



„Frisch aus Österreich

Gültig ab 1. Jänner 2022

Frische bringt's.



**Zeit
für
Frische**



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



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 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



frisch
🕒

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



frisch
🕒

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



frisch
🕒

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



frisch
🕒

Bio Maishendl
bratfertig, auf Tasse, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1095



frisch
🕒

Maishendl
bratfertig, 4 x AT

mit Innereien, unkalibriert
ca. 1.300 g / Stück

Art.-Nr. 1020



frisch
🕒

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)



tief
gekühlt
❄️

Maisbackhendl
unpaniert, 4 x AT

halbierter 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



tief
gekühlt
❄️

Suppenhuhn
ohne Innereien

Muttertiere mit hohem Fettanteil
10 x ca. 1,2 kg / Karton

Art.-Nr. 2057



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



tief
gekühlt
❄️

NEU

Bio Hühnerkeulen
kalibriert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen, ohne Rückenteil
230 g / Stück
ca. 10 kg / Karton

Art.-Nr. 2041



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-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



tief
gekühlt
❄️

NEU

Bio Hühner-Oberkeulen
kalibriert, 4 x AT

ohne Haut, ohne Knochen
130 g / Stück
ca. 10 kg / Karton

Art.-Nr. 2042





HÜHNER & HÜHNERTEILE



frisch



Maishendl-Oberkeulen
unkalibriert, 4 x AT

mit Haut, mit Knochen
ca. 10 kg / Kiste

Art.-Nr. 1088



frisch



Maishendlfilet
Supreme
halbiert, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1034



frisch



Maishendlfilet
Supreme
halbiert, lose, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1010



frisch



Maishendlfilet
kalibriert, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1033



frisch



Maishendlfilet
unkalibriert, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1032



frisch



Maishendlfilet
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



Maishendlfilet
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



Maishendlfilet
Butterfly
kalibriert, auf Tasse, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1002



frisch



Maishendl-Innenfilet
besonders zart, 4 x AT

ca. 1 kg / Tasse

Art.-Nr. 1107



HÜHNER & HÜHNERTEILE



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



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. 2,1 – 2,5 kg / Tasse

Art.-Nr. 1075



frisch



Hendlknochen
lose, 4 x AT

ca. 10 – 12 kg / Karton

Art.-Nr. 1003



frisch



Hendlleber
zugeputzt, auf Tasse

ca. 0,8 – 1,2 kg / Packung

Art.-Nr. 1090



HÜHNERTEILE GESCHNITTEN



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







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.






Sonnen PUTE

MEHR RAUM,
MEHR LUFT,
MEHR SONNE.

Unseren Sonnenputen geht's besser als Tieren aus konventioneller Haltung, denn sie werden von bäuerlichen Familienbetrieben aufgezogen, denen Tierwohl ein besonderes Anliegen ist. Sonnenputen verfügen über größere Bewegungsfreiheit als in der konventionellen Tierhaltung, da sie mehr Platz im Stall und Zugang zu einem geschützten Freibereich haben – dort genießen sie frische Luft und viel Sonne. Die Tiere ernähren sich von natürlichem, gentechnikfreiem Futter und trinken frisches Wasser. Für die Aufzucht gelten weitaus höhere Standards als bei anderen Qualitäts- und Gütesiegeln. Das beeinflusst natürlich den Geschmack des Fleisches.

Mehr Österreich

Alle Sonnenputen stammen aus heimischer, kleinstrukturierter Landwirtschaft. Der gesamte Wertschöpfungsprozess vom Schlüpfen der Küken über die Aufzucht bei den Bauern bis hin zur Verarbeitung findet garantiert in Österreich statt. Gezüchtet werden die Tiere von Vertragsbauern unseres Geflügel-Partners Wech. 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. Auf den Produktetiketten finden Sie jeweils den Namen des Bauern, der unsere Sonnenputen aufgezogen hat.

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. Damit das natürliche Futter gut verdaut werden kann, erhalten die Tiere Muschelgrit (= zerkleinerte Muschelschalen) und Steinchen angeboten, die beim Zermahlen des Futters im Magen helfen. Diese Maßnahmen unterstützen die arttypischen Ernährungsgewohnheiten und sorgen dafür, dass sich die Sonnenputen wohlfühlen.

Täglich frisch

Wir führen Putenbrust, Putenschnitzel, Putengeschnetzeltes, Putenkeulen-Rollbraten, Putenkeulenragout, Putenoberkeulenfleisch sowie Putenfaschiertes von der Sonnenpute im Sortiment. Alle Artikel werden von Wech täglich frisch produziert und von uns innerhalb von 24 Stunden zu den Kunden in ganz Österreich und Süddeutschland geliefert.



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



frisch



Putenleber zugeputzte, große Stücke

ca. 400 g / Packung
Art.-Nr. 1200



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



Putengeschnetzeltes aus der Brust, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1170



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



NEU

Putensteaks kalibriert, 4 x AT

10 x 180 g / Packung
 Art.-Nr. 1232



frisch



Putenkeulenragout aus der Oberkeule, 4 x AT

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

Art.-Nr. 1361



HAUS- & WILDGEFLÜGEL



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



Österreichische Bauernente

bratfertig, mit Innereien,
 im Ganzen, einzeln verpackt
 Art.-Nr. 1817, 2 – 2,5 kg / Stück
 Art.-Nr. 1818, 2,5 – 3 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 Almochsen 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 Almochsenfleisches 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-Almochsenfleisch durchaus ohne Gewürze auskommen.“

Ökoregion Kaindorf

Neben dem gentechnikfreien Almo-Almochsenfleisch 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 vorgeeift



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. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21714



tief
gekühlt



Almo Rib Eye Steak
einzeln entnehmbar, 4 x AT

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

Art.-Nr. 9866



tief
gekühlt



**Almo
Tomahawk Steak**
4 x AT

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

Art.-Nr. 9865



tief
gekühlt

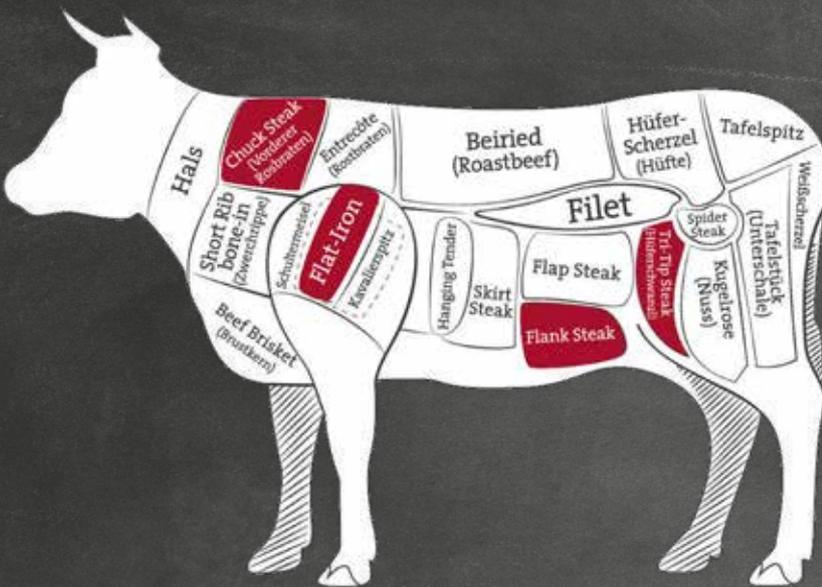


**Almo
T-Bone Steak**
aus dem ganzen Englischen,
4 x AT

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

Art.-Nr. 9864





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 Schulterscherzel/ Schaufelstück, vielseitig einsetzbar
ca. 600 – 800 g / Packung

Art.-Nr. 21754



frisch

Almo Flat-Iron Steak aus dem Schulterscherzel/ 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

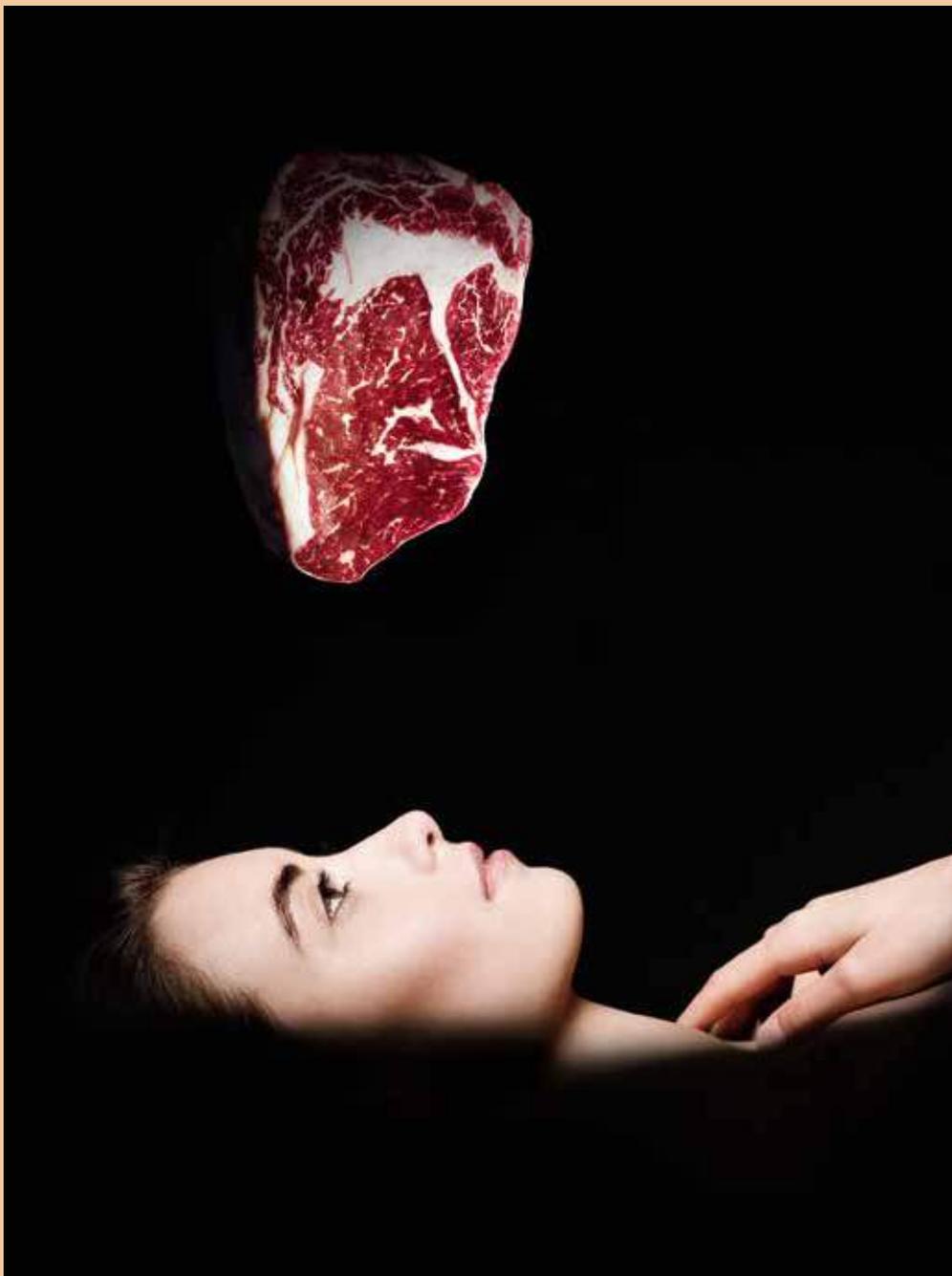
Art.-Nr. 21758



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 Scherz**
= 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
Schulterscherr**
= 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



frisch



**Salon Beef
Flat-Iron**
= Top Blade Roast, 4 x AT

aus dem Schulterscherr / Schaufelstück
von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 600 – 800 g / Packung

