



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

ONLINE SHOP & VERSAND SERVICE

Internet: shop.besh.de

Telefon: 07904 / 943 80-50

Telefax: 07904 / 943 80-59

Bestellablauf

Für den Versand von nicht gekühlter Ware, z.B. Dosen usw. (kein Frischfleisch) gilt:

- Nach telefonischem Bestelleingang (*) wird die Rechnung sofort erstellt und per Post zugestellt (Vorkasse).
- Sobald die Zahlung bei uns eingeht, wird die Ware zum Versand gebracht.
- Die Versanddauer beträgt in der Regel zwischen 6 und 10 Tagen (Bestellung, Versand der Rechnung an Besteller zw. 1 und 2 Tagen, Überweisung je nach Bank zw. 2 und 4 Tagen bis zum Zahlungseingang, Verpacken und Versand ca. 1 bis 2 Tage).

Für den Versand von Frischfleisch (gekühlte Ware) gilt:

Nach telefonischem Bestelleingang (*) wird die Ware verpackt und mit der Rechnung verschickt. Die Rechnung ist sofort zur Zahlung fällig. Der Versand erfolgt je nach Bestelleingang an den Werktagen Montag bis Donnerstag.

Kontakt für telefonische Bestellungen:

Tel.Nr. (07904) 9 43 80-70 (Metzgerei) oder (07904) 9 43 80-50 (Webshop)

* Zum Bestellzeitpunkt nicht vorrätige Artikel werden nicht nachgeliefert. Diese müssen neu bestellt werden.

Der nachfolgend abgedruckte Produktkatalog aus unserem Webshop stellt ein unverbindliches Angebot dar. Es gelten jeweils die im online-Shop veröffentlichten Preise.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Liefer- und Versandkosten, Informationen zum Datenschutz sowie das Impressum finden Sie im Anhang des Kataloges.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

BESTELLFORMULAR

Vorname / Name _____ Telefon _____

Strasse / Nr _____ PLZ / Ort _____

Zahlungsweise _____

Nr.	Menge	Artikelbezeichnung	Notizen
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			

www.besh.de | shop.besh.de | blog.besh.de | www.facebook.com/besh.de

Unsere Spezialitäten

Frischfleisch

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





BBQ Mix Grillplatte v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

BBQ Mix mit Barbecuespießen, Spareribs, Schweinerückensteaks und Rostbratwürstchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A

Zutaten:

Barbecuespieße und Spareribs vom Schwein in Paprikamarinade: je Produkt 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz, pflanzliche Brühe, Reismehl.

Schweinerückensteaks in Kräutermarinade: 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz.

Rostbratwürstchen: Schweinefleisch (92%), Trinkwasser, Steinsalz, Naturgewürze, Honig.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Hals v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Der Hals, auch Nacken oder Kamm genannt, bleibt dank der Marmorierung beim Braten saftig und ist auch für Gulasch geeignet. Natürlich auch für Pulled Pork auf dem Smoker, 4 Stunden bei 120 Grad.



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Hüfte v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Ein Teilstück der Keule. Zartes, mageres Fleisch, das sich zum Braten und Schmoren eignet.



22,90 €/kg
incl. MWSt.



Kassler vom Hals, am Stück

Eignet sich hervorragend als Braten oder mit Sauerkraut.

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



24,00 €/kg
incl. MWSt.



Kassler vom Rücken, am Stück

Gepökelt, geräuchertes und mageres Stück für Kassler im Brotteig. Braten/Sauerkraut

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



25,80 €/kg
incl. MWSt.



Kotelett mit Fett u. Schwarte am Stück

Eignet sich zum Smoken, Grillen bei Niedertemperatur und den Backofen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Kotelett ohne Fett und Schwarte, am Stück



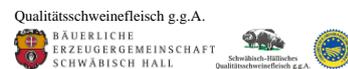
22,00 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten / Schäufole nach fränkischer Art

Das rohe Schäufole mit Schulterknochen ist ein klassischer Krustenbraten aus der Fränkischen Region. Ergibt einen saftigen Braten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus dem Rücken

Toller Krustenbraten, als magere Variante.



