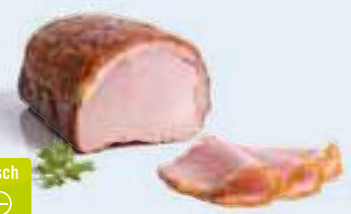


**Heurigenkarree
mild gewürzt**

geräuchert, mit ausgewählten Gewürzen
bestreut

ca. 1,3 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8131



frisch



**Kümmelkarree
mit Schwarte**

ca. 1,7 kg / Stück

Art.-Nr. 29233



frisch



Karree Sortiment

Heurigenkarree ca. 1,3 kg / Stück
Pfefferkarree ca. 1,5 kg / Stück
Kümmelkarree ca. 1,7 kg / Stück

ca. 4,5 kg / Packung

Art.-Nr. 29227



frisch



**Selchschopf
mild geräuchert**

ca. 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 20400



frisch



**Hausgeselchtes
essfertig, mit Schwarte**

ca. 1,2 – 1,8 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29229



SELCHFLEISCH



frisch



**Kümmelbraten
mild gepökelt**

ca. 1,6 kg / Stück

Art.-Nr. 8152



SCHINKEN



frisch



**Rindersaft-
schinken
vom weißen Scherzl**

ca. 1 – 1,5 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8110



frisch



**Schirnhofer
Schinkensortiment**

Krustenschinken ca. 1,4 kg

Vitalschinken ca. 1,9 kg

Jagdherrnschinken ca. 1,7 kg

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 29210



frisch



Vitalschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)

ca. 1,7 – 2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8140



frisch



**Steirischer
Krustenschinken**

vom Schlögel (= Hinterschinken)

ca. 1,6 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29240



frisch



**Steirischer
Gourmetschinken**

vom Schlögel (= Hinterschinken)

ca. 2,5 – 3 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8129



frisch



**Jagdherrn-
schinken
geräuchert**

vom Schlögel (= Hinterschinken)

ca. 1,8 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29235



SCHINKEN



frisch



Krenschinken

mit feiner Krenhülle
ca. 850 g / ½ Stück

Art.-Nr. 29231



frisch



Beinschinken
mild geräuchert, mit Schwarte

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 2,2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8128



frisch



Winzerschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 3,4 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8139



frisch



Saunaschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 1,7 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8088



frisch



Saunaschinken
ohne Schwarte

ca. 2,6 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29239



frisch



Bratschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken),
mit Bratenkruste

ca. 1,8 – 2,5 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8101



frisch



Burgunder-Schinken
geräuchert, ohne Schwarte

mit feinem Speckrand
ca. 2,9 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8030



frisch



Farmerschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 2,5 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8077



SCHINKEN



frisch



**Weinsaftschinken
Pressschinken, ohne Schwarte**

vom Schlögel (= Hinterschinken)
leicht geräuchert
ca. 2,5 – 3 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8080



frisch



Pressschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken), in Folie
ca. 2,9 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8023



frisch



Toastschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken), gewürzt
ca. 1,9 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8022



frisch



Folienblock Gastro

ca. 4 kg / Stück

Art.-Nr. 8025



frisch



Folienblock

ca. 2 kg / Stück

Art.-Nr. 8027



PUTENSCHINKEN



frisch



**Putenbrust
geräuchert**

wie gewachsen, sehr mager
ca. 1,5 kg / Stück

Art.-Nr. 1162



frisch



Putensaunaschinken

ca. 1,4 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 1502



frisch



**Puten Pizza
Toastblock**

ca. 1,8 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 1582



SCHINKEN GESCHNITTEN



frisch
⌚

**Weinsaftschinken
Pressschinken**

vom Schlögel (= Hinterschinken)
leicht geräuchert
500 g / Packung
Art.-Nr. 8150



frisch
⌚

Winzerschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
500 g / Packung
Art.-Nr. 8151



frisch
⌚

Saunaschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
500 g / Packung
Art.-Nr. 8012



frisch
⌚

Folienblock Gastro

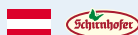
500 g / Packung
Art.-Nr. 8024



frisch
⌚

Toastschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
500 g / Packung
Art.-Nr. 8011



SPECK



frisch



**Schinkenspeck
ohne Schwarte**

ca. 1,6 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29305



frisch



**Linzer Frühstücksspeck
intensiv geräuchert**

ca. 1,5 – 2,2 kg / Stück

Art.-Nr. 8083



frisch



**Frühstücksspeck
über Buchenholz geräuchert**

ca. 1,5 – 2,2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8057



frisch



**Lendbrat
mild geräuchert**

luftgetrocknete Karreerose

ca. 900 g / Stück

Art.-Nr. 29309



SPECK GESCHNITTEN



frisch



**Rauchspeck
mild geräuchert**

ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 29226



frisch



**Frühstücksspeck
mild geräuchert**

ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 8058



WURST



frisch

Feine Extra geräuchert

ca. 1,2 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29206



frisch

Extrawurst

besonders hochwertig

Art.-Nr. 8068, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8067, ca. 2,6 kg / Stange



frisch

Wiener

mit feiner Räucherung,
besonders hochwertig

Art.-Nr. 8072, ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8071, ca. 2,8 kg / Stange



frisch

Gastro Aufschnittsortiment
½ Stangen

besonders hochwertiges Sortiment aus
Wiener, Krakauer und Extrawurst
ca. 3,7 – 4 kg / Packung

Art.-Nr. 8092



frisch

Krakauer

mit großen Schinkenstücken,
besonders hochwertig

Art.-Nr. 8070, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8069, ca. 2,6 kg / Stange



frisch

Polnische

Dauerwurst, über Buchenholz geräuchert

Art.-Nr. 8126, ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29214, ca. 2,6 kg / Stange



frisch

Pikante Käswurst

mit 25% Emmentaler- und Paprikastücken
ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29213



frisch

Käswurst

mit 25% Emmentalerstücken

Art.-Nr. 8134, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29212, ca. 2,6 kg / Stange



frisch

Pikantwurst

Art.-Nr. 29205, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8085, ca. 2,6 kg / Stange



WURST



frisch



Schwarzwälder Feine

Art.-Nr. 8163, ca. 1,3 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 29215, ca. 2,6 kg / Stange



frisch



Kalbspariser

ca. 1,3 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8132



frisch



Champignonwurst

mit 20% Champignons
Art.-Nr. 8078, ca. 1,3 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 29209, ca. 2,6 kg / Stange



frisch



Winzerkönigin

kräftig, mit frischen Pfefferkörnern
im Bienenwabendarm
ca. 1,7 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8148



frisch



Bergfürst

gebratene Dauerwurst
ca. 1,1 kg / Stange
Art.-Nr. 8136



frisch



Gebirgskäswurst

gebratene Dauerwurst
ca. 1 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 29255



frisch



Tiroler

ca. 2,6 kg / Stange
Art.-Nr. 29207



frisch



Pfefferblock

Rohwurst im Pfeffermantel
ca. 1,2 kg / Stück
Art.-Nr. 8122



WURST GESCHNITTEN



frisch
🕒

Dauerwurstaufschnitt-Sortiment 3er

Sortiment aus Wiener, Käsewurst und Polnische, geschnitten
500 g / Packung
Art.-Nr. 8029



frisch
🕒

Extrawurst

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 29204



frisch
🕒

Krakauer

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 8019



frisch
🕒

Pikantwurst

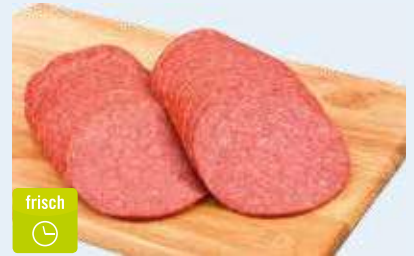
ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 8009



frisch
🕒

Extrawurststreifen

8 mm Streifen
2 kg / Packung
Art.-Nr. 8147



frisch
🕒

Wiener

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 29216



frisch
🕒

Polnische

500 g / Packung
Art.-Nr. 8149



frisch
🕒

Polnische

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 8020



PUTENWURST



frisch



Putenextra

Art.-Nr. 1226, ca. 1,6 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1225, ca. 3 kg / Stange



frisch



Putenkrakauer

Art.-Nr. 1216, ca. 1,4 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1215, ca. 2,7 kg / Stange



frisch



Putenpikant

Art.-Nr. 1573, ca. 1,4 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1572, ca. 2,9 kg / Stange



frisch



Putenfrühlingspikant

ca. 1,4 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1691



frisch



Putenpolnische

ca. 1,4 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1552



frisch



Putenkäsewurst

mit ca. 30% Emmentaler
ca. 1,6 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 1262