Art.-Nr. 21525



frisch



**Salon Beef
Flank Steak**
= kleine Bavette, 4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 600 – 800 g / Packung

Art.-Nr. 21526



frisch



**Salon Beef
Backerl**
4 x AT

von der Kalbin / Färse
mind. 21 Tage vorgereift
ca. 5 – 6 Stück / Packung
ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 21527



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
Schulterscherz**
= Schaufelstück, 4 x AT

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

Art.-Nr. 10528



**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. 11136



**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. 11137



**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. 9680



**Salon Beef
Beiried**
= Roastbeef, ohne Bauchkette,
4 x AT

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

Art.-Nr. 9681



SALON BEEF GESCHNITTEN



frisch



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

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

Art.-Nr. 21524, 10 x 140 g / Packung

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. 2,5 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. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21517



LANDMEISTERRIND STIERFLEISCH

Frisches Landmeister-Rind aus Österreich

- + Aufzucht ausschließlich bei österreichischen Bauern
- + von Meisterhand selektiert
- + kurze Transportwege
- + spezieller Schirnhofen-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. 2,5 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. 2,5 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. 2,5 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





**Zeit
für
Frische**



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



frisch



Filet vom Jungstier ohne Kette, 4 x AT

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

Art.-Nr. 21200

KLAUSHOF



frisch



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



frisch



Beiried vom Jungstier = Roastbeef, entvliedt, 4 x AT

ca. 3 – 4 kg / Packung

Art.-Nr. 21236

KLAUSHOF



frisch



Tafelspitz vom Jungstier kurz geschnitten, 4 x AT

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

Art.-Nr. 21205

KLAUSHOF



frisch



Rostbraten vom Jungstier = Rib Eye, 4 x AT

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

Art.-Nr. 21202

KLAUSHOF



frisch



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

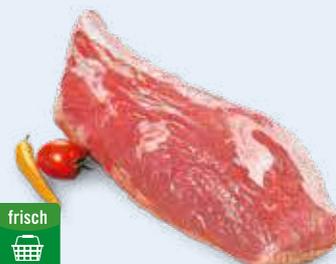
Art.-Nr. 21211



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



Schulterscherzl 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. 2,5 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. 2,5 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



Geschnitzeltes vom Rind
aus der Schulter, 4 x AT

ca. 6 x 1 x 1 cm
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 21216

KLAUSHOF



frisch



Fleischknochen vom Rind
für Fonds und Saucen, 4 x AT

geschnitten
ca. 3,5 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*



Fleisch



tief gekühlt

Dicke Schulter vom Rind
= dickes Bugstück, 4 x AT

ca. 3,8 – 4,2 kg / Packung
(4 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 9678



tief gekühlt

Hintere Wade vom Rind
= hinteres Haxenfleisch, 4 x AT

ohne Knochen
ca. 2,5 kg / Stück
ca. 20 kg / Karton

Art.-Nr. 9679



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. 2,5 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
3 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 4 Tage
Art.-Nr. 21226, 1 kg / Tasse
Art.-Nr. 21225, 3 kg / Packung



tief gekühlt
❄️

Faschiertes vom Kalb
= Hackfleisch, mager, 4 x AT

100% Kalbfleisch
2 x ca. 2,5 kg / Karton
Art.-Nr. 9600



tief gekühlt
❄️

Faschiertes
= Hackfleisch, gemischt, 4 x AT

50% Rindfleisch, 50% Schweinefleisch
6 x ca. 1,25 kg / Karton
Art.-Nr. 9761



**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. 2,5 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. 2,5 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 Scherz vom Kalb = Semerrolle, 4 x AT

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

KLAUSHOF



frisch



Fricandean 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



frisch
🕒

NEU

Backerl vom Kalb
4 x AT

ca. 6 Stück / Packung
ca. 0,9 – 1,1 kg / Packung
Art.-Nr. 21410

KLAUSHOF



frisch
🕒

NEU

Tafelspitz vom Kalb
4 x AT

zum Kochen, Dünsten
ca. 800g - 1 kg / Packung
Art.-Nr. 21413

KLAUSHOF



frisch
🕒

NEU

Leber vom Kalb
sauber zugeputzt, 4 x AT

ca. 2 – 3 kg / Stück
Art.-Nr. 21411

KLAUSHOF



frisch
🕒

NEU

Geschnetzeltes vom Kalb
4 x AT

handgeschnitten
ca. 6 x 1 x 1 cm
ca. 2,5 kg / Packung
Art.-Nr. 21412

KLAUSHOF

KLAUSHOF KALBFLEISCH GESCHNITTEN



frisch
🕒

Schnitzel vom Kalb
aus Fricandeau 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

KALBFLEISCH



tief
gekühlt
❄️

Kalbsbrust-Rollbraten mit Semmelfülle

im Kunststoffnetz
70% Kalbfleisch, 30% Fülle
zum Dünsten, Schmoren, Braten
ca. 2,6 – 3,4 kg / Stück
Art.-Nr. 9594



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

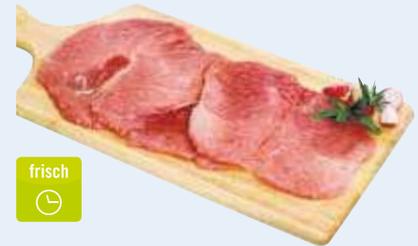
Art.-Nr. 20345, 10 x 140 g / Packung

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. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20349



frisch



**Schulterwürfel
vom Schwein**
4 x AT

zum Kochen, Dünsten, Schmoren
ca. 2,5 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







TIERWOHL AUS

ÖSTERREICH.

KLAUSHOF TIERWOHL



70 %

mehr Platz

Ein Plus von 70 % für die Bewegungsfreiheit der Tiere macht einen großen Unterschied. Sie können nicht nur im Auslauf ihrer natürlichen Bewegungslust folgen. Dieses Mehr an Platz bedeutet gleichzeitig weniger Stress.



40 %

eingestreute Liegefläche

Ein weicher Untergrund und natürliches Streumaterial sind ein weiterer Faktor, um lebensnahe und artgerechte Bedingungen für die Tiere zu schaffen. Es besteht kein Verletzungsrisiko und der Wohlfühlfaktor steigt.



100 %

Transparenz

Wir kennen die Namen unserer Bauern. Und wenn Sie möchten, können Sie sie auch kennenlernen. Denn jedes Teilstück ist zu 100 % nachvollziehbar am Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebes versehen. Damit wollen wir Ihnen vor allem Sicherheit geben und Vertrauen schaffen. Auch Sie sollen wissen, aus welcher Region Ihre Lebensmittel stammen.

NEU

TIERWOHL
SCHWEINEFLEISCH

Fleisch



**KLAUSHOF TIERWOHL
SCHWEINEFLEISCH**

Klaushof Tierwohl Schweinefleisch

- + 70% mehr Platz im Vergleich zum europäischen Durchschnitt.
- + 40% der Liegefläche sind mit Stroh und weichen Materialien eingestreut.
- + Jedes Teilstück ist zu 100 % nachvollziehbar am Etikett mit dem Namen des Aufzuchtbetriebes versehen.

**KLAUSHOF
TIERWOHL**



frisch

NEU

Filet vom Schwein ohne Kette, 4 x AT

mit Premium-Zuschnitt
ca. 1,3 – 1,9 kg / Packung (= 3 Stück)
Art.-Nr. 20502



frisch

NEU

Karreerose vom Schwein 4 x AT

= Schweinelachs, ohne Bauchkette
mit Premium-Zuschnitt
ca. 3 – 4,5 kg / Packung
Art.-Nr. 20501



frisch

NEU

Schopf vom Schwein 4 x AT

= Nacken, ohne Schwarte, ohne Knochen
mit Premium-Zuschnitt
ca. 2 – 3,5 kg / Packung
Art.-Nr. 20500



frisch

NEU

Dicke Schulter vom Schwein 4 x AT

= Dickes Bugstück, mit Schwarte
mit Premium-Zuschnitt
ca. 1,6 – 2,5 kg / Packung
Art.-Nr. 20522



frisch

NEU

Bauch vom Schwein 4 x AT

ohne Knochen, mit Schwarte
mit Premium-Zuschnitt
ca. 3,5 – 4,7 kg / Packung
Art.-Nr. 20505



frisch

NEU

Oberschale vom Schwein 4 x AT

= Kaiserteil, ohne Deckel,
ohne dunkles Muskelfleisch
mit Premium-Zuschnitt
ca. 1,3 – 2,2 kg / Packung
Art.-Nr. 20503



KLAUSHOF TIERWOHL SCHWEINEFLEISCH



tief
gekühlt

NEU

**Spareribs
vom Schwein**
4 x AT

30 x ca. 500 g / Karton
15 kg / Karton

Art.-Nr. 9640



frisch



NEU

**Schulterwürfel
vom Schwein**
4 x AT

ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20530, ca. 2 x 2 x 2 cm

Art.-Nr. 20550, ca. 3 x 3 x 3 cm



frisch



NEU

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

ca. 6 x 1 x 1 cm

ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 20531



frisch



NEU

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

aus der Oberschale
mit Premium-Zuschnitt

Art.-Nr. 20532, 10 x 160 g / Packung

Art.-Nr. 20561, 10 x 180 g / Packung



frisch



NEU

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

gesteakt

mit Premium-Zuschnitt

10 x 180 g / Packung

Art.-Nr. 20543



frisch



NEU

**Karreesteak
vom Schwein**
4 x AT

mit Premium-Zuschnitt

10 x 100 g / Packung

Art.-Nr. 20537



frisch



NEU

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

mit Premium-Zuschnitt

Art.-Nr. 20552, 10 x 160 g / Packung

Art.-Nr. 20551, 10 x 180 g / Packung





KLAUSHOF SCHWEINEFLEISCH

Frisches Klaushof Schwein aus Österreich

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

KLAUSHOF



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



Karreerose entvliert vom Schwein = Schweinelachs, 4 x AT

zum Backen, Braten, Kurzbraten, Grillen
ca. 2,5 – 3 kg / Packung
Art.-Nr. 20007

KLAUSHOF



Karreerose vom Schwein = Schweinelachs, 4 x AT

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

Art.-Nr. 20001

KLAUSHOF



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



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



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



frisch

Schopf vom Schwein
= Nacken, 4 x AT

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

Art.-Nr. 20004

KLAUSHOF



frisch

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

KLAUSHOF



frisch

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

KLAUSHOF



frisch

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

KLAUSHOF



frisch

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

KLAUSHOF



frisch

Spareribs vom Schwein
fleischig, 4 x AT

5 x ca. 400 g / Packung

Art.-Nr. 20013

KLAUSHOF



frisch

NEU

Schweinsbackerl

ca. 4 – 5 Stück / Packung
1 kg / Packung

Art.-Nr. 20014

KLAUSHOF



frisch

NEU

Karree vom Schwein
= Kotelett / Rücken, 4 x AT

ausgelöst, mit Schwarte
zum Backen, Braten, Kurzbraten
ca. 4,5 – 5 kg / Stück

Art.-Nr. 20016

KLAUSHOF



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

KLAUSHOF



frisch



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

ca. 6 x 1 x 1 cm
ca. 2,5 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)