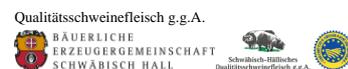
19,90 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus der Keule

Klassisches Bratenstück mit feiner Marmorierung. Der gesamte Krustenbraten aus der Keule hat ca. 5-6 kg. Daher schneiden wir Ihnen handlichere Stücke daraus zu.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



18,50 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus der Schulter

Das ideale Stück für einen klassischen Schweinsbraten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,00
€/kg
incl. MwSt.



Nuss / Kugel v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Feinfaseriges und mageres Teilstück, die beste Wahl für einen zarten Braten, Gulasch oder Schnitzel aus der

Nuss.



22,20
€/kg
incl. MwSt.



Oberschale am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Vielseitig einsetzbar: Als mageren Schweinebraten,

Geschnetzeltes oder Rouladen.



20,90
€/kg
incl. MwSt.



Rücken mit Fett und Schwarte, portioniert

Zum Grillen oder für die Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



20,20
€/kg
incl. MwSt.



Schweineknöchel / Vorderhaxe

Für Eintöpfe und Suppen geeignet, mit Sauerkraut, zum Schmoren oder für Kesselfleisch.

Wichtig: Schweineknöchel gepökelt benötigen beim Bestellprozess 1 Woche Vorlaufzeit!



10,90
€/kg
incl. MwSt.



Spanferkel / Jungschwein Bauch

Spanferkel / Jungschwein Bauch wie gewachsen

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung



15,00
€/kg
incl. MwSt.

Braten im Ofen

Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.



Bauch am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Das knochenfreie Stück wird mit Schwarte zum saftigen Schweinebraten. Oder mit Sauerkraut bzw. gesotten. Auch gegrillt genial.



19,00
€/kg
incl. MwSt.



Hals v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Der Hals, auch Nacken oder Kamm genannt, bleibt dank der Marmorierung beim Braten saftig und ist auch für Gulasch geeignet. Natürlich auch für Pulled Pork auf dem Smoker, 4 Stunden bei 120 Grad.



23,00
€/kg
incl. MwSt.



Hüfte v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Ein Teilstück der Keule. Zartes, mageres Fleisch, das sich zum Braten und Schmoren eignet.



22,90
€/kg
incl. MwSt.



Kasserl vom Hals, am Stück

Eignet sich hervorragend als Braten oder mit Sauerkraut.

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



24,00
€/kg
incl. MwSt.



Kassler vom Rücken, am Stück

Gepökelt, geräuchertes und mageres Stück für Kassler im Brotteig. Braten/Sauerkraut

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



25,80 €/kg
incl. MWSt.



Kotelett mit Fett u. Schwarte am Stück

Eignet sich zum Smoken, Grillen bei Niedertemperatur und den Backofen. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten / Schäufole nach fränkischer Art

Das rohe Schäufole mit Schulterknochen ist ein klassischer Krustenbraten aus der Fränkischen Region. Ergibt einen saftigen Braten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus dem Rücken

Toller Krustenbraten, als magere Variante.



19,90 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus der Keule

Klassisches Bratenstück mit feiner Marmorierung. Der gesamte Krustenbraten aus der Keule hat ca. 5-6 kg. Daher schneiden wir Ihnen handlichere Stücke daraus zu.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,50 €/kg
incl. MWSt.



Krustenbraten aus der Schulter

Das ideale Stück für einen klassischen Schweinsbraten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Nuss / Kugel v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Feinfaseriges und mageres Teilstück, die beste Wahl für einen zarten Braten, Gulasch oder Schnitzel aus der

Nuss.



22,20 €/kg
incl. MWSt.



Oberschale am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Vielseitig einsetzbar: Als mageren Schweinsbraten,

Geschnitzeltes oder Rouladen.



20,90 €/kg
incl. MWSt.



Rücken am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Zartes, kurzfasriges Fleisch, das sich zum Garen mit Niedrigtemperatur eignet.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Schälrippchen portioniert

Hervorragend zum Grillen geeignet. Im Backofen oder auf Sauerkraut gegart.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



17,00 €/kg
incl. MWSt.



Schälrippchen v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Beliebt bei den Smoker-Fans, als großes ganzes Grillstück. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



17,00 €/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle in HarroÂs No.1 Marinade

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma) aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00 €/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00
€/kg
incl. MwSt.