PUTENWURST GESCHNITTEN



frisch



Putenextra

500 g / Packung
Art.-Nr. 1227



frisch



Putenkrakauer

500 g / Packung
Art.-Nr. 1217



frisch



Putenfrühlingspikant

500 g / Packung
Art.-Nr. 1574



PRESS- & STREICHWURST



frisch
🕒

Presswurst

g'schmackige Sülze
ca. 2 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8133



frisch
🕒

**Bauern-
presswurst**

aus Schweinsbackerl
ca. 2,8 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29248



frisch
🕒

**Landleber-
streichwurst
grob**

in weißer Wachshülle
ca. 850 g / Stange

Art.-Nr. 29250



frisch
🕒

**Leberstreichwurst
fein**

in weißer Wachshülle
ca. 1 kg / Stange

Art.-Nr. 8141



frisch
🕒

**Verhackertes
aus geräuchertem Speck**

kräftiger, steirischer Brotaufstrich
ca. 1 kg / Stange

Art.-Nr. 8143



frisch
🕒

Putengelee

50% Oberkeulenfleischeinlage
ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 1241



frisch
🕒

**Putenfrühlingsgelee
mit Gemüseeinlage**

Wursteinlage: Krakauer, Extrawurst
Frühlingspikant
ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 1243



frisch
🕒

**Putenstreichwurst
fein**

mit Putenfleisch und Truthahnleber
3 x 125 g / Packung

Art.-Nr. 1603



LEBERKÄSE



frisch

Leberkäse
= Fleischkäse

ca. 3,6 kg / Block

Art.-Nr. 8061



frisch

Linzer Leberkäse
= Fleischkäse

ca. 2 – 2,4 kg / Block

Art.-Nr. 8095



frisch

Käseleberkäse
= Fleischkäse

mit Emmentaler
ca. 1,4 kg / ½ Block

Art.-Nr. 8096



frisch

Pfefferonileberkäse
= Fleischkäse

mit Paprika und Jalapenos
ca. 1,7 kg / ½ Block

Art.-Nr. 8097



frisch

Putenleberkäse
= Fleischkäse

ca. 1,4 kg / ½ Block

Art.-Nr. 1253



WÜRSTEL



frisch



Frankfurter Premium
= Wiener, im Naturdarm

ca. 125 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8060



frisch



Minifrankfurter
= Wiener

ca. 55 g / Paar
20 Paar / Packung

Art.-Nr. 8053



frisch



Debreziner

ca. 125 g / Paar
5 Paar / Packung

Art.-Nr. 8063



frisch



Debreziner

ca. 120 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8049



frisch



Krainer

ca. 130 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 8144



frisch



Käsekrainer
mit Emmentaler

Art.-Nr. 29223
ca. 125 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 8062
ca. 160 g / Stück
10 Stück / Packung



frisch



Braune dünn
im Kranz

ca. 500 g / Stück
3 Stück / Packung

Art.-Nr. 29202



frisch



Burenwurst

ca. 160 g / Stück
2 Stück / Packung

Art.-Nr. 29245



frisch



Knacker

ca. 150 g / Stück
6 Stück / Packung

Art.-Nr. 8066



WÜRSTEL



frisch



Bratwurst

ca. 160 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 8064



frisch



Rostbratwürstel

ca. 125 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8065



frisch



Bratwürstel

ca. 125 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8087



frisch



Mini Rostbratwürstel

ca. 30 g / Stück
40 Stück / Packung

Art.-Nr. 8052



frisch



Münchner Weißwürste

ca. 120 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8099



frisch



Bernerwürstel Premium handgewickelt

mit Emmentalerstücken
und Hamburgerspeck, im Naturdarm

Art.-Nr. 6505

ca. 80 g / Stück
8 Stück / Packung

Art.-Nr. 6504

ca. 100 g / Stück
8 Stück / Packung



WÜRSTEL



frisch



Putenbratwurst

ca. 120 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 1344



frisch



**Putenfrankfurter
= Putenwiener**

ca. 120 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 1395



frisch



Putenknacker

ca. 100 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 1393



frisch



**Putenkäsekrainer
mit Emmentaler**

ca. 120 g / Stück
10 Stück / Packung

Art.-Nr. 1643



frisch



**Mini Putenkäsekrainer
mit Emmentaler**

Länge: ca. 9 cm
ø ca. 1 cm
ca. 20 g / Stück
3 x ca. 10 Stück / Packung

Art.-Nr. 1645



frisch



Blutwurst

ca. 200 g / Stück
16 Stück / Packung

Art.-Nr. 8075
(saisonal verfügbar)



frisch



Blutwurststange

ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 8161
(saisonal verfügbar)



SALAMI



frisch



**Haus-Salami
würzig**

ca. 800 g / Stange
Art.-Nr. 8123





bestzeit





Frisch aus dem Naturteich.



MOLLN, OBERÖSTERREICH

Wir beziehen unsere frischen Fische von Eisvogel,
dem Vorreiter naturnaher Fischzucht.





Geht ein Auftrag ein, schwimmen die Fische
noch in den Eisvogel-Teichen.

Im Jahr 1963 legte Karl Bernegger den Grundstein für die Firma Eisvogel. Das Breitenauer Tal rund um die Krumme Steyerling im Naturschutzgebiet Kalkalpen bietet ideale Bedingungen zur Fischzucht. Sein Sohn Hubert Bernegger, selbst Natur- und Fischliebhaber, baute die bestehenden Fischteiche in Molln behutsam aus.

Im Einklang mit der Natur

Anfang der 1990er hatte man dort das Produktionslimit erreicht und hätte die Zucht nicht mehr vergrößern können, ohne Einschnitte in die Natur vorzunehmen. Für Geschäftsführer Hubert Bernegger kam das nicht in Frage und so sah er sich nach neuen Teichgründen um. Den hohen Standards von Eisvogel gerecht zu bleiben, war nicht einfach, aber schließlich wurde Bernegger in Norditalien fündig. Im Naturschutzgebiet Friaul-Julisch-Venetien herrschen dank dem glasklaren Gebirgswasser aus den Julischen und Karnischen Alpen ideale Zuchtbedingungen. Das unterirdisch fließende Wasser tritt dort mit einer gleichbleibenden Temperatur von 9 bis 12 °C an die Oberfläche und versorgt die Eisvogel-Fließwasserkanäle mit Wasser. Das glasklare Wasser aus der Natur gibt man ihr in seiner reinsten Form wieder zurück: „Das Wasser aus den Fischteichen wird in einem aufwändigen Verfahren von Verunreinigungen befreit“, so Geschäftsführer Hubert Bernegger. „Wärmetauscher ermöglichen es uns, das Wasser mehrfach zu nutzen. Im Sommer kühlen wir damit sogar unsere Produktionshallen, im Winter beheizen wir sie damit. Sogar die Fisch-Ausscheidungen verwenden wir weiter – sie werden in der Landwirtschaft als natürlicher Dünger eingesetzt.“

Die Eisvogel-Produktionsgebäude wurden 2009 völlig erneuert. „Wir sind derzeit der modernste Fischverarbeitungsbetrieb in Europa“, so Bernegger. Die gesamte Verarbeitung des Sortiments erfolgt durch 50 geschulte Mitarbeiter ausschließlich per Hand im Mollner Betrieb. „Mir ist wichtig, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt“. Auch die Fische aus Italien werden in Molln verarbeitet. Das Um und Auf ist dabei die Frische: Geht ein Auftrag ein, schwimmen die Fische noch in den Eisvogel-Teichen. Die Ware wird am selben Tag bis 16 Uhr verarbeitet.