NEU

Hirschrollbraten aus der Schulter

ca. 1 – 3 kg / Stück

Art.-Nr. 9034
(saisonal verfügbar)



Hirschedelgulasch aus Schulter, Nacken/Hals

ca. 20 – 40 g / Stück
ca. 2,5 kg / Packung
(4 x ca. 2,5 kg / Karton)

Art.-Nr. 9070



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)



NEU

Rehedelgulasch aus Schulter, Nacken/Hals

ca. 25 – 40 g / Stück
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 9117
(saisonal verfügbar)





**Rehkeule
ohne Knochen**

ca. 2 kg / Stück
(ca. 5 – 6 Stück / Karton)

Art.-Nr. 9118



WILDSCHWEIN



**Wildschweinerücken
ohne Knochen**

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

Art.-Nr. 9323
(saisonal verfügbar)



**Wildschweinkeule
ohne Knochen**

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

Art.-Nr. 9312
(saisonal verfügbar)



**Wildschweinkeule
ohne Knochen**

ca. 4 – 7 kg / Stück
(ca. 2 – 4 Stück / Karton)

Art.-Nr. 9309
(saisonal verfügbar)



**Wildschwein
Schulter
ohne Knochen**

zum Braten, Dünsten, Schmoren
1,5 – 6 kg / Stück

Art.-Nr. 9300
(saisonal verfügbar)



**Wildschweinnacken
ohne Knochen**

ca. 1 – 2,5 kg / Stück

Art.-Nr. 9303
(saisonal verfügbar)



Wildschweinedelgulasch

zum Dünsten, Schmoren
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 9301
(saisonal verfügbar)



**Wildschweinerücken
ohne Knochen**

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

Art.-Nr. 9302
(saisonal verfügbar)



WILD



**Dreierlei
vom Wild
geschnitten, portioniert**

je ein Hirschmedaillon, Rehschnitzel und
Wildschwein-Rückensteak pro Portion
180 g / Portion
16 x 180 g / Karton

Art.-Nr. 9498
(saisonal verfügbar)

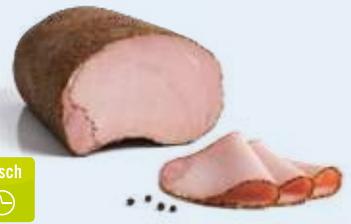




SELCHFLEISCH

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

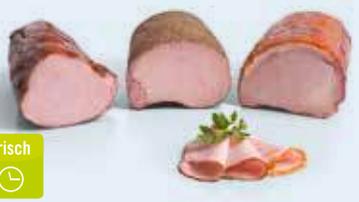
geräuchert, mit ausgewählten Gewürzen bestreut
ca. 1,3 kg / ½ Stück
Art.-Nr. 8131



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

Selchschopf fixfertig

ca. 2,5 kg / Stück
Art.-Nr. 20405



SELCHFLEISCH



frisch
🕒

Hausgeselchtes
essfertig, mit Schwarte

ca. 1,2 – 1,8 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 29229



frisch
🕒

Selchroller
fixfertig

im Netz, geräuchert

ca. 2 kg / Stück

Art.-Nr. 20404



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
🕒

Schinkensortiment

Honigschinken ca. 1,2 – 1,7 kg

Bauernschinken ca. 1,2 – 1,7 kg

Saunaschinken ca. 1,4 – 1,7 kg

ca. 5 kg / Packung

Art.-Nr. 8100

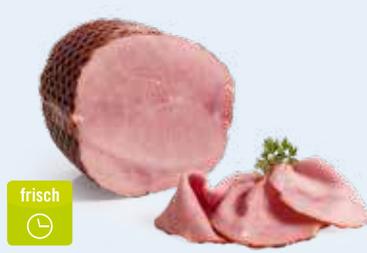


frisch
🛒

Landschinken
mit Schwarte

ca. 2,2 – 3,8 kg / Stück

Art.-Nr. 8138



frisch
🕒

Vitalschinken

vom Schlägel (= Hinterschinken)

ca. 1,7 – 2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8140



frisch
🕒

Frühstücksschinken

ca. 2,2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8102



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
🕒

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
🕒

Honigschinken

aus dem Fricandeu,
Kruste mit Honig und Fettrand
ca. 2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8135



frisch
🕒

Farmerschinken

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

Art.-Nr. 8077



frisch
🕒

Meisterschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken), in Folie
ca. 2,7 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8018



frisch
🕒

Bauernschinken

aus dem Fricandeu, mit Fettrand
ca. 1,2 – 1,7 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8108



frisch
🕒

Pressschinken

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

Art.-Nr. 8023



frisch
🕒

**Weinsaftschinken
Pressschinken, ohne Schwarte**

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

Art.-Nr. 8080



frisch
🕒

Folienblock

ca. 2 kg / Stück

Art.-Nr. 8027



frisch
🕒

Toastschinken

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

Art.-Nr. 8022



frisch
🕒

Toastschinken

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

Art.-Nr. 8033



SCHINKEN



frisch
🕒

Folienblock Gastro

ca. 4 kg / Stück
Art.-Nr. 8025



frisch
🕒

Pizzaschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
Format: 10 x 10 cm
ca. 3,6 kg / Stück
Art.-Nr. 8017



frisch
🕒

Pizzablock im Ganzen

ca. 4 kg / Stück
Art.-Nr. 8167



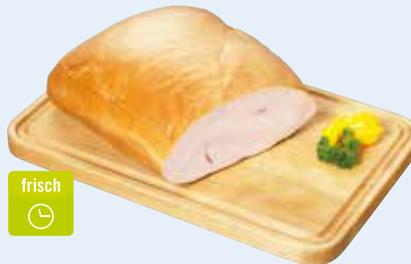
PUTENSCHINKEN



frisch
🕒

Puten Pizza Toastblock

ca. 1,8 kg / ½ Stück
Art.-Nr. 1582



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



SCHINKEN GESCHNITTEN



frisch
🕒

Folienblock Gastro

500 g / Packung
Art.-Nr. 8024



frisch
🕒

Toastschinken

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



frisch
🕒

Saunaschinken

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



SCHINKEN GESCHNITTEN



frisch
🕒

Frühstücksschinken
mild-würzig

1 kg / Packung

Art.-Nr. 8056



frisch
🕒

Madagaskarschinken
vom Schlögel (= Hinterschinken)

wabenförmiger Schinken mit großen Fleischstücken und grünen Pfefferkörnern, mildwürzig

1 kg / Packung

Art.-Nr. 8081



frisch
🕒

Toastschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
500 g / Packung

Art.-Nr. 8032



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
🕒

Pizzaschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 8176



frisch
🕒

Pizzablock

geschnitten
ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 8168



frisch
🕒

Pizzaschinken
in Blättchen geschnitten

vom Schlögel (= Hinterschinken)
ca. 1,5 kg / Packung

Art.-Nr. 8172



KLAUSHOF TIERWOHL
WURST & SCHINKEN



frisch



NEU

Extrawurst

ca. 1,5 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8035



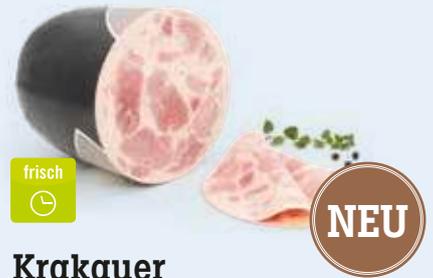
frisch



NEU

Wiener

ca. 1 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8036



frisch



NEU

Krakauer

ca. 1,5 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8037



frisch



NEU

Aufschnitt- sortiment Premium

½ Stangen

Wiener, Krakauer und Extrawurst
ca. 3,7 – 4 kg / Packung
Art.-Nr. 8034





KLAUSHOF TIERWOHL



70%

mehr Platz



40%

eingestreute Liegefläche



100%

Transparenz



frisch



NEU

Leberkäse = Fleischkäse

ca. 3 kg / Block

Art.-Nr. 8093



frisch



NEU

Toastschinken

vom Schlögel (= Hinterschinken)

ca. 2 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8026



frisch



Burgunder-Schinken geräuchert, ohne Schwarte

mit feinem Speckrand

ca. 2,9 kg / ½ Stück

Art.-Nr. 8030



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
🕒

Lendbratli mild geräuchert

luftgetrocknete Karreerose
ca. 900 g / Stück
Art.-Nr. 29309



frisch
🛒

Bacon mild würzig, geräuchert, gebraten

ca. 1,7 kg / ½ Stück
Art.-Nr. 8104



frisch
🛒

Schinkenspeck ohne Schwarte

ca. 2 kg / Stück
Art.-Nr. 8105



frisch
🛒

Karreespeck ohne Schwarte

ca. 1,6 kg / Stück
Art.-Nr. 8106



frisch
🛒

Bauchspeck ohne Schwarte

ca. 1,2 kg / Stück
Art.-Nr. 8109



frisch
🕒

Hamburgerspeck ohne Schwarte

ca. 1,3 kg / ½ Stück
Art.-Nr. 29304



SPECK GESCHNITTEN



frisch



**Rauchspeck
mild geräuchert**

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 29226



frisch



**Frühstücksspeck
mild geräuchert**

ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 8058



frisch



**Bacon
gebraten, mild geräuchert**

1 kg / Packung
Art.-Nr. 8121



WURST



frisch



**Schwarzwälder
Feine**

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



frisch



Kalbsspariser

ca. 1,3 kg / ½ Stange
Art.-Nr. 8132

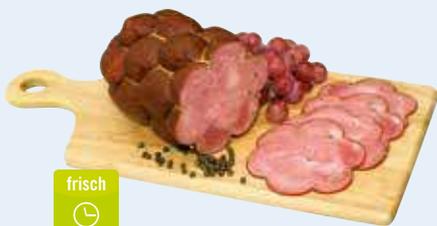


frisch



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



WURST



frisch
🕒

Feine Extra geräuchert

ca. 1,2 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29206



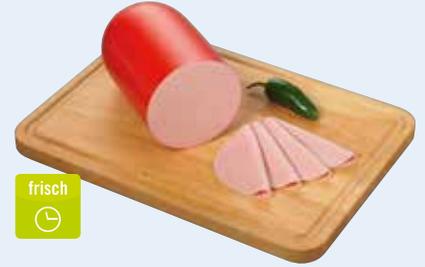
frisch
🕒

Extrawurst

besonders hochwertig

Art.-Nr. 8068, ca. 1,3 kg / ½ Stange

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



frisch
🕒

Extrawurst

Art.-Nr. 8073, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8156, ca. 2,6 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
🕒

Käswurst

mit 25% Emmentalerstücken

Art.-Nr. 8134, ca. 1,3 kg / ½ Stange

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



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
🕒

Pikante Käswurst

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

Art.-Nr. 29213



frisch
🕒

Polnische

Dauerwurst, über Buchenholz geräuchert

Art.-Nr. 8126, ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 29214, 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
🕒