Spareribs / Leiterle v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet.

Tipp für die Zubereitung:

Rippchen brauchen immer etwas Zeit, deshalb mindestens eine Stunde zum Grillen einplanen. Zuerst das Branding mittels Kugelgrill auftragen. Danach die Rippchen in Alufolie einwickeln und 40 Minuten bei indirekter Hitze, auf dem Teil des Rostes, der nicht direkt über der Kohle ist, garen lassen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



24,00
€/kg
incl. MwSt.

Für die Pfanne

Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.



Bauhscheiben in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

23,00
€/kg
incl. MWSt.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Bauhscheiben v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

20,00
€/kg
incl. MWSt.

Für Grill und Pfanne bestens geeignet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



BBQ Rolle zum Grillen v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

20,00
€/kg
incl. MWSt.

Aus der Keule, ideal zum indirekten Grillen (eine knappe Stunde bei 100 Grad Celsius) oder für den Smoker.

Zutaten: Schweinefleisch, **Harros BBQ Mischung No. 10** (Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotte, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma),

Mantel aus Bauchspeck (Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenrauch).

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Cordon Bleu v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

24,00
€/kg
incl. MWSt.

Für die schnelle Küche. Aus dem Schweinerücken.Extra: Durch das Vakuumieren nässt die Panade, daher liefern wir etwas Paniermehl zum Nachpanieren mit.

Zutaten: Schweinefleisch 80%, Panade 20% (**WEIZENMEHL**), Salz, Hefe, Gewürze, Rübenzucker, Reismehl, **Hühnervollei (Hühnervollei)**, Säuerungsmittel: Citronensäure), Kochschinken 10% (Schweinefleisch, Steinsalz, Trinkwasser, Gewürze, Stabilisator: Diphosphat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), **Käse** 10% (**Landkäse** 30% Fett i. Tr. (**Heumilch**, Siedesalz, Kälberlab, Käseinkulturen))

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Filet am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

40,00
€/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Filet mit Schinken-Käse-Brokkoli-Füllung

30,00
€/kg
incl. MWSt.

Feine Küche, wenn's mal schnell gehen muss. Zubereitung: 45 Minuten bei 150°C im Umluftofen bzw. 160°C bei Ober-/Unterhitze.

Zutaten: Filet vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A., Bratwurstbrät,

Schinken, Geifertshofener Käse und Brokkoli



Filetmedaillons v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

44,00
€/kg
incl. MWSt.

Aus dem Mittelstück geschnitten und zum Kurzbraten geeignet.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Flammspieße in Paprika-Pfeffer Marinade

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Dünn aufgeschnittener Bauch wird mariniert und auf

den Spieß gerollt. Knorpelfrei und ohne Schwarte.





Gyrosspieße v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Feine zarte Röllchen aus dem Rücken geschnitten und mit unserem Gyros-Gewürz mariniert. Zart, saftig, mager!

Zutaten: Schweinerücken, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Zucker, Paprika, Oregano, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Thymian, Cumin)

aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



27,60 €/kg

incl. MWSt.



Hackfleisch gemischt

Ergibt einen saftigen Hackbraten oder gute

Fleischküchle.



18,00 €/kg

incl. MWSt.



Hackfleisch v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Ergibt einen saftigen Hackbraten oder gute Fleischküchle.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



15,00 €/kg

incl. MWSt.



Hacksteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Fix und fertig vorbereitet, einfach nur in der Pfanne oder auf dem Grill.

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Vollei (HÜHNERVOLLEI, Säuerungsmittel: Citronensäure), Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Rohrohrzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



17,50 €/kg

incl. MWSt.



Halssteak v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Klassisches Grillsteak und als tolles Schnitzel zum Panieren. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für

Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



25,00 €/kg

incl. MWSt.



Halssteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00 €/kg

incl. MWSt.



Kotelett ohne Fett und Schwarte, portioniert

Die magere Variante für Kalorienbewusste, auch zum Panieren geeignet.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



22,00 €/kg

incl. MWSt.



Oberschale am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Vielseitig einsetzbar: Als mageren Schweinebraten,

Geschnitzeltes oder Rouladen.



20,90 €/kg

incl. MWSt.