Lückenlose Qualitätskontrolle

Darüber hinaus trifft zweimal wöchentlich eine Lieferung fangfrischer Meeresfische bei Eisvogel ein, den Hauptanteil des Sortiments macht jedoch Süßwasserfisch aus. Da auch alle Fischeier selbst produziert werden, ist eine lückenlose Qualitätskontrolle garantiert. Nach dem Schlüpfen liegen die kleinen Fische zunächst in einem Innenbecken auf dem Boden und ernähren sich durch den Dottersack. Wenn dieser aufgebraucht ist, steigen die Fische nach oben

und füllen die Schwimmblase mit Luft. Mit einer Größe von ca. 8 cm werden die Setzlinge ins Freie gesetzt, wo sie zum fertigen Speisefisch heranwachsen. Bei den Teichen hat sich Eisvogel einiges von der Natur abgeschaut: In den Zuchtbecken herrscht eine Strömung wie im Bachbett, wodurch die Fische schwimmen müssen wie in freier Natur. Je größer der Fisch, desto höher die Durchflussgeschwindigkeit im Becken. Dadurch entwickelt sich die Muskulatur der Tiere besonders gut, sie sind stromlinienförmig langgezogen und setzen kaum Fett an. Das merkt man am Fleisch: fettarm, fest, aromatisch und es zerfällt nicht.

**„Bester Fisch
kann nur aus
reinsten Natur
entspringen“**

HUBERT BERNEGGER

Mehrfach zertifiziert

Die Qualität der Eisvogel-Fische schmeckt man nicht nur, man sieht sie auch an den zahlreichen Zertifizierungen, die das Unternehmen bereits erreicht hat. „Eisvogel ist Vorreiter in Sachen Gütesiegel. Wir führen sämtliche Siegel, die man überhaupt erreichen kann“, so Geschäftsführer Hubert Bernegger. Neben dem MSC-Siegel für Meeresfische wurden Eisvogel-Produkte auch mit dem B2B-Zertifikat Global Gap ausgezeichnet. Nachhaltige Aquakultur garantiert seit Kurzem das ASC-Siegel. „Unsere Zuchten sind seit Dezember 2014 für Regenbogen- und Bachforelle, Lachsforelle und Saibling. Bei Bachforelle und Saibling haben wir weltweit als einziger Züchter das ASC-Zertifikat“, so Bernegger weiter. Bei dieser Zertifizierung wird besonders auf die Umweltbedingungen, die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter und die Einhaltung der gesetzlichen Bedingungen geachtet. Dem gesunden Genuss mit gutem Gewissen steht also nichts mehr im Wege.



SÜSSWASSERFISCHE FRISCH

Frische Süßwasserfische aus Österreich

- + täglich frisch aus dem Quellwasserteich
- + nachhaltige Produktion im Nationalpark bzw. Naturschutzgebiet
- + schonende Verarbeitung per Hand
- + länger frisch durch moderne Transportbehälter
- + Produktion nur auf Bestellung – Lieferung innerhalb von 24 Stunden



frisch



Saibling 4 x AT

feines, zartes Fleisch, küchenfertig
200 – 400 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7493



frisch



Seesaibling 4 x AT

edler, leicht nussiger Geschmack,
küchenfertig
Bestellung in Stück möglich
ca. 0,8 – 1,5 kg / Stück

Art.-Nr. 7454



frisch



Bachforelle 4 x AT

helles, festes Fleisch, küchenfertig
200 – 400 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7496



frisch



Seeforelle 4 x AT

helles, festes Fleisch, küchenfertig
300 – 550 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7474



frisch



Huchen 4 x AT

feines, festes Fleisch, küchenfertig
Bestellung in Stück möglich
ca. 400 – 800 g / Stück

Art.-Nr. 7476



frisch



Karpfen Spiegelkarpfen, 4 x AT

nussiger Geschmack, kaum Schuppen,
küchenfertig
Bestellung in Stück möglich
ca. 1 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 7408

(saisonal verfügbar)



**BIO-SÜSSWASSERFISCHE
FRISCH**



frisch



Bio Saibling
4 x AT

feines, zartes Fleisch, küchenfertig
250 – 500 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7681



frisch



Bio Bachforelle
4 x AT

helles, festes Fleisch, küchenfertig
250 – 500 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7676



frisch



Bio Seeforelle
4 x AT

helles, festes Fleisch, küchenfertig
300 – 700 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7671



frisch



Bio Lachsforelle
4 x AT

rötliches, zartes Fleisch, küchenfertig
0,6 – 1 kg / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7687



**SÜSSWASSERFISCH-FILETS
FRISCH**



frisch
🕒

**Saiblingsfilet
4 x AT**

feines, zartes Fleisch
80 – 140 g / Stück
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7494



frisch
🕒

**Seesaiblingsfilet
4 x AT**

edler leicht nussiger Geschmack,
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7438, 100 – 150 g / Stück
Art.-Nr. 7460, 200 – 500g / Stück



frisch
🕒

**Bachforellenfilet
4 x AT**

helles, festes Fleisch
80 – 140 g / Stück
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7497



frisch
🕒

**Seeforellenfilet
4 x AT**

helles, festes Fleisch
150 – 250 g / Stück
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7475



frisch
🕒

**Huchenfilet
4 x AT**

helles, zartes Fleisch, mit Haut
100 – 250 g / Stück
ca. 3 kg / Box

Art.-Nr. 7422



frisch
🕒

**Karpfenfilet
Spiegelkarpfen, 4 x AT**

nussiger Geschmack, kaum Schuppen,
geschröpft
250 – 500 g / Stück
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7421
(saisonal verfügbar)



frisch
🕒

**Welsfilet
= Wallerfilet, rotfleischig, 4 x AT**

milder Geschmack, fein rötliches Fleisch,
ohne Haut
200 – 400 g / Stück
ca. 2,5 kg / Box

Art.-Nr. 7461



**BIO-SÜSSWASSERFISCH-FILETS
FRISCH**



frisch
🕒

**Bio Saiblingsfilet
4 x AT**

feines, zartes Fleisch
70 – 140 g / Stück
ca. 1 kg / Box
Art.-Nr. 7680



frisch
🕒

**Bio Bachforellenfilet
4 x AT**

helles, festes Fleisch
70 – 140 g / Stück
ca. 1 kg / Box
Art.-Nr. 7675



frisch
🕒

**Bio Seeforellenfilet
4 x AT**

helles, festes Fleisch
80 – 175 g / Stück
ca. 1 kg / Box
Art.-Nr. 7670



frisch
🕒

**Bio Lachsforellenfilet
4 x AT**

rötliches, zartes Fleisch, mit Haut
150 – 250 g / Stück
ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 7688