Tiroler

ca. 2,6 kg / Stange

Art.-Nr. 29207



frisch
🛒

Pfefferblock

Rohwurst im Pfeffermantel

ca. 1,2 kg / Stück

Art.-Nr. 8122



frisch
🕒

Wiener

mit feiner Räucherung,
besonders hochwertig

Art.-Nr. 8072, ca. 1,4 kg / ½ Stange

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

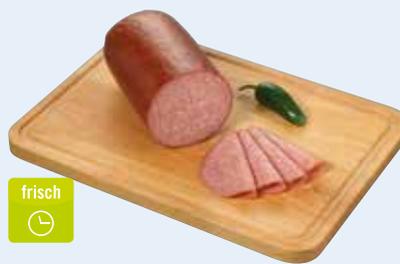


frisch
🕒

Krakauer

Art.-Nr. 8074, ca. 1,3 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8157, ca. 2,6 kg / Stange



frisch
🕒

Wiener

Art.-Nr. 8076, ca. 1,4 kg / ½ Stange

Art.-Nr. 8158, ca. 2,9 kg / Stange



frisch
🕒

Kantwurst

ca. 1,1 kg / Stange

Art.-Nr. 8127



frisch
🛒

Braunschweiger

deftig gewürzt, dunkel geräuchert
und gebraten

ca. 2,3 kg / Stange

Art.-Nr. 8142



frisch
🕒

Steirische Hauswürstl

geräucherte Rohwurstspezialität,
aus Schweine- und Rindfleisch

10 x ca. 75 g / Packung

Art.-Nr. 8166



WURST GESCHNITTEN



frisch



Pikantwurst

ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 8009



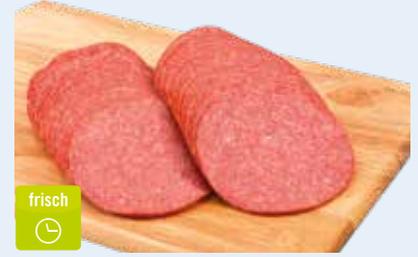
frisch



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



frisch



Käsewurst

gebraten
mit würzigem Emmentaler
500 g / Packung

Art.-Nr. 8010



frisch



Knackerscheiben
mager, ohne Haut

ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 8028



frisch



Wurstaufschnitt-
Sortiment 3er

Sortiment aus Wiener, Krakauer
und Pikantwurst
500 g / Packung
(3 x ca. 167 g / Packung)

Art.-Nr. 8021



frisch



Dauerwurstaufschnitt-
Sortiment 3er

Sortiment aus Wiener, Käsewurst
und Polnische, geschnitten
500 g / Packung

Art.-Nr. 8029



WURST GESCHNITTEN



frisch



Extrawurst

ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 29204



frisch



Krakauer

ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 8019



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



Leberkäse
= Fleischkäse

ca. 3,6 kg / Block

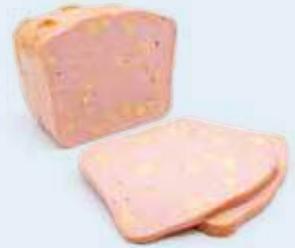
Art.-Nr. 8061



Linzer Leberkäse
= Fleischkäse

ca. 2 – 2,4 kg / Block

Art.-Nr. 8095



Käseleberkäse
= Fleischkäse

mit Emmentaler
ca. 1,4 kg / ½ Block

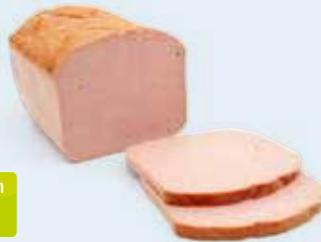
Art.-Nr. 8096



Pfefferonileberkäse
= Fleischkäse

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

Art.-Nr. 8097



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



Sacherwürstel
knackig, geräuchert

Schwein- und Rindfleisch, mild würzig
Länge ca. 27 cm
ca. 170 g / Paar
5 Paar / Packung

Art.-Nr. 8054



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



Debreziner

ca. 120 g / Paar
10 Paar / Packung

Art.-Nr. 8049



frisch



Burenwurst

ca. 160 g / Stück
2 Stück / Packung

Art.-Nr. 29245



frisch



Braune dünn
im Kranz

ca. 500 g / Stück
3 Stück / Packung

Art.-Nr. 29202



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



frisch
🕒

Bernerwürstel

ca. 100 g / Stück
12 Stück / Packung
Art.-Nr. 6503



frisch
🕒

Knacker

ca. 150 g / Stück
6 Stück / Packung
Art.-Nr. 8066



WÜRSTEL



Putenbratwurst

ca. 120 g / Stück
10 Stück / Packung
Art.-Nr. 1344



**Putenfrankfurter
= Putenwiener**

ca. 120 g / Paar
10 Paar / Packung
Art.-Nr. 1395



Putenknacker

ca. 100 g / Stück
10 Stück / Packung
Art.-Nr. 1393



**Putenkäsekrainer
mit Emmentaler**

ca. 120 g / Stück
10 Stück / Packung
Art.-Nr. 1643



**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



Blutwurst

ca. 200 g / Stück
16 Stück / Packung
Art.-Nr. 8075
(saisonal verfügbar)



Blutwurststange

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



Blutwurst

ca. 200 g / Stück
10 Stück / Packung
Art.-Nr. 8090



Blutwurststange

ca. 1 kg / Stange
Art.-Nr. 8091



SALAMI



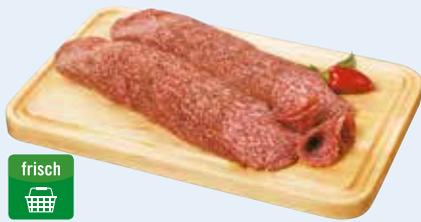
Haus-Salami würzig

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



Pizza-Salami würzig

ø 65 mm
ca. 1,3 kg / Stange
Art.-Nr. 6513



Pizza-Salami geschnitten

ca. 1 kg / Packung
Art.-Nr. 6516, ø 65 mm
Art.-Nr. 6517, ø 80 mm



Pizza-Salami della Casa geschnitten

ø 65 mm
ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 6518



Peperoni-Salami geschnitten

ø 65 mm
ca. 500 g / Packung
Art.-Nr. 6519



A man with a beard and grey hair, wearing a white button-down shirt, is shown in profile from the chest up. He is holding a mushroom in his hands and looking at it with a focused expression. The background is dark, making the man and the mushroom stand out. The text is overlaid on a white rectangular box in the center of the image.

100% Zufriedenheit

Niemand prüft seine Produkte und Lieferanten so streng wie wir. Nur wenn wir die Qualität eines Artikels mehrmals getestet und die Produktionsbedingungen persönlich überprüft haben, wird ein Produkt eingelistet – darum schaffen es von 100 getesteten Artikeln nur etwa 10 ins Sortiment. Um die Qualität unserer Lebensmittel konstant hoch zu halten, überprüfen zwei Produktmanager regelmäßig alle gelisteten Produkte.

Deshalb geben wir Ihnen eine Zufriedenheitsgarantie auf jeden einzelnen Artikel im Sortiment.



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
200 – 500g / Stück

Art.-Nr. 7460



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



frisch
🕒

**Welsschnitten
= Wallerschnitten, 4 x AT**

milder Geschmack, ohne Haut,
reine Mittelstücke, rotfleischig
ca. 80 g / Stück
ca. 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 7674



NEU

**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





Frisch vom Feld.



PARSDORF, BAYERN

Die Manufaktur Kugler beliefert uns mit küchenfertigen
Salaten und Gemüse sowie mit frischer Feinkost.



**GEMÜSE
KÜCHENFERTIG**

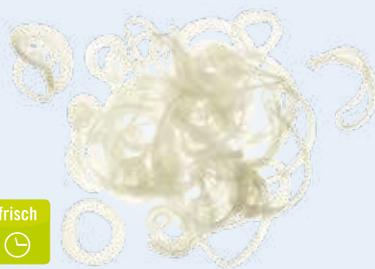


frisch



**Zwiebel weiß
ganz, geschält**

3 kg / Packung
Art.-Nr. 7871



frisch



**Zwiebelscheiben weiß
2 – 4 mm geschnitten**

500 g / Packung
Art.-Nr. 7858



frisch



**Zwiebelwürfel weiß
5 mm geschnitten**

500 g / Packung
Art.-Nr. 7878



frisch



**Zwiebel rot
ganz, geschält**

3 kg / Packung
Art.-Nr. 7843



frisch



**Zwiebelscheiben rot
2 – 4 mm geschnitten**

500 g / Packung
Art.-Nr. 7844



frisch



**Zwiebelwürfel rot
5 mm geschnitten**

500 g / Packung
Art.-Nr. 7875



frisch



NEU

**Rote Rüben
servierfertig**

geschält und schonend gegart
zur sofortigen Verwendung
500 g / Packung
(18 x 500 g / Karton)
Art.-Nr. 7841



frisch



**Karotten
= Möhren, ganz, geschält**

3 kg / Packung
Art.-Nr. 7815



frisch



**Gelbe Rüben
= Möhren, ganz, geschält**

3 kg / Packung
Art.-Nr. 7846



GEMÜSE TK



tief gekühlt

Spinat
Pelletsform

passiert
2,5 kg / Packung
(4 x 2,5 kg / Karton)

Art.-Nr. 4160



tief gekühlt

Babykarotten 6/14
= Möhren, 2,5 - 5 cm lang

ø 6 - 14 mm
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 4035



tief gekühlt

Kochsalat
Pelletsform

4 x 2,5 kg / Packung

Art.-Nr. 4203

(lieferbar in Ktn., Stmk., NÖ, Bgld. u. W.)

GEMÜSE ESSFERTIG



frisch

Rotkraut
= Rotkohl, fixfertig

mit Apfelmus
2 x 3 kg / Karton

Art.-Nr. 7811
(saisonal verfügbar)



frisch

Sauerkraut
servierfertig

mit Kümmel verfeinert
2 x 3 kg / Karton

Art.-Nr. 7817



frisch

Bauernsauerkraut
mit feinen Gewürzen

fein geschnittenes Sauerkraut mit Kümmel,
Wacholderbeeren und Lorbeerblättern

9.700 g / Kübel

Art.-Nr. 8273





Frisch aus der Manufaktur.



XXI. BEZIRK, WIEN

In feinsten Handarbeit werden Tag für Tag jene Spezialitäten hergestellt,
die Hink zu einem führenden Pastetenhersteller machen.

FEINKOSTSALATE



Kartoffelsalat Klassik

Salat aus festkochenden Kartoffeln mit Zwiebeln, Weinessig, pflanzlichem Öl sowie Zucker und Gewürzen abgeschmeckt

10 kg / Kübel



Cole Slaw Salat
leichte Marinade

frische, feine Weißkraut- und Karottenstreifen in Leichtmayonnaise 25%, mit Gewürzen verfeinert

5 kg / Kübel



Rote Rüben Salat
= rote Beete, in Essigmarinade

dunkelrote, vorgekochte Rübenstreifen

10 kg / Kübel



Gemüsesalat

Feinkostsalat mit Gurken, Karotten, Erbsen, Mais, Zucchini und Mayonnaise

1 kg / Packung

Art.-Nr. 8581



FEINKOSTAUFSTRICHE & DIPS



Liptauer

original Liptauer mit Butter, Topfen, Gurken, Paprika, Zwiebel, Senf, Ketchup und Gewürzen – mild im Geschmack

1 kg / Packung



Bärlauchaufstrich

Brottaufstrich aus Topfen (= Quark), Butter, frischem Bärlauch, Rapsöl und Zwiebeln – verfeinert mit Gewürzen

60% F.i.T.

1 kg / Packung



Scharfer Streichkäse

scharf, feiner Topfen (= Quark), Margarine, knackige Gurken, Paprika und Zwiebel vermengt mit Gewürzen

65% F.i.T.

500 g / Packung

Art.-Nr. 8576



Frühlingsstreichkäse

feiner Topfen (= Quark), Margarine, Senf, Rapsöl und frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und Dill ergeben diesen cremigen Aufstrich

65% F.i.T.

2 kg / Packung

Art.-Nr. 8577



PASTETEN & TERRINEN



frisch
🕒

Spanferkel-Sülzchen

hufeisenförmiges Sulz mit Spanferkelfleisch und Gemüsestücken in Gemüseaspik ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8509
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Geflügelpastete Schöne Gärtnerin

leichte Geflügelfarce mit frischem Gemüse ummantelt ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8510
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Geflügel-Galantine

mit flaumiger Geflügelfarce und frischen Gartenkräutern verfeinert ungeschnitten
ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 8526
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Prinzesspastete im Teigmantel

zarte Kalbfleischstücke in feiner Farce ungeschnitten
ca. 700 g / Packung

Art.-Nr. 8559
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Beinschinkenpastete

Beinschinkenwürfel in feiner Farce mit Dörrozweitschen und grünem Pfeffer, mit Kräutern umhüllt ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8561
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Asiatische Gemüsesulz

Chinagemüse und Tofu in Gelee mit Sojasauce abgeschmeckt ungeschnitten
ca. 700 g / Packung

Art.-Nr. 8560
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Mangalitzapralinen Zwetschke

fein cremige Mangalitzafleischfarce mit einem Kern aus Zwetschke, umhüllt von Röstzwiebel und geriebenen Cashew-Kernen
10 x 20 g / Packung

Art.-Nr. 8607
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Mangalitz mit Zwiebelconfit Millefeuille

Millefeuille mit einer Schicht aus Fleischstücken vom Mangalitz Schwein und einer Schicht Zwiebelconfit, ungeschnitten
ca. 440 g / Packung

Art.-Nr. 8611
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch
🕒

Hühnchen im Teigmantel

zarte Stücke vom Maishühnchen in feiner Geflügelfarce ungeschnitten
ca. 700 g / Packung

Art.-Nr. 8633
(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



PASTETEN & TERRINEN



frisch



Tafelspitzsülzchen

gekochter Tafelspitz mit knackigem Gemüse in würzigem Aspik
ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8563

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch



**Barbarie Entenbrust
mild geräuchert**

ungeschnitten
ca. 300 g / Packung

Art.-Nr. 8569

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch



**Steirische
Schafkäseröllchen**

würziger Schafskäse mit steirischen Kürbiskernen und Kernöl in der Rolle vereint
ungeschnitten
ca. 500 g / Packung

Art.-Nr. 8593

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch

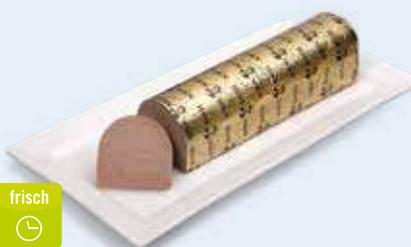


**Laval Hühnerleber-
pastete**

feine Hühnerleberpastete mit Nüssen und edlem Portwein verfeinert
ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8637

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch



Kalbsleberpastete

mit raffinierten Gewürzen
ungeschnitten
ca. 850 g / Packung

Art.-Nr. 8639

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch



Roastbeef

zarte Stücke vom Beiried fein gewürzt
ungeschnitten
ca. 800 g / Packung

Art.-Nr. 8645

(Ab 5 Packungen bitte mindestens 2 Werktage vorbestellen.)



frisch



**Käse-Yellobell
gefüllt**

kleine Kürbisse mit Frischkäse gefüllt
1,3 kg / 800 g Einwaage / Packung

Art.-Nr. 8490



ANTIPASTI



frisch

**Frischkäseröllchen
im Zucchini-Mantel**

Käseröllchen aus Frischkäse (pasteurisierte Kuhmilch), in Zucchinischnitten eingerollt
10 Stück / Packung

650 g / 400 g Einwaage / Packung

Art.-Nr. 8401



frisch

**Käse-Gemüse
gefüllt**

Yellobell, milde Pfefferoni, Peppersweet, Zwiebel und Oliven gefüllt mit Frischkäse, in Pflanzenöl

1,3 kg / 800 g Einwaage / Packung

Art.-Nr. 8403



frisch

**Käse-Peppersweet
gefüllt**

süßlich-pikante Frucht aus Griechenland, mit Frischkäse gefüllt

1,3 kg / 800 g Einwaage / Packung

Art.-Nr. 8407



VORSPEISEN



tief
gekühlt

Beef Tartare

100% frisches Rindfleisch (4 x AT),
Fleisch aus dem Gustostück/Schlögel,
vermengt mit Essiggurken, Zwiebeln,
Kapern und Gewürzen

ohne Ei, ohne Geschmacksverstärker

80 g Fleisch + 60 g Sauce / Portion

12 Portionen / Karton

Art.-Nr. 9788





Das beste Schnitzel.



GRIESKIRCHEN, OBERÖSTERREICH

Mit der Marke Sonntag wurden neue Qualitätsstandards bei fertig panierten Schnitzeln und Cordon bleus gesetzt.



Alle Sonntag Produkte verfügen über eine perfekt soufflierende Semmelbröselpanade, die einem selbst gemachten Schnitzel alle Ehre macht.

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde im 19. Jahrhundert geprägt, sie findet sich bereits in Maria Anna Neudeckers Allerneuestem allgemeinen Kochbuch von 1831 als „Wiener Schnitzel von Kalbfleisch“. Irgendwann in den 60er Jahren wurde das Gerücht in die Welt gesetzt, dass das Wiener Schnitzel ursprünglich aus Mailand stamme und von dort nach Österreich gekommen sei. Die Behauptung hat sich jahrzehntelang hartnäckig gehalten, ist aber mittlerweile wissenschaftlich widerlegt: Das Wiener Schnitzel hat seinen Stammbaum in Wien und gehört nicht umsonst zu den Klassikern der österreichischen Küche. Wahrscheinlich gibt es kein Gericht, das öfter auf österreichischen Speisekarten vertreten ist als das Wiener Schnitzel. Diese These ist aber wissenschaftlich nicht bestätigt.

Die Herstellung eines Wiener Schnitzels ist im Grunde nicht schwierig: Fleisch behutsam klopfen, beidseitig salzen, durch das Ei ziehen, in Bröseln wenden und goldbraun backen. Auf Grund des steigenden Effizienzdrucks in der Küche und des Hygienierisikos bei rohen Eiern greifen auch bei Schnitzeln viele Küchenchefs auf Convenienceprodukte zurück. Früher hatten jedoch alle fertig panierten Schnitzel einen gravierenden Nachteil: Die Panade soufflierte nicht – der Gast konnte ein Fertigprodukt bereits vor dem ersten Bissen erkennen und war unzufrieden. Darüber hinaus wurden und werden viele Schnitzel aus Formfleisch hergestellt, was sich negativ auf den Geschmack auswirkt.

Jahrelange Entwicklungsarbeit

„Wir haben uns vor Jahren die Aufgabe gestellt ein Schnitzel auf den Markt zu bringen, das sich von einem frisch gemachten Schnitzel nicht unterscheidet“, erzählt Jürgen Pichlbauer, Einkaufsleiter bei KRÖSWANG. Zwei Jahre hat es gedauert, bis man einen Produktionspartner gefunden hat, der es in enger Abstimmung mit den KRÖSWANG Produktmanagern geschafft hat: Die Herstellung eines roh panierten Schnitzels, das höchsten Qualitätsansprüchen genügt und wie selbst gemacht schmeckt. Es war ein langer Weg, aber Jürgen Pichlbauer ist stolz darauf, nie aufgegeben zu haben und keine Kompromisse bei der Qualität gemacht zu haben: „Mit der Marke Sonntag haben wir definitiv neue Qualitätsstandards bei fertig panierten Schnitzeln und Cordon bleus gesetzt: Alle Sonntag Produkte verfügen über eine perfekt soufflierende Semmelbröselpanade, die einem selbst gemachten Schnitzel alle Ehre macht. Diese Qualität wurde bei Convenienceprodukte früher für nicht machbar gehalten“.

Perfektes Soufflieren

Das für Sonntag Schnitzel entwickelte Produktionsverfahren ist höchst komplex, auch wenn das Rezept im Endeffekt klingt wie aus

Großmutter's Kochbuch: Das Fleisch wird gesalzen und mit Mehl, Ei und echten österreichischen Semmelbröseln paniert – und danach mit einer speziellen Methode sofort schockgefrostet. „Die Einzigartigkeit des Produktes liegt im Verhalten beim Frittieren, denn unsere Sonntag Schnitzel soufflieren genau so schön wie selbst gemachte Schnitzel“, erklärt Pichlbauer. Bei Produktverkostungen haben Sonntag Produkte mehrmals frisch panierte Schnitzel geschlagen. Das haben die beteiligten Küchenchefs anfangs gar nicht glauben können. Aber mittlerweile hat es sich herumgesprochen, dass Sonntag Schnitzel Convenience-Produkte auf höchstem Niveau sind.

„Unsere Produkte sind von einem frisch panierten Schnitzel nicht zu unterscheiden“

JÜRGEN PICHLBAUER

Innovative Auswahl

Das erste Sonntag Sortiment umfasste nur wenige Artikel, aber durch den großen Erfolg bei den Gastronomen sind immer mehr Produkte dazu gekommen. Mittlerweile sind es 16 Schnitzel und Cordon bleus, die unter der Marke Sonntag verkauft werden. Natürlich sind es die klassischen Schnitzel von Kalb, Schwein, Pute und Huhn, die bei den Kunden besonders gut ankommen. Daneben gibt es aber auch Schnitzel mit Kürbiskern- oder Sesampanade und eine ganze Reihe an Cordon bleus mit kreativen Füllungen, etwa Speck & Zwiebeln, Blattspinat & Hirtenkäse oder getrocknete Tomaten & Prosciutto. Die KRÖSWANG Produktmanager überlegen sich regelmäßig neue Produkte, danach wird viel getestet und verkostet. „Aber nur wenn wir von einer Innovation wirklich überzeugt sind, bringen wir das Produkt auf den Markt“, erklärt Jürgen Pichlbauer. Denn schließlich hat man sich mit dem Versprechen ‚Das beste Schnitzel‘ die Qualitätslatte selbst sehr hoch gelegt.