KARTOFFELSPEZIALITÄTEN



**Bio
Kartoffeln 30/40
fixfertig**

festkochend, im Ganzen, geschält
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8222



**Bio
Kartoffelhälften 30/40
fixfertig**

festkochend, querschnittalbiert, geschält
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8223



**Waldviertler
Kartoffeln 30/40
roh**

festkochend, im Ganzen, geschält
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8220



**Kartoffeln 30/40
fixfertig**

geschälte, festkochende Kartoffeln, natur
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8198



**Waldviertler
Kartoffelhälften 30/40
roh**

festkochend, geschält, querschnittalbiert
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8221



**Waldviertler
Kartoffelhälften
fixfertig**

geschälte, festkochende Kartoffeln
querschnittalbiert, natur
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8355



**Kartoffelviertel
fixfertig**

geschälte, festkochende Kartoffeln,
natur
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8231



**Kartoffelwürfel
fixfertig**

festkochende Kartoffelwürfel
Größe: ca. 13 mm
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8356



Pommes frites

aus österreichischen Kartoffeln
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 3108, Normalschnitt

Art.-Nr. 3109, Wellenschnitt

Art.-Nr. 3110, Feinschnitt-Alumettes





bestzeit



Frisch vom Bauern.



WELS, OBERÖSTERREICH

Die Berglandmilch ist das größte Unternehmen im landwirtschaftlichen Bereich in Österreich und als Genossenschaft in bäuerlicher Hand.





Die Bauern verwenden zu 100% gentechnikfreie Futtermittel und produzieren daher ausnahmslos gentechnikfreie Rohmilch.

Etwa 1.500 Berglandmilch Mitarbeiter erwirtschaften rund 850 Millionen Euro Jahresumsatz für Österreichs Bauern – im wahrsten Sinn des Wortes: Denn Berglandmilch gehört zu 100% den rund 12.000 Bauern, die täglich ihre Milch in die Molkereien liefern. Jeder von ihnen wird mit der auf Antrag beschlossenen Aufnahme Teil einer Genossenschaft und damit Mitbesitzer. Er verpflichtet sich, seine gesamte Produktion abzugeben, und bekommt dafür Milchgeld. Die Genossenschaft Berglandmilch verpflichtet sich im Gegenzug jeden Liter Milch ihrer Genossenschafter täglich abzuholen. Der Preis für jeden Liter wird vom zehnköpfigen Vorstand beschlossen, der sich ausschließlich aus Milchbauern zusammensetzt. Das macht Berglandmilch unter den großen europäischen Molkereien zu etwas Besonderem. Denn die spezielle Genossenschaftsstruktur hat großen Einfluss auf die Produktionsbedingungen.

David gegen Goliath

Die landwirtschaftlichen Betriebe der Berglandmilch Genossenschaftsbauern haben nämlich im Durchschnitt nur etwa 20 Kühe. Durch diese kleinteilige Struktur wird das Milchvieh nicht nur artgerechter gehalten und individueller versorgt. Sie trägt auch dazu bei, dass in Österreich eine über Jahrhunderte gewachsene Kulturlandschaft erhalten und Milch im Einklang mit der Natur produziert wird. „Bei uns in Österreich hat noch jede Kuh einen Namen“, erklärt Josef Braunshofer, seit 2003 Geschäftsführer der Genossenschaft, den Unterschied zu den großen Konkurrenten in Deutschland oder den Niederlanden. Dort stehen in den Betrieben zwischen 400 und über 1.000 Tiere. International gesehen ist Berglandmilch deshalb ein relativ kleiner Produzent. „In Deutschland gibt es Molkereien, die an einem Standort mehr produzieren, als wir an elf“, sagt Braunshofer. Die Bauerngenossenschaft macht sich um die Qualität der eigenen Produkte deshalb besonders viele Gedanken. Denn preislich hat die Konkurrenz das bessere Blatt: „In Deutschland und den Niederlanden ist das Land flach und die Winter sind wesentlich milder. Dadurch und durch die Massentierhaltung ergeben sich wirtschaftliche Vorteile, die sich natürlich auch im Preis niederschlagen. Wir setzen konsequent auf Qualität und bauen darauf, dass die Konsumenten das schätzen“, erklärt Braunshofer den Zusammenhang.

S-Klasse Milch

Berglandbauern verpflichten sich aus diesen Gründen mit der Aufnahme in die Genossenschaft, nur gentechnikfreies Futter zu verwenden. Seit Kurzem gibt es darüber hinaus die Auflage, Futtermittel nur aus der EU zu beziehen. So soll verhindert werden, dass Sojaschrot aus Brasilien in den Futterkreislauf kommt. In anderen Ländern auch nicht selbstverständlich: Österreichische Kühe trinken

ausschließlich Trinkwasser. Die Qualität der Milch steigt durch alle diese Maßnahmen: „Mehr als 90 Prozent der österreichischen Milchbauern produzieren S-Sonderklasse-Milch“, ist Braunshofer auf den österreichischen Sonderweg stolz. Damit das so bleibt, werden die Berglandbetriebe ständig überprüft. Vier Mal im Monat testet ein unabhängiges Labor die Milch jedes einzelnen Genossenschaftsbauern. Außerdem werden bei unangekündigten Kontrollen die Futtermittel untersucht. „Schon das Ausgangsprodukt, die Rohmilch, ist dadurch heute so gut wie noch nie“, meint Braunshofer und erinnert sich: „Als ich 1988 in der Molkerei angefangen habe, war ein Fruchtjoghurt durchschnittlich 21 Tage haltbar, heute sind es 45 bis 50 Tage. Das schaffen wir völlig ohne Konservierungsstoffe, ausschließlich auf Basis der besonders hohen Rohmilchqualität und der extremen Hygiene bei der Verarbeitung.“

„Bei uns hat
noch jede Kuh
einen Namen“

JOSEF BRAUNSHOFER

Innovative Produkte

Neben der Qualität von Ausgangsprodukt und Verarbeitung sind es aber vor allem Produktvielfalt und Produktinnovationen, mit denen Braunshofer und sein Team Märkte in ganz Europa überzeugen wollen. Mittlerweile werden bereits 1.000 Artikel in den Bereichen Frischprodukte, H-Milch, Käse, Butter, Joghurt und Topfen von der Berglandmilch hergestellt, der Exportanteil steigt. Josef Braunschoters Ziel ist es, noch mehr europäische Konsumenten davon zu überzeugen, für die österreichische Milch- und Käsequalität ein paar Cent mehr zu zahlen. Damit steigt zwar kein Aktienkurs, aber die 12.000 Bauern haben ein gesichertes Einkommen.