SONNTAG SCHNITZEL & CO

Das beste Schnitzel

- + streng kontrollierte Rohstoffe
- + echte Semmelbröselpanade
- + roh paniert
- + souffliert perfekt
- + wie selbst gemacht



Schweinsschnitzel roh paniert

mit echter Semmelbröselpanade

- Art.-Nr. 9748, ca. 100 x 60 g / Karton
- Art.-Nr. 9729, ca. 83 x 90 g / Karton
- Art.-Nr. 9755, ca. 60 x 120 g / Karton
- Art.-Nr. 9743, ca. 40 x 160 g / Karton
- Art.-Nr. 9635, ca. 36 x 180 g / Karton
- Art.-Nr. 9744, ca. 30 x 200 g / Karton
- Art.-Nr. 9757, ca. 25 x 240 g / Karton
- Art.-Nr. 9756, ca. 20 x 300 g / Karton

ⓕ ca. 170° C, 5 - 6 min



Schweins-Surschnitzel roh paniert

mit echter Semmelbröselpanade, gepökelt

- Art.-Nr. 9701, ca. 50 x 140 g / Karton
- Art.-Nr. 9702, ca. 40 x 180 g / Karton

ⓕ ca. 170° C, 5 - 6 min



Schweins-Cordon bleu roh paniert

mit echter Semmelbröselpanade

Fülle: Schinken und Gouda

- Art.-Nr. 9758, ca. 80 x 90 g / Karton
- Art.-Nr. 9762, ca. 50 x 150 g / Karton
- Art.-Nr. 9738, ca. 40 x 200 g / Karton
- Art.-Nr. 9750, ca. 30 x 250 g / Karton
- Art.-Nr. 9735, ca. 25 x 300 g / Karton

ⓕ ca. 160° C, 6 - 8 min



FLEISCHSPEZIALITÄTEN



tief gekühlt

Almo Burger roh

Laibchen aus reinem **Rindfleisch** mit Semmelbrösel, fein abgeschmeckt

Art.-Nr. 9867, ø ca. 9,5 cm
30 x 120 g / Karton

Art.-Nr. 9868, ø ca. 11 cm
30 x 150 g / Karton

(P) (G)



tief gekühlt

Fleischlaibchen Wiener Art = Frikadellen, durchgegart

würziges faschiertes Laibchen aus Schweine- und Rindfleisch

24 x ca. 125 g / Karton

Art.-Nr. 9634

(F) 180° C, ca. 4 min
(B) 200° C, ca. 15 min
(P) mittlere Hitze, ca. 5 min



tief gekühlt

Austrian Burger roh

Laibchen aus reinem **Rindfleisch**
ø ca. 12 cm – h: ca. 9 mm
60 x 100 g / Karton

Art.-Nr. 9749

(P) (G)

kulino



tief gekühlt

Austrian Giant Burger roh

Laibchen aus reinem **Rindfleisch**
ø ca. 13 cm - h: ca. 1 cm
35 x 180 g / Karton

Art.-Nr. 9739

(P) (G)

kulino



tief gekühlt

Austrian Giant Burger roh

Laibchen aus reinem **Rindfleisch**
ø ca. 12,5 cm - h: ca. 1,4 cm
48 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 9746

(P) (G)

kulino



tief gekühlt

Austrian Giant Burger XL roh

Laibchen aus reinem **Rindfleisch**
ø ca. 11,9 cm – h: ca. 1,95 cm
30 x 220 g / Karton

Art.-Nr. 9754

(P) (G)

kulino



frisch

Schweinebauch Sous-vide gegart

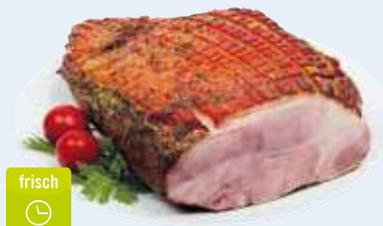
mit Schwarte, ohne Knochen mit österreichischer Würzung

ca. 3,5 – 4,2 kg / Stück

Art.-Nr. 20024

(K) ca 180° C bis eine Kerntemperatur von mind. +75° C erreicht wird.

kulino



frisch

Krustenbraten vorgegart

Fricandeau vom Schwein

ca. 3,8 kg / Packung

Art.-Nr. 20027

(K) ca. 170° C, ca. 40 min

kulino



frisch

Schweineschopf = Nacken, Sous-vide gegart

ohne Schwarte, ohne Knochen mit österreichischer Würzung

ca. 2,8 kg / Stück

Art.-Nr. 20028

(K) ca 180° C bis eine Kerntemperatur von mind. +75° C erreicht wird.

kulino





tief gekühlt

Faschierter Braten

= Hackbraten, vorgegart

Faschiertes von Schwein- und Rindfleisch mit Semmelwürfel und Zwiebeln in länglicher Form, handgeformt
5 x 2 x ca. 1,3 kg / Karton

Art.-Nr. 9565

(K) ca. 160° C, Kern 78° C



tief gekühlt

NEU

Cevapcici

4x AT, fixfertig

aus Schweinefleisch
ca. 80 x 50 g / Stück
4 kg / Karton

Art.-Nr. 9742

(B) ca. 200° C, ca. 15 min (F) ca. 180° C, ca. 4 min

(P) mittlere Hitze, ca. 5 min.

kulino

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN



tief gekühlt

Hühner Kebapfleisch

durchgegart

gewürztes Hühnerfleisch
ca. 2 kg / Packung

Art.-Nr. 2214

(K) mindestens 75° C

(M) ca. 2 min

(P) mindestens 75° C



tief gekühlt

Geflügel-Cevapcici

roh

80 x ca. 30 g / Packung
5 kg / Packung

Art.-Nr. 1101



SNACKS



tief gekühlt

Ciabatta Tomate & Mozzarella

vorgegart

Ciabatta belegt mit fruchtigen Tomaten und Mozzarella, mit Gewürzen verfeinert
12 x ca. 180 g / Karton

Art.-Nr. 8531

(K) 180° C, ca. 8 min



tief gekühlt

Ciabatta Capricciosa

vorgegart

Ciabatta belegt mit Käse, Tomatensauce, Schinken, Paprika und Gewürze
12 x ca. 200 g / Karton

Art.-Nr. 8533

(K) 180° C, ca. 8 min

PIZZATEIGE



tief gekühlt

Pizzateig

vorgegart

Pizzateig mit Tomatensauce, einzeln entnehmbar
Format: 47 x 29 cm (=1:1 Gastroblechgröße)
12 x 1.100 g / Karton

Art.-Nr. 8504

(K) 170° C, ca. 10 min

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



**Frische
Kartoffelscheiben
fixfertig**

Scheiben aus festkochenden Kartoffeln, natur
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 8194



KARTOFFELSPECIALTÄTEN



**Kartoffeln 20/30
fixfertig**

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

Art.-Nr. 8197

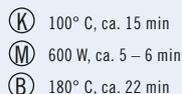


**Baked Potatoes
fixfertig**

Kartoffeln mit Schale, ohne Sour-Cream

Art.-Nr. 8195, 8 x 4 x ca. 250 g / Karton

Art.-Nr. 8353, 6 x 4 x ca. 350 g / Karton



**Kräuterrösti
vorgegart**

mit frischen Kräutern

100 x 50 g / Karton

2 x 2,5 kg / Karton

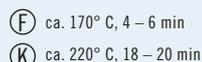
Art.-Nr. 3086



**Bauern
Pommes frites
rustikale Pommes**

10 x 20 mm, Steakhouse Pommes frites
aus österreichischen Kartoffeln
4 x 2,5 kg / Karton

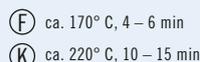
Art.-Nr. 3112



**Skin-On
Pommes frites
rustikale Pommes mit Schale**

12 mm Breitschnitt
aus österreichischen Kartoffeln
4 x 2,5 kg / Karton

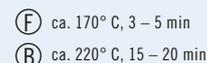
Art.-Nr. 3113



**Wedges
ungewürzt**

Kartoffelspalten mit Schale
aus österreichischen Kartoffeln
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 3202



Pommes frites

aus österreichischen Kartoffeln
4 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 3108, Normalschnitt

Art.-Nr. 3109, Wellenschnitt

Art.-Nr. 3110, Feinschnitt-Alumettes



**Semmelknödel
Trio
roh, handgeformt**

flaumig-lockere Spinat-, Emmentalerkäse-
und Tomatenknödel
3 x 15 x ca. 80 g / Karton

Art.-Nr. 5194



KNÖDELSPECIALTÄTEN

NUDELSPEZIALITÄTEN



tief gekühlt

Kärntner Kasnudeln roh

Teigtaschen mit passierten Kartoffeln und Topfen sowie Gewürzen gefüllt
50 x 40 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3300

- Ⓣ ca. 7 min ⓑ 250° C, ca. 10 min
- ⓕ 190° C, ca. 5 min Ⓚ 100 % Beschwadung, 9 min



tief gekühlt

Kärntner Kasnudeln XL roh

Teigtaschen mit passierten Kartoffeln und Topfen sowie Gewürzen gefüllt, handgekrenzelt
25 x 80 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3333

- Ⓣ ca. 7 min ⓑ 250° C, ca. 10 min
- ⓕ 190° C, ca. 5 min Ⓚ 100 % Beschwadung, 9 min



tief gekühlt

Kärntner Erdäpfelnudeln roh

Teigtaschen mit passierten Kartoffeln und frischen Kräutern
50 x 40 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3301

- Ⓚ 100 % Beschwadung, ca. 9 min
- Ⓣ ca. 8 min



tief gekühlt

Kärntner Kürbiskernnudeln roh

Teigtaschen mit pikanter Fülle aus Weichkäse, Kartoffeln und Kürbiskernen
50 x 40 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3305

- Ⓣ ca. 7 min ⓑ 250° C, ca. 10 min
- ⓕ 190° C, ca. 5 min Ⓚ 100 % Beschwadung, 9 min



tief gekühlt

Kärntner Tomaten-Mozzarellanudeln roh

Teigtaschen mit einer würzigen Fülle aus Tomaten, Mozzarella und Basilikum
50 x 40 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3302

- Ⓣ ca. 7 min ⓑ 250° C, ca. 10 min
- ⓕ 190° C, ca. 5 min Ⓚ 100 % Beschwadung, 9 min



tief gekühlt

Kärntner Steinpilznudeln roh

delikate Teigtaschen mit einer Kartoffel-Steinpilzfülle
50 x 40 g / Packung
(5 Packungen / Karton)

Art.-Nr. 3322

- Ⓣ ca. 8 min ⓑ 250° C, ca. 10 min
- ⓕ 185° C, ca. 4 min Ⓚ 100 % Beschwadung, 9 min



SUPPENEINLAGEN



tief gekühlt

Kaspresknödel vorgegart

Knödel aus Semmelwürfel und Emmentaler, fein gewürzt und flach gepresst
5 x 20 x 85 g / Karton

Art.-Nr. 5167

- Ⓚ 180° C, ca. 12 min
- Ⓜ 650 Watt, ca. 2 min



tief gekühlt

Leberreis fixfertig

aus Rind- und/oder Schweineleber
20 – 35 mm lang
7 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 5253

- Ⓣ

NUDELN & BEILAGEN



tief gekühlt

Grießtaler gebraten

mit reiner Butter
ca. 167 x ca. 15 g / Karton
2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 5195

- Ⓚ 160° C, ca. 8 min regenerieren
- Ⓜ tiefgekühlt bei 600 W: ca. 1 min



SÜSSSPEISEN



tief gekühlt

Topfenschmarrn
= Quarkschmarrn, fixfertig

ohne Rosinen
2 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 3359

- (K) 125° C, 40% Dampf, 10 – 12 min (M) 600 W, 3 – 4 min
- (P) 20 g Butter, mit Deckel ca. 10 min erwärmen



tief gekühlt

Steirische Apfelradl
fixfertig

Apfelradl in einer reschen Hülle aus knusprigem Backteig
ca. 171 x 35 g / Karton
6 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 5207

- (E) ca. 170° C, ca. 3 – 4 min
- (K) ca. 200° C, ca. 9 min

kulino



tief gekühlt

Topfennockerl
= Quarknockerl, vorgegart

ca. 192 x 26 g / Karton
2 x 2,5 kg / Karton

Art.-Nr. 3370

- (K) 110° C, 15 min (M) ca. 2 min
- (T) kurz aufkochen

kulino



tief gekühlt

Pancakes
vorgegart

Pfannkuchen
ø 11 cm
50 x 35 g / Karton

Art.-Nr. 5248

- (K) ca. 125° C, Halbdampf, 3 min (M) 600 W, ca. 30 sec
- (B) ca. 150° C, mit Wasser beträufeln, 9 min



frisch

Apfelmus
ungezuckert

im Beutel
aus österreichischen Äpfeln
2 x 3 kg / Karton

Art.-Nr. 5055



TEIGE

STRUDELSPEZIALITÄTEN



tief gekühlt

Topfenstrudel
= Quarkstrudel, roh,
ohne Rosinen

gezogener Strudelteig
mit cremiger Topfenfülle
Länge ca. 34 cm
6 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 3272

- (K) tiefgekühlt ca. 180° C, ca. 30 min



frisch

Blätterteig
frisch, 52 x 32 cm

auf Backpapier
700 g / Packung
(6 x 700 g / Karton)

Art.-Nr. 3380



tief gekühlt

Wiener Strudelteig
46 x 78 cm

einzelnt entnehmbar
4 x 2 Blatt à 125 g / Packung
5 x 1 kg / Karton

Art.-Nr. 3275



KUCHEN & BLECHKUCHEN



tief gekühlt

XXL Marmorkuchen in Kastenform

flaumiger Marmor-Rührkuchen
Länge ca. 36 cm, ungeschnitten
3 x 1.500 g / Karton
Art.-Nr. 5052



tief gekühlt

Kuchenschnitten Mix 6 Stangen

je zwei Stangen Apfelkuchen, Marillenkuchen, Schoko-Kirschkuchen
ca. 38 x 9 x 3,5 cm, ungeschnitten
ca. 680 – 830 g / Stange
6 Stangen / Karton
Art.-Nr. 5080

DESSERTS & FINGERFOOD



tief gekühlt

Topfen-Soufflé

handgemachtes Topfen-Buttersoufflé, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren, um das Soufflé perfekt zu vollenden
Ø 6,5 cm, Höhe: 3 cm
2 x 10 x ca. 60 g / Karton
Art.-Nr. 5502

HEISS & SÜSS



tief gekühlt

Schokomousse dunkel

luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, dunkler Kuvertüre und Schlagobers
4 x 1,5 l / Karton
Art.-Nr. 5598

HEISS & SÜSS



tief gekühlt

Schokomousse weiß

luftig leichtes Mousse au Chocolat, mit pasteurisierten Eiern, weißer Schokolade und Schlagobers
4 x 1,5 l / Karton
Art.-Nr. 5599

HEISS & SÜSS

TORTEN GESCHNITTEN



tief gekühlt

Neue Qualität

Bauernkrapfen handgezogen

ohne Fülle
20 x 100 g / Karton
Art.-Nr. 5257



tief gekühlt

Mousse au Zotter-Chocolat Torte vorgeschnitten

lockeres helles und dunkles Schokomousse auf Schokobiskuit mit Zotter-Schokolade, mit Kakaoglasur dekoriert
ca. 90 g / Stück
2 x 8 x 90 g / Karton
Art.-Nr. 5540

HEISS & SÜSS





KONDITORSPEZIALITÄTEN

Konditorspezialitäten aus dem Waldviertel

- + österreichische Tortenspezialitäten, produziert nach handwerklicher Konditoreitradition
- + Rezeptur exklusiv für KRÖSWANG entwickelt
- + alle Rohstoffe aus Österreich (ausgen. Schokolade)



tief gekühlt

Klassische Sachertorte
12 Stück vorgeschnitten

von Hand produziert nach dem österr. Lebensmittelkodex, reine Butter, feinste Schokolade, Marillenmarmelade ohne Palmfett, Ø 26 cm
1.600 g / Packung
Art.-Nr. 5623



tief gekühlt

Schoko-Trüffeltorte
14 Stück vorgeschnitten

von Hand produzierte Schokotorte mit gekochter Schokotrüffelcreme gefüllt ohne Palmfett, Ø 26 cm
2.100 g / Packung
Art.-Nr. 5632



tief gekühlt

Mozarttorte
14 Stück vorgeschnitten

dunkle Schokoböden, mit grüner Pistaziencreme, Sahnelikör, und feiner Schokocreme mit Alkohol, Ø 26 cm
2.100 g / Packung
Art.-Nr. 5643



tief gekühlt

Kaffee-Creme Torte
14 Stück vorgeschnitten

mit heller Kaffeelikörcreme und Oberscreme mit Haselnusskrokant mit Alkohol, ohne Palmfett, Ø 26 cm
1.960 g / Packung
Art.-Nr. 5642



tief gekühlt

Oma's Malakofftorte
14 Stück vorgeschnitten

klassische Biskotten - Obers-Mascarpone Torte mit Inländerrum & feinem Biskuitboden, dekoriert mit einer in Schokolade getunkten halben Biskotte mit Alkohol, ohne Palmfett, Ø 26 cm
1.900 g / Packung
Art.-Nr. 5626



tief gekühlt

Klassische Nusstorte
14 Stück vorgeschnitten

einzigartiger und klassischer Geschmack, wie von Oma gemacht, Nussbiskuit, Haselnüsse, Walnüsse, weiche Nusscreme, Ribisel Marmelade und Inländerrum mit Alkohol, ohne Palmfett, Ø 26 cm
1.800 g / Packung
Art.-Nr. 5627



KONDITORSPEZIALITÄTEN



tief gekühlt

Topfen-Marillentorte
14 Stück vorgeschnitten

Topfen-Obers Torte wie von Oma gemacht, mit echten Marillenvierteln ohne Palmfett, Ø 26 cm
1.960 g / Packung
Art.-Nr. 5629



tief gekühlt

Mohn-Topfen-Himbeertorte
14 Stück vorgeschnitten

genussvolle Waldviertler Torte mit Mohn, Schlagobers, Topfen, Sauerrahm und fruchtigen Himbeerstücken ohne Palmfett, Ø 26 cm
2.400 g / Packung
Art.-Nr. 5628



tief gekühlt

Topfen-Marillenschnitte
24 Stück vorgeschnitten

Biskuitboden mit feiner Topfencreme und echte Marillenstücken, dekoriert mit Fruchtspiegel ohne Palmfett
2.880 g / Packung
Art.-Nr. 5634



tief gekühlt

Kardinalschnitte
16 Stück vorgeschnitten

österreichischer Klassiker, Biskuit-Baiser-Schnitte, gefüllt mit feiner Vanille-Obers-Creme, ohne Palmfett
1.920 g / Packung
Art.-Nr. 5079



tief gekühlt

Esterhazyschnitte
35 Stück vorgeschnitten

Nusschnitte mit feiner Fettcreme nach Esterhazy Art mit Alkohol
3.850 g / Packung
Art.-Nr. 5640



tief gekühlt

Oma's Malakoffschnitte
24 Stück vorgeschnitten

klassische Obers-Mascarpone-Schnitte mit Inländerrum, feinem Biskuitboden und einer mit Schokolade dekorierten Biskotte mit Alkohol, ohne Palmfett
2.880 g / Packung
Art.-Nr. 5102



tief gekühlt

Mohnschnitte mit Zuckerglasur
24 Stück vorgeschnitten

österreichische Tortenspezialität, mit Ribiselmarmelade, dekoriert mit Zuckerglasur und Schokostriehen
3.120 g / Packung
Art.-Nr. 5641



tief gekühlt

Vanille Obers-Cremeschnitte
24 Stück vorgeschnitten

gefüllt mit hochwertiger Vanillecreme und feiner Schlagoberscreme, knusprig gebackener Blätterteig, mit Zucker bestreut ohne Palmfett
3.600 g / Packung
Art.-Nr. 5063



tief gekühlt

Bananenschnitte
24 Stück vorgeschnitten

Biskuitböden mit feiner Bananencreme und Schokoladenglasur ohne Palmfett
2.880 g / Packung
Art.-Nr. 5638



GEBÄCK



Kornspitz vorgegart

mit Sesam und Leinsamen
33 x 60 g / Karton

Art.-Nr. 5388

(K) 180° C, ca. 4 min ohne Dampf, ohne auftauen

kulino



Mohnflesserl vorgegart

geflochtenes Weizenkleingebäck,
mit Mohn bestreut, ohne Salz
33 x 70 g / Karton

Art.-Nr. 5386

(K) 160° C, ca. 3 – 4 min, mit Befeuchtung

kulino



Salzstangerl vorgegart

30 x 60 g / Karton

Art.-Nr. 5387

(K) 180° C, ca. 4 min ohne Dampf, ohne auftauen

kulino



Steinofen Kürbiskernweckerl vorgegart

eckiges Weckerl mit Kürbiskernen bestreut
ca. 10 x 9 x 5 cm / Stück
50 x 80 g / Karton

Art.-Nr. 5373

(K) 180° C, ca. 5 – 7 min



Steinofen Sonnenblumenweckerl vorgegart

eckiges Weckerl mit Sonnenblumenkernen
bestreut
ca. 10 x 9 x 5 cm / Stück
50 x 80 g / Karton

Art.-Nr. 5374

(K) 180° C, ca. 5 – 7 min



Dinkel-Vollkornweckerl vorgegart

rechteckiges Vollkornweckerl mit Dinkelflocken,
Sonnenblumenkernen und Sesam bestreut
ca. 8 x 7,5 x 3,5 cm / Stück
60 x 70 g / Karton

Art.-Nr. 5371

(B) 180° C, ca. 8 min



Jour-Kaisersemmerl vorgegart

50 x 25 g / Karton

Art.-Nr. 5283

(K) 180° C, ca. 3 min mit Dampf

kulino



Jour-Salzstangerl vorgegart

50 x 25 g / Karton

Art.-Nr. 5284

(K) 180° C, ca. 3 min mit Dampf

kulino



Jour-Kornspitz vorgegart

50 x 30 g / Karton

Art.-Nr. 5285

(K) 180° C, ca. 3 min mit Dampf

kulino

GEBÄCK



**Frühstücksmix
Dunkel
vorgegart**

Dinkelweckerl, Kornspitz,
Kürbiskernlaibchen, Joghurtriegel
60 x 40 g / Karton

Art.-Nr. 5385

B 180° C, ca. 5 min

BROT



**Brotmischkarton
fixfertig**

3 Stück: Klassisches Hausbrot
je 2 Stück: Vollkornbrot, Karottenbrot mit
Leinsamen, Böhmisches Bauernbrot
9 x 700 g / Karton

Art.-Nr. 5300

K 6 Std. aufgehen lassen, danach 170° C, ca. 15 min

kulino

PREMIUMBACKWAREN



**Kaisersemmerl
Premium
vorgegart**

mit natürlichen Inhaltsstoffen
im Steinofen gebacken
60 x 65 g / Karton

Art.-Nr. 5379

K ca. 200°, 5 – 6 min





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 Braunshofers 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



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



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



frisch



Portionsbutter
Sauerrahmbutter

einzeln verpackt
100 x 10 g / Karton

Art.-Nr. 8693



TOPFFEN = 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





**Zeit
für
Frische**



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



frisch
🕒

Joghurt
1% Fett, stichfest

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8793



frisch
🛒

Joghurt
3,6% Fett, gerührt

10 kg / Kübel
Art.-Nr. 8747



frisch
🛒

Joghurt
3,6% Fett, gerührt

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8743



frisch
🛒

Joghurt
3,6% Fett, gerührt

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



frisch
🕒

Joghurt
3,5% Fett, gerührt

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



frisch
🕒

Naturjoghurt
1,8% Fett, gerührt

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



frisch
🕒

Bio Naturjoghurt
3,6% Fett, gerührt

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8773



frisch
🛒

Bio Joghurt
3,6% Fett

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8742



frisch
🛒

Bio Joghurt
Vanille
3,6% Fett

mit Natur-Vanilleschotenextrakt
5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8741



JOGHURT



Fruchtjoghurt
3,2% Fett

5 kg / Kübel

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



Jogurella
3,2% Fett

10 x 150 g / Karton

Art.-Nr. 8750, Erdbeere
Art.-Nr. 8756, Waldbeere
Art.-Nr. 8752, Himbeere
Art.-Nr. 8755, Kirsche
Art.-Nr. 8751, Heidelbeere



Joghurt Vanille
4% Fett

cremig, mit feinem Vanillegeschmack
6 x 400 g / Karton

Art.-Nr. 8740



Jogurella Fruchtpalette
Erdbeere – Vanille – Kirsche

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

Art.-Nr. 8749



Jogurella leicht
Mischkarton
1% Fett

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

Art.-Nr. 8753



MOLKEDRINKS



Lattella light
0,1% Fett

Mango-Maracuja
12 x 500 ml / Karton

Art.-Nr. 8658



Lattella
0,1% Fett

12 x 500 ml / Karton

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



FRISCHKÄSE



Frischkäse natur
60% F.i.T.