MILCH

Frische Molkereiprodukte aus Österreich

- + Rohstoffe aus klein strukturierten Betrieben
- + gentechnikfreie Fütterung
- + artgerechte Tierhaltung
- + höchste Hygienestandards



frisch



ESL Vollmilch 3,5% Fett

10 l / Kübel
Art.-Nr. 8700



frisch



ESL Vollmilch 3,5% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8704



frisch



ESL Vollmilch 3,5% Fett

12 x 0,5 l / Karton
Art.-Nr. 8705



frisch



Bio ESL Vollmilch 3,5% Fett

10 l / Kübel
Art.-Nr. 8776



frisch



Bio Vollmilch 3,8% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8781



H-Milch 3,5% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8761



MILCH



H-Leichtmilch
0,5% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8763



H-Milch
1,5 % Fett, laktosefrei

haltbare, fettarme Milch
12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8760



H-Schokomilch
herrlicher Milchgenuss

24 x 0,2 l / Karton
Art.-Nr. 8785



Schoko Milch
1,6% Fett

8 x 500 g / Karton
Art.-Nr. 8790



SCHLAGOBERS



frisch
🕒

ESL Schlagobers
= Sahne, 36% Fett

10 l / Kübel
Art.-Nr. 8724



frisch
🕒

ESL Gastro Schlagobers
= Sahne, 36% Fett

6 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8764



frisch
🕒

ESL Schlagobers
= Sahne, 36% Fett

10 x 250 ml / Karton
Art.-Nr. 8721



frisch
🕒

ESL Schlagobers
= Sahne, 32% Fett

5 l / Kübel
Art.-Nr. 8725



frisch
🛒

ESL Gastro Schlagobers
= Sahne, 36% Fett

6 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8766



frisch
🛒

ESL Schlagobers
= Sahne, 32% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8762



frisch
🛒

Gastro Obers
= Sahne, 19% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8735



H-Kaffeeobers
= Sahne, 10% Fett

12 x 1 l / Karton
Art.-Nr. 8769



frisch
🛒

Kaffeesahne
10% Fett

240 x 8 g / Karton
Art.-Nr. 8768



SCHLAGOBERS



H-Schlagobers
= Sahne, 32% Fett

12 x 1 l / Karton

Art.-Nr. 8765



Cremig Natur
15% Fett

stabile Obersbasis (= Sahnebasis)

12 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 8701



Cremig Laktosefrei
15% Fett

stabile Obersbasis (= Sahnebasis)

12 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 8702



BUTTER



Teebutter
Süßrahmbutter

5 kg / Karton

Art.-Nr. 8717



Teebutter
Süßrahmbutter

5 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 8710



Bio Teebutter
Süßrahmbutter

5 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 8709



Teebutter
Sauerrahmbutter

10 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8716



Sommerbutter
Sauerrahmbutter

10 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8714



Bio Teebutter
Süßrahmbutter

10 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8720



BUTTER



frisch
🕒

Primina Teebutter
Sauerrahmbutter

8 x 250 g / Karton
Art.-Nr. 8715



frisch
🕒

Teebutter
Sauerrahmbutter

20 x 125 g / Karton
Art.-Nr. 8712



frisch
🕒

Sommerbutter
Sauerrahmbutter

48 x 15 g / Karton
Art.-Nr. 8691



frisch
🕒

Bio Teebutterportionen
Sauerrahmbutter

aus biologischer Landwirtschaft
48 x 15 g / Karton
Art.-Nr. 8774



Butterschmalz
99% Fett

hoch erhitzbar, 20% ergiebiger als Margarine
6 x 500 g / Karton
Art.-Nr. 8728



Butterschmalz
99% Fett

hoch erhitzbar, 20% ergiebiger als Margarine
2,5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8726



TOPFEN = QUARK



Topfen
= Quark, 20% F.i.T.

10 kg / Kübel
Art.-Nr. 8777



Topfen
= Speisequark, 20% F.i.T.

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8779



Bäckertopfen
= Quark, 20% F.i.T.

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8771



Topfen
= Quark, 20% F.i.T.

2 kg / Kübel
Art.-Nr. 8770



Topfen
= Quark, 20% F.i.T.

fein
8 x 250 g / Karton
Art.-Nr. 8772



Magertopfen
= Magerquark, 0,2% F.i.T.

fein, streichfähig
8 x 250 g / Karton
Art.-Nr. 8778



Magertopfen
= Magerquark, 0,2% F.i.T.

fein, streichfähig
10 kg / Kübel
Art.-Nr. 8789



Bio Topfen
= Quark, 20% F.i.T.

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8780



Bio Topfen mager
= Magerquark, 0,2 % Fett

streichfähig
10 kg / Kübel
Art.-Nr. 8783



TOPFEN = QUARK



frisch
🕒

Topfenfülle
= Quarkfülle, fixfertig

mit feinem Vanillearoma, ohne Rosinen
5 kg / Kübel

Art.-Nr. 8797



BUTTERMILCH



frisch
🕒

Buttermilch
1% Fett

5 l / Kübel

Art.-Nr. 8738



frisch
🕒

Buttermilch
0,9% Fett

12 x 0,5 l / Karton

Art.-Nr. 8706



frisch
🕒

Buttermilch Heidelbeer
0,9% Fett

12 x 0,5 l / Karton

Art.-Nr. 8848



frisch
🕒

Buttermilch Erdbeer
0,9% Fett

12 x 0,5 l / Karton

Art.-Nr. 8849





bestzeit

SAUERRAHM = SAURE SAHNE



Sauerrahm
= saure Sahne, 15% Fett

12 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 8707



Sauerrahm
= saure Sahne, 15% Fett

10 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8723



Sauerrahm
= saure Sahne, 15% Fett

10 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8731



Sauerrahm
= saure Sahne, 15% Fett

5 kg / Kübel

Art.-Nr. 8733



Sauerrahm
= saure Sahne, 15% Fett

10 kg / Kübel

Art.-Nr. 8736



Crème fraîche natur
32% Fett

6 x 500 g / Karton

Art.-Nr. 8734



Crème fraîche natur
32% Fett

1 kg / Kübel

Art.-Nr. 8732



JOGHURT



Joghurt
1% Fett, stichfest

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8793



Joghurt
3,6% Fett, gerührt

10 kg / Kübel
Art.-Nr. 8747



Joghurt
3,6% Fett, gerührt

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8743



Joghurt
3,6% Fett, gerührt

10 x 250 g / Karton
Art.-Nr. 8744



Joghurt
3,5% Fett, gerührt

6 x 500 g / Karton
Art.-Nr. 8745



Naturjoghurt
1,8% Fett, gerührt

6 x 4 x 125 g / Karton
Art.-Nr. 8729



Bio Naturjoghurt
3,6% Fett, gerührt

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8773



Bio Joghurt
3,6% Fett

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8742



Bio Joghurt
Vanille
3,6% Fett

mit Natur-Vanilleschotenextrakt
5 kg / Kübel

Art.-Nr. 8741



JOGHURT



frisch
🕒

Fruchtojoghurt
3,2% Fett

5 kg / Kübel

Art.-Nr. 8748, Waldbeere
Art.-Nr. 8746, Erdbeere
Art.-Nr. 8792, Pfirsich-Melba



frisch
🕒

Bio Fruchtojoghurt
2,8% Fett

10 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 8754, Erdbeere
Art.-Nr. 8757, Heidelbeer-Holunder



frisch
🕒

Joghurt Vanille
4% Fett

cremig, mit feinem Vanillegeschmack
6 x 400 g / Karton

Art.-Nr. 8740



frisch
🕒

Jogurella Fruchtpalette
Erdbeer - Vanille - Kirsch

3,2% Fett, je 2 Becher pro Sorte
4 x 6 x 120 g / Karton

Art.-Nr. 8749



frisch
🕒

Jogurella
3,2% Fett

10 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 8750, Erdbeer
Art.-Nr. 8756, Waldbeere
Art.-Nr. 8752, Himbeer
Art.-Nr. 8755, Kirsch
Art.-Nr. 8751, Heidelbeer



frisch
🕒

Jogurella leicht
Mischkarton
1% Fett

gemischter Karton: Erdbeer und Waldbeere
10 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 8753



MOLKEDRINKS



frisch
🕒

Lattella light
0,1% Fett

Mango-Maracuja
12 x 500 ml / Karton

Art.-Nr. 8658



frisch
🕒

Lattella
0,1% Fett

12 x 500 ml / Karton

Art.-Nr. 8657, Erdbeer
Art.-Nr. 8659, Maracuja
Art.-Nr. 8660, Mango
Art.-Nr. 8661, Grapefruit-Orange
Art.-Nr. 8664, Kokos-Ananas
Art.-Nr. 8668, Ananas-Papaya



FRISCHKÄSE



frisch
🕒

Mascarino
85% Fett

6 x 500 g / Karton

Art.-Nr. 8852



FRISCHKÄSE



frisch

Mozzarella gewürfelt
45% F.i.T.