1 kg / Kübel
Art.-Nr. 8730



Landfrischkäse
10% F.i.T., natur

5 kg / Kübel
Art.-Nr. 8857



Rollino Kräuter Mini
65% F.i.T.

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



Landfrischkäse
20% F.i.T., natur

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



Landfrischkäse
20% F.i.T., Schnittlauch

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



Bojar Kräuter
65% F.i.T.

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



Gervais
65% F.i.T., natur

1 kg / Packung
Art.-Nr. 8853



Gervais
65% F.i.T., Gartenkräuter

1 kg / Packung
Art.-Nr. 8845



Mascarino
85% Fett

6 x 500 g / Karton
Art.-Nr. 8852



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



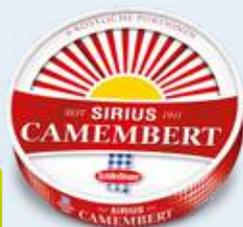
frisch



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



FROMAGERIE WEICHKÄSE
SCHAF- UND ZIEGENMILCH



frisch



NEU

**Bio Tiroler Ziegen-
camembert mit
Holzkohle**
Ziege / Österreich

Weichkäse aus Heumilch im Holzkohlemantel
100 g / Stück

Art.-Nr. 59180



frisch



NEU

**Bio Tiroler Ziegen-
camembert mit
mediterranen Kräutern**
Ziege / Österreich

Weichkäse aus Heumilch im Kräutermantel
100 g / Stück

Art.-Nr. 59181



SCHNITT- & HARTKÄSE



Gouda
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8830



Edamer
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8813



Emmentaler
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8800



Edel-Gouda geräuchert
45% F.i.T.

mild-fein
ca. 1,5 kg / Stück

Art.-Nr. 8400



Jerome
45% F.i.T.

würzig-kraftig
2 x ca. 1 kg / Packung

Art.-Nr. 8834



Schlossdamer
35% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8820



Bergtilsiter
35% F.i.T.

würzig-kraftig
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8812



Alpentilsiter
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8799



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-kräftig
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



frisch

Bio Almkönig
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8796



frisch

Edamer
40% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8809



frisch

Gouda
45% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8828



SCHNITTKÄSE LEICHT



frisch

Goudette
15% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8835



frisch

Baronesse
30% F.i.T.

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

Art.-Nr. 8836



frisch

Berggraf
25% F.i.T.

mild-fein
ca. 3 kg / Stück

Art.-Nr. 8811



KÄSE GESCHNITTEN,
GERIEBEN & GEWÜRFELT



frisch

NEU

Dachsteiner
45% F.i.T.

würzig-cremig, schnittfest
ca. 1,7 kg / ¼ Laib

Art.-Nr. 8402



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



**KÄSE GESCHNITTEN,
GERIEBEN & GEWÜRFELT**



frisch

**Schärdinger 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

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

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

Art.-Nr. 8862



frisch

**Pizzano Käsemischung
45% F.i.T.**

gerieben, aus Gouda, Edamer und Tilsiter
4 kg / Packung
(5 x 4 kg / Karton)

Art.-Nr. 8833



frisch

**Spätzlekäse
45% F.i.T.**

gerieben, aus Bergkäse, Rässkäse
und Emmentaler
1 kg / Packung
(10 x 1 kg / Karton)

Art.-Nr. 8807



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

**Waldviertler
Schafmischkäserolle
mild-säuerlich**

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

Art.-Nr. 8416



frisch

**Schafmischkäse
mild-säuerlich**

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

Art.-Nr. 8410



**AFFINIERTER
KÄSESPEZIALITÄTEN**



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 edel-süßer 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 Bauergold, 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

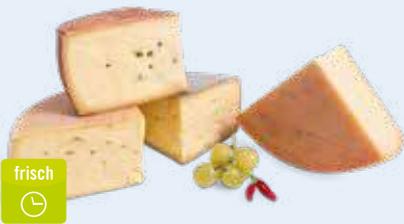
Mischung (Änderungen möglich):
 Camembert natur, 2 x ca. 125 g
 Camembert Pistazie-Walnuss, 2 x ca. 125 g
 Camembert mit Rotwein, 2 x ca. 125 g
 Camembert mit Weißwein, 2 x ca. 125 g
 Österreichischer Alpenkaiser, ca. 330 g
 Rotholzer Schafcamembert, ca. 200 g
 Tiroler Ziegenamembert, ca. 200 g
 Tiroler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

NEU

Schwarzer Tiroler
Kuh / Österreich

würzig-kraftiger Almkäse aus Heumilch,
mit natürlicher Holzkohleasche veredelt
ca. 1,5 kg / Stück – ¼ Laib
Art.-Nr. 59182



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, 50% F.i.T., 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



FROMAGERIE HARTKÄSE



frisch

Tiroler Trüffelkäse
Kuh / Österreich

geschmeidiger Schnittkäse mit Sommertrüffel veredelt
ca. 1 kg / Stück

Art.-Nr. 59183



frisch

Bio Emmentaler
Kuh / Österreich

milder, nussiger Geschmack, mindestens 5 Monate gereift
kompakter Teig mit großer Lochung
ca. 3 – 4 kg / Stück

Art.-Nr. 59087



FROMAGERIE BEGLEITUNG



frisch

Trüffelhonig
aus Österreich

mit Trüffelstückchen
120 g / Glas

Art.-Nr. 59185



EIER



frisch

Eier
Freilandhaltung

Größe M
90 Stück / Karton

Art.-Nr. 6034



frisch

Eier
Bodenhaltung

Größe M
90 Stück / Karton

Art.-Nr. 6033



frisch

Eier
Bodenhaltung

180 Stück / Karton

Art.-Nr. 6031, Größe M

Art.-Nr. 6032, Größe L



frisch

Ostereier
Bodenhaltung

Art.-Nr. 6086, 180 Stück / Karton

Art.-Nr. 6087, 30 Stück / Lage

(saisonal verfügbar)



frisch

Rührei aus
österr. 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



FETTE & ÖLE



Schweinefett

ca. 3 kg / Kübel
Art.-Nr. 29301



PIZZA-PRODUKTE



Pizzamehl

glatt, Weizenmehl, Type 480
10 x 1 kg / Karton
Art.-Nr. 6730



Pizzamehl

glatt, Weizenmehl, Type 700 spezial
10 x 1 kg / Karton
Art.-Nr. 6731



BASISPRODUKTE



Steirer Kren
= Meerrettich, frisch gerieben

in praktischer Spenderbox
100% steirischer Kren g.g.A.
würzig-scharf
20 x 8 g / Karton
Art.-Nr. 8287



Kren
= Meerrettich, frisch gerieben

1 kg Einwaage / Kübel
Art.-Nr. 8281



Feinkristallzucker

10 x 1 kg / Karton
Art.-Nr. 6750



Speisesalz

jodiert
10 kg / Kübel
Art.-Nr. 6755



Sauce Tartare
mit Rapsöl

2 kg / Flasche
Art.-Nr. 8587

24h Frische.

BIS

11.30

UHR. BESTELLUNG



BIS

3.00

UHR. ANLIEFERUNG

AB

12.00

UHR. PRODUKTION



AB

5.00

UHR. ZUSTELLUNG

Rund 1.000 frische Lebensmittel liegen bei uns nicht auf Lager sondern werden zum Großteil rein auftragsbezogen am Tag Ihrer Bestellung von unseren Partnern produziert. Sie bestellen bis 11.30 Uhr und schon ab 12 Uhr startet die Produktion bei unseren Frische-Partnern.

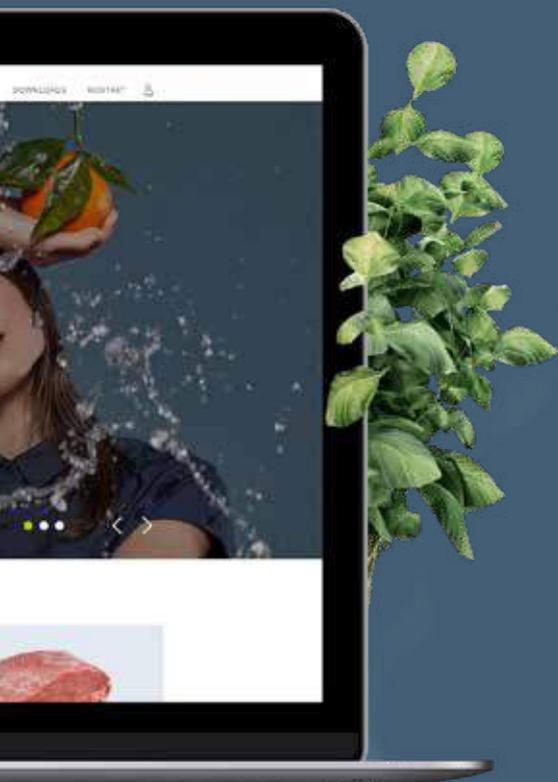
Der neue KRÖSWANG Online Shop www.kroeswang.at/shop

Mehr Übersicht über Ihre Bestellungen, Ihre Umsätze und Ihre persönlichen Preise.

Mehr Benutzerfreundlichkeit auf mobilen Endgeräten wie Tablets oder Smartphones.

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.

✓ **Eigene Merklisten**

Erstellen Sie Ihre eigenen persönlichen Einkaufslisten und beschleunigen Sie so Ihren Bestellprozess.

✓ **Aktuelle Preise**

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

✓ **Benutzerfreundlichkeit auf mobilen Endgeräten**

Egal ob mit dem Tablet, dem Smartphone oder mit dem Computer - der KRÖSWANG online Shop passt sich immer an den Benutzer an und stellt Ihnen das bestmögliche Einkaufserlebnis zur Verfügung.

A

IN GANZ ÖSTERREICH

D

IN SÜDDEUTSCHLAND



**Frische
bringt's.**

Österreich (Mitte/West) +43 7248 685 94

Österreich (Ost/Süd) +43 2743 254 36

Deutschland +49 8441 871 234-0

kroeswang.at