6 x 6 x 6 mm Käsewürfel
5 kg / Packung
(4 x 5 kg / Karton)
Art.-Nr. 8906



frisch

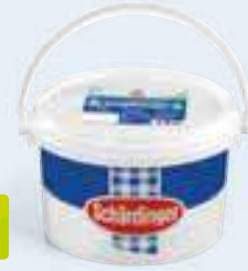


Friskkäse natur
60% F.i.T.

1 kg / Kübel
Art.-Nr. 8730



frisch



Landfriskkäse
10% F.i.T., natur

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8857



frisch



Landfriskkäse
20% F.i.T., natur

6 x 200 g / Karton
Art.-Nr. 8919



frisch



Landfriskkäse
20% F.i.T., Schnittlauch

6 x 200 g / Karton
Art.-Nr. 8863



frisch



Rollino Kräuter Mini
65% F.i.T.

6 x 125 g / Karton
Art.-Nr. 8850



frisch



Gervais
65% F.i.T., natur

1 kg / Packung
Art.-Nr. 8853



frisch



Gervais
65% F.i.T., Gartenkräuter

1 kg / Packung
Art.-Nr. 8845



frisch



Bojar Kräuter
65% F.i.T.

Friskkäseportionen mit feinem
Kräutergeschmack
48 x 18 g / Karton
Art.-Nr. 8784



WEICH- & SCHIMMELKÄSE



frisch



Weinkäse
65% F.i.T.

fruchtig-säuerlich
ca. 1,2 kg / Stück

Art.-Nr. 8837



frisch



Österkron
55% F.i.T.

würzig-kraftig
ca. 1,25 kg / Stück

Art.-Nr. 8840



frisch



Rahm Brie Torte
65% F.i.T.

mild-aromatisch
ca. 1,3 kg / Stück

Art.-Nr. 8841



frisch



Sirius Camembert
45% F.i.T.

6 x 50 g / Packung
5 x 300 g / Karton

Art.-Nr. 8842



frisch



Sirius Camembert
45% F.i.T.

5 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 8918



SCHNITT- & HARTKÄSE



frisch

Gouda
45% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück
(4 Stück / Karton)

Art.-Nr. 8830



frisch

Edamer
45% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück
(4 Stück / Karton)

Art.-Nr. 8813



frisch

Emmentaler
45% F.i.T.

nussig-fein
ca. 2,9 kg / Stück
(2 Stück / Karton)

Art.-Nr. 8800



frisch

Edel-Gouda geräuchert
45% F.i.T.

mild-fein
ca. 1,5 kg / Stück

Art.-Nr. 8400



frisch

Jerome
45% F.i.T.

würzig-kraftig
2 x ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 8834



frisch

Schlossdamer
35% F.i.T.

mild-fein, leicht süßlich
ca. 3,3 kg / Stück

Art.-Nr. 8820



frisch

Bergtilsiter
35% F.i.T.

würzig-kraftig
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8812



frisch

Alpentilsiter
45% F.i.T.

würzig-kraftig,
aus Tiroler Bergbauernmilch
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8799



frisch

Traungold
45% F.i.T.

mild-fein, leicht süßlich
2 x ca. 3 kg / Karton

Art.-Nr. 8821



SCHNITT- & HARTKÄSE



frisch

Edeltaler
45% F.i.T.

mild-fein
2 x ca. 3 kg / Karton
Art.-Nr. 8814



frisch

Mondseer
45% F.i.T.

würzig-kraftig
ca. 1 kg / Stück
Art.-Nr. 8818



frisch

Moosbacher
45% F.i.T.

g'schmackig, feinwürziger Duft
ca. 4 kg / 1/2 Laib
Art.-Nr. 8819



frisch

Bergbaron
45% F.i.T.

süßlich-mild
ca. 5 kg / Stück
Art.-Nr. 8810



frisch

Bergbaron
geräuchert

45% F.i.T., halbharter Schnittkäse
ca. 2,5 kg / Stück
Art.-Nr. 8795



frisch

Rauchkäse
45% F.i.T.

geräuchert, säuerlich-würzig
4 x ca. 480 g / Karton
Art.-Nr. 8798



frisch

Raclettekäse
50% F.i.T.

kräftig-würzig, gute Schmelzeigenschaft
ca. 3,2 kg / Stück
Art.-Nr. 8838



frisch

Grieskirchner
45% F.i.T.

mild-feiner Butterkäse
ca. 1,7 kg / Stück
Art.-Nr. 8816



frisch

Bierkäse
15% F.i.T.

herzhaft
ca. 2,3 kg / 1/2 Laib
Art.-Nr. 8826
(lieferbar nur in OÖ, Sbg., T., Vbg., DE)



SCHNITT- & HARTKÄSE



Bio Almkönig
45% F.i.T.

angenehm mild, leicht süßlich
ca. 2 – 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 8796



SCHNITTKÄSE LEICHT



Goudette
15% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8835



Baronesse
30% F.i.T.

nussig-fein, leicht süßlich
2 x ca. 3 kg / Karton

Art.-Nr. 8836



Berggraf
25% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8811



KÄSEPAKETE



Traungold
25% F.i.T.

mild-fein, leicht süßlich
2 x ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8822



Käselektion
„Käseplatte“

Rahmcamembert
2 x 250 g
Moosbacher 1 kg
Dachsteiner 1 kg

Mondseer 500 g
Bergbaron 450 g
Österkron 3 x 100 g
Änderungen vorbehalten

ca. 4 kg / Karton
Art.-Nr. 8865



**KÄSE GESCHNITTEN,
GERIEBEN & GEWÜRFELT**



frisch
🛒

**Bergbaronscheiben
45% F.i.T.**

10 x 150 g / Karton
Art.-Nr. 8917



frisch
🛒

**Almkönigscheiben
45% F.i.T.**

angenehm mild, leicht süßlich
ca. 50 x 20 g / Packung
1 kg / Packung
(6 x 1 kg / Karton)

Art.-Nr. 8907



frisch
🛒

**Mozzarella
45% F.i.T.**

gerieben
4 kg / Packung
(5 x 4 kg / Karton)

Art.-Nr. 8862



frisch
🛒

**Schärldinger Pizzakäse
45% F.i.T.**

gerieben, vorwiegend aus Gouda
4 kg / Packung
(5 x 4 kg / Karton)

Art.-Nr. 8832



frisch
🛒

**Käsewürfel
45% F.i.T.**

5 kg / Packung
Art.-Nr. 8825



frisch
🛒

**Tiroler
Alpenemmentaler
45% F.i.T.**

gewürfelt - 10 x 10 mm
5 kg / Packung
(4 x 5 kg / Karton)

Art.-Nr. 8804



KÄSESPEZIALITÄTEN



frisch
🛒

**Ziegenkäsebällchen
nach alter Tradition gekäst**

in Rapsöl
60 x 12,5 g / Packung

Art.-Nr. 8409



frisch
🛒

**Schafmischkäse
mild-säuerlich**

Käse aus Schaf- und Kuhmilch
4 x 150 g / Tasse

Art.-Nr. 8410



frisch
🛒

**Waldviertler
Schafmischkäserolle
mild-säuerlich**

Käse aus Schaf- und Kuhmilch
2 x 200 g / Packung
(2 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 8416



**AFFINIERTER
KÄSESPZIALITÄTEN**



frisch
🕒

**Affineur Roter Mönch
55% F.i.T.**

cremiger Weichkäse mit Rotkultur, affinert mit einem Birnedelbrand aus dem Haus Jöbstl, würzig
4 x 250 g / Karton

Art.-Nr. 8846



frisch
🕒

**Affineur Kracher
55% F.i.T.**

herzhaft-würziger Edelschimmelkäse mit edelsüßer Beerenauslese veredelt, ein nuancenreiches Spiel aus Würze und Süße, ohne Tongefäß
1,25 kg / Packung

Art.-Nr. 8847



frisch
🕒

**Affineur Kracher petit
55% F.i.T.**

ohne Tongefäß
3 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 8867



frisch
🕒

**Affineur Käsesortiment
aus Österreich**

je 2 Stück:
Rollino getrocknete Tomate Basilikum 125 g
St. Severin 250 g
Rollino Minirolle 125 g

je 1 Stück:
Camembert 250 g
Rosso 250 g
Weinkäse 250 g
Roter Mönch 250 g
Felsenkeller 500 g
Ziegett 400 g
Dolce Bianca 280 g
Österkron 300 g
Le Rosé Laib 500 g
Mondseer 500g
Kaiser Max 500 g
Alpzirler 500 g

Sorten- und Gewichtsänderungen vorbehalten
ca. 4,8 kg / Karton

Art.-Nr. 8854



frisch
🕒

**Affineur Weich-
käsesortiment
aus Österreich**

je 2 Stück:
Camembert 250 g
Weinkäse 250 g
St. Severin 250 g
Rollino Minirolle 125 g

je 1 Stück:
Rollino getrocknete Tomate Basilikum 125 g
Rosso 250 g
Roter Mönch 250 g
Dolce Bianca 280 g
Österkron 300 g

Sorten- und Gewichtsänderungen vorbehalten
ca. 2,9 – 3,8 kg / Karton

Art.-Nr. 8855





FROMAGERIE KÄSESORTIMENT

Österreichs feinste Käseauswahl

- + sorgfältig ausgesuchte Käsespezialitäten
- + überwiegend aus Rohmilch hergestellt
- + von erfahrenen Käsemeistern zur Reife geführt und veredelt



frisch



Käsesortiment Edelweiß aus Österreich

Mischung (Änderungen möglich):
 Kompaniekäse 2 x ca. 250 g
 Zillertaler Bauerngold, ca. 450 g
 Tiroler Schafskäse, ca. 450 g
 Alpkräuterkäse, ca. 1,25 kg
 Heumilchbergkäse, ca. 750 g
 Camembert natur, ca. 125 g
 Camembert mit Weißwein, ca. 125 g
 Österreichischer Alpenkaiser, ca. 330 g
 Tiroler Ziegenamembert, ca. 200 g
 Gratspitzkasl, ca. 300 g

ca. 4,5 kg / Karton

Art.-Nr. 59206



frisch



Käsesortiment Enzian aus Österreich

Mischung (Änderungen möglich):
 Tiroler Schafcamembert ca. 200 g
 Camembert Pistazie-Walnuss 125 g
 Camembert mit Rotwein 125 g
 Alpenkaiser ca. 330 g
 Zillertaler Emmentaler ca. 400 g
 Blauhudler ca. 300 g
 Alpkräuterkäse ca. 310 g
 Zillertaler Almkäse ca. 350 g
 Weinbauernkäse ca. 430 g
 Sennerkäse ca. 430 g

ca. 3 kg / Karton

Art.-Nr. 59200



frisch



Weichkäse Sortiment aus Österreich

Mischung (Änderungen möglich):
 Camembert natur, 2 x ca. 125 g
 Camembert Pistazie-Walnuss, 2 x ca. 125 g
 Camembert mit Rotwein, 2 x ca. 125 g
 Camembert mit Weißwein, 2 x ca. 125 g
 Österreichischer Alpenkaiser, ca. 330 g
 Rotholzer Schafcamembert, ca. 200 g
 Tiroler Ziegenamembert, ca. 200 g
 Tiroler Bio-Ziegenamembert, ca. 100 g
 Walnussbrie, ca. 1,1 kg

ca. 2,9 kg / Karton

Art.-Nr. 59210



FROMAGERIE KÄSESORTIMENT



frisch
🕒

**Tiroler Käsesortiment
Felsenkeller**
aus Österreich

Felsenkeller Sennerkas, ca. 1 kg / Stück
Felsenkeller Salzkräuterkas, ca. 1 kg / Stück
Bio Felsenkeller Pfefferkas, ca. 1 kg / Stück
Bio Felsenkeller Siebenzeitenkas, ca. 1 kg / Stück
jeweils ¼ Laib, aus pasteurisierter Heumilch

ca. 4 kg / Karton

Art.-Nr. 59197



frisch
🕒

**Vorarlberger
Bergkäse**
Kuh / Österreich

würzig, aromatisch, mit trockener, fester
Naturrinde, hellgelber Teig mit erbsengroßer
Lochung
ca. 1,2 kg / Stück

Art.-Nr. 59175



frisch
🕒

**Schlierbacher
Bio Selection PUR**
Kuh / Österreich

mild, fein-cremiger Teig,
reift 2 Wochen im Keller
ca. 1 kg / Stück

Art.-Nr. 59201



frisch
🕒

**Camembert
mit Weißwein**
Kuh / Österreich

würzig, aromatischer Geschmack mit
leichtem Weinaroma, wird aus Alpenmilch
(Bregenzerwald) hergestellt und von Hand
gekäst, 10 Tage gereift
ca. 125 g / Stück

Art.-Nr. 59202



frisch
🕒

Heumilchbergkäse
Kuh / Österreich

voller und würziger Geschmack, aus dem
Zillertal, mindestens 6 Monate gereift
ca. 1,5 kg / ¼ Laib

Art.-Nr. 59205



frisch
🕒

Walnussbrie
Kuh / Österreich

feiner Weichkäse mit weißem Edelschimmel
und knackigen Walnusskernen, wird aus
Alpenmilch (Bregenzerwald) hergestellt und
von Hand gekäst, mit zunehmender Reifestufe
weicher und cremiger
ca. 1,1 kg / Stück

Art.-Nr. 59203



frisch
🕒

Alpkräuterkäse
Kuh / Österreich

kräftig, mit feinem Heublumenaroma
rissfeste Rinde mit dünner, angetrockneter
Rotkultur, ¼ Laib
ca. 1,2 kg / Stück

Art.-Nr. 59207



frisch
🕒

Weinbauernkäse
Kuh / Österreich

würziger Geschmack, mit kräftigem, österrei-
chischem Rotwein gewaschen und gepflegt,
dunkle Rinde, aus naturreiner Alpen-Heumilch,
4 Monate gereift
ca. 850 g / ¼ Laib

Art.-Nr. 59174



EIER



Eier
Freilandhaltung

Größe M
90 Stück / Karton
Art.-Nr. 6034



Eier
Freilandhaltung

Größe L
90 Stück / Karton
Art.-Nr. 6035



Eier
Bodenhaltung

180 Stück / Karton
Art.-Nr. 6031, Größe M
Art.-Nr. 6032, Größe L



Eier
Bodenhaltung

Größe M
90 Stück / Karton
Art.-Nr. 6033



Ostereier
Bodenhaltung

Art.-Nr. 6086, 180 Stück / Karton
Art.-Nr. 6087, 30 Stück / Lage
(saisonal verfügbar)



Rührei aus
österreich. Bodenhaltung
SchlemmerEi

klassisch-natürliche Eierspeise
mit Sahne und Gewürzen, flüssig
ca. 10 Portionen / Packung
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)

Art.-Nr. 6054





Vollei
österr. Freilandhaltung

pasteurisiert, entspricht 20 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6067



Dotter
= Eigelb, österr. Freilandhaltung

pasteurisiert, entspricht den
Dottern aus 56 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6068



Eiklar
= Eiweiß, österr. Freilandhaltung

pasteurisiert, entspricht den
Eiklar aus 30 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6069



Vollei
österr. Bodenhaltung

pasteurisiert, entspricht 20 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6061



Dotter
= Eigelb, österr. Bodenhaltung

pasteurisiert, entspricht den
Dottern aus 56 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6062



Eiklar
= Eiweiß, österr. Bodenhaltung

pasteurisiert, entspricht den
Eiklar aus 30 Eiern
1 l / Packung
(6 x 1 l / Karton)
Art.-Nr. 6063



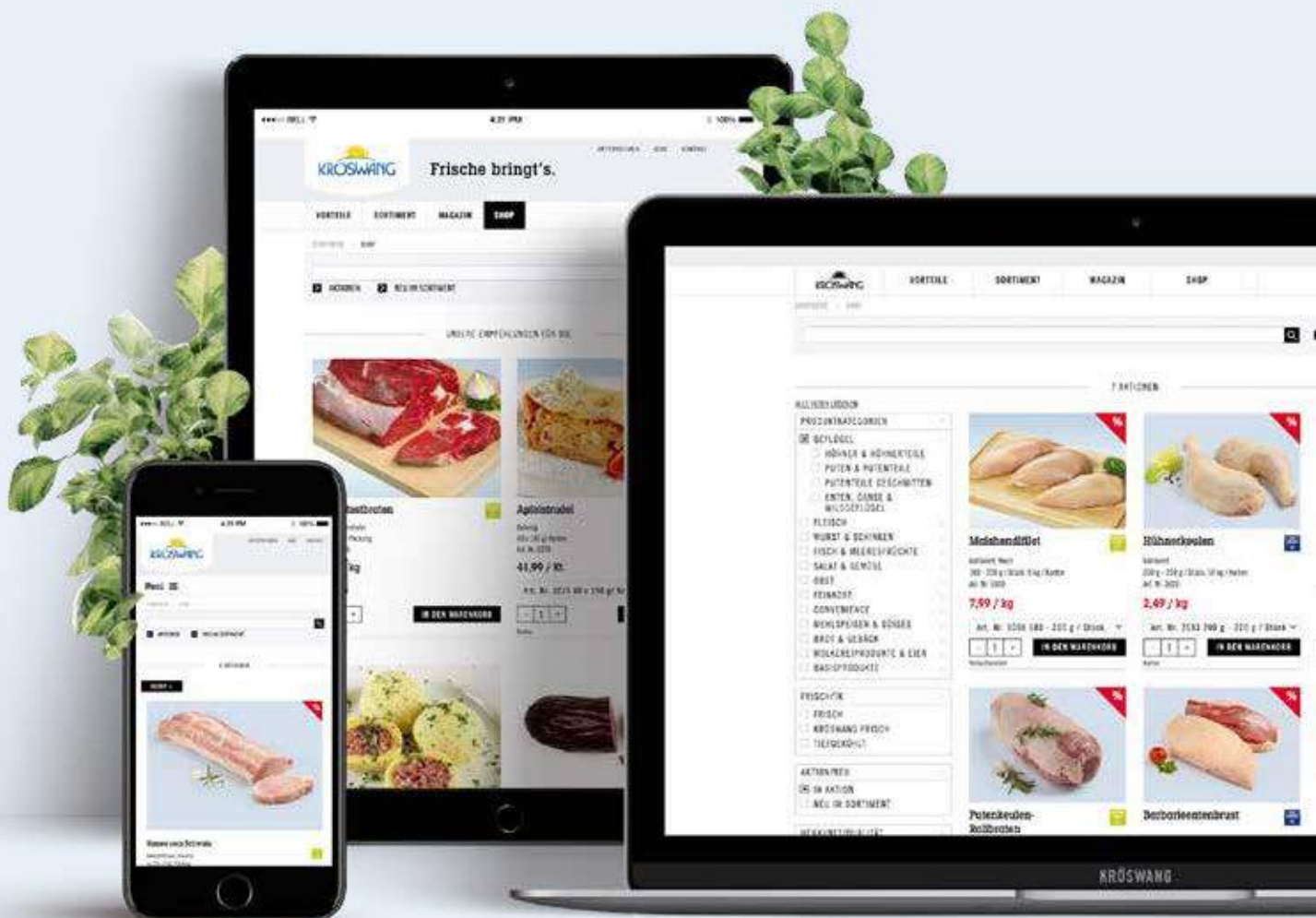
Vollei
österr. Bodenhaltung

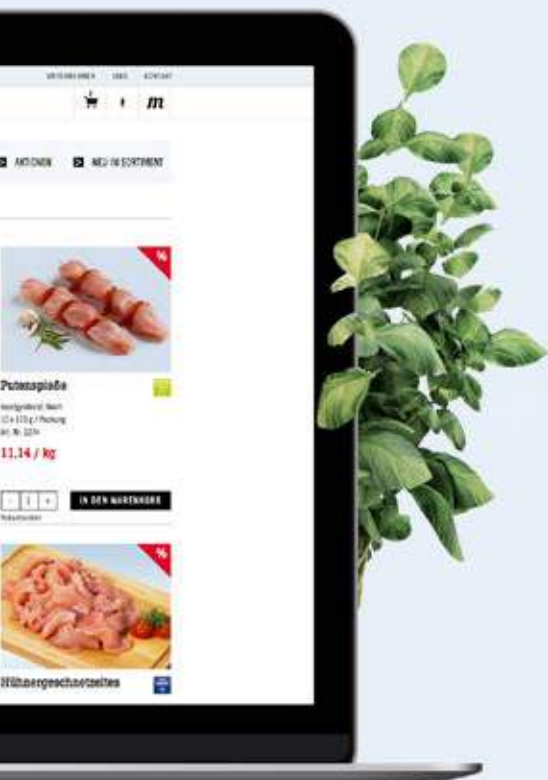
pasteurisiert, entspricht 90 - 100 Eiern
5 l / Packung
Art.-Nr. 6070



Alles im Überblick: www.kroeswang.at/shop

Im übersichtlichen KRÖSWANG Online-Shop finden Sie alle aktuellen Preise, Ihre persönliche Bestellliste sowie eine Umsatzübersicht der letzten Monate. Melden Sie sich einfach mit Ihrer Kundennummer und Ihrem persönlichen Passwort an.





✓ Persönliche Bestellliste

Hier erhalten Sie eine Übersicht aller Artikel, die Sie in den letzten Monaten bestellt haben. Sie können diese Liste nach verschiedenen Kriterien sortieren und herunterladen.

✓ Umsatzübersicht

Wir bieten Ihnen eine Übersicht über Ihre Monatsumsätze bei KRÖSWANG in den letzten 3 Kalenderjahren.

✓ Aktuelle Preise

Sobald Sie angemeldet sind, finden Sie im Online-Shop Ihre tagesaktuellen Preise.

✓ Infos über Allergene

In Ihrer persönlichen Bestellliste haben Sie auch die Möglichkeit, eine Artikelliste mit allen Allergen-Infos herunter zu laden.

A

IN GANZ ÖSTERREICH

D

IN SÜDDEUTSCHLAND



Österreich (Mitte/West) – 07248 685 94

Österreich (Ost/Süd) – 02743 254 36

Deutschland – 08441 871 234-0

www.kroeswang.at