Rücken am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Zartes, kurzfaseriges Fleisch, das sich zum Garen mit Niedrigtemperatur eignet.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



23,00 €/kg

incl. MWSt.



Rücken mit Fett und Schwarte, portioniert

Zum Grillen oder für die Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



20,20 €/kg

incl. MWSt.



Rückensteak v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Sanfte Hitze erhält die Saftigkeit. Auch als Grillsteak geeignet, wenn es ordentlich dick geschnitten ist. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Rückensteaks in Harros No. 1 Paprika

Zartes, mageres, Grillsteak. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A



24,80
€/kg
incl. MWSt.



Rückensteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Zartes, mageres, Grillsteak.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch,Zwiebel, Liebstock, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



24,80
€/kg
incl. MWSt.



Schnitzel aus der Oberschale

Das klassische Stück für panierte Schweineschnitzel muss im Fett schwimmen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



25,00
€/kg
incl. MWSt.



Schweinehüftsteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Werden kurz gebraten und müssen vor dem Verzehr etwas ruhen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



23,00
€/kg
incl. MWSt.



Schweineleber

Zutaten: Schweineleber



16,00
€/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle in HarroAs No.1 Marinade

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch,Zwiebel, Liebstock, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet.

Tipp für die Zubereitung:

Rippchen brauchen immer etwas Zeit, deshalb mindestens eine Stunde zum Grillen einplanen. Zuerst das Branding mittels Kugelgrill auftragen. Danach die Rippchen in Alufolie einwickeln und 40 Minuten bei indirekter Hitze, auf dem Teil des Rostes, der nicht direkt über der Kohle ist, garen lassen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsfleisch g.G.A.



24,00
€/kg
incl. MWSt.



Wrap vorgegart v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Den Wrap in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze ohne Öl aufknuspern, Dauer ca. 10 bis 15 Minuten.

Zutaten: Schweinefleisch, Maisfladen, Krautsalat (Brantweinessig, Öl, Kümmel), Hausgemachtes Tzatziki (Frischkäse, Knoblauch, Salz Pfeffer)

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsfleisch g.G.A.



18,00
€/kg
incl. MWSt.

Zum Schmoren

Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.



Boston Butt v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung

Der bei Grillfreunden begehrte Cut wird über mehrere Stunden auf dem Smoker zubereitet und heißt Pulled Pork. Original amerikanischer Grillcut aus Boston.

Wir empfehlen dazu unter Grillgewürz [Tender Texas](#). Probieren Sie auch unsere anderen [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



33,00
€/kg
incl. MWSt.



Gulasch gemischt

Küchenfertig geschnittene Stücke vom boeuf de Hohenlohe und vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, ideal zum Schmoren.

Zutaten: 60 % Schweinefleisch, 40% Rindfleisch
Fettgehalt weniger als 20%

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



24,20
€/kg
incl. MWSt.



Gulasch v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Küchenfertig vorbereitet, eignet sich in zahlreichen

Varianten zum Schmoren.



23,20
€/kg
incl. MWSt.



Hals v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Der Hals, auch Nacken oder Kamm genannt, bleibt dank der Marmorierung beim Braten saftig und ist auch für Gulasch geeignet. Natürlich auch für Pulled Pork auf dem Smoker. 4 Stunden bei 120 Grad.



23,00
€/kg
incl. MWSt.



Hüfte v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Ein Teilstück der Keule. Zartes, mageres Fleisch, das sich zum Braten und Schmoren eignet.



22,90
€/kg
incl. MWSt.



Nuss / Kugel v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Feinfaseriges und mageres Teilstück, die beste Wahl für einen zarten Braten, Gulasch oder Schnitzel aus der



22,20
€/kg
incl. MWSt.



Oberschale am Stück v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Vielseitig einsetzbar: Als mageren Schweinebraten,

Geschnetzeltes oder Rouladen.



20,90
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenhaxe v. Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Das Teilstück, gebraten oder geschmort, benötigt lange Garzeiten, belohnt den Aufwand aber mit aromatischem Geschmack.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



14,90
€/kg
incl. MWSt.



Schweineknöchle / Vorderhaxe

Für Eintöpfe und Suppen geeignet, mit Sauerkraut, zum Schmoren oder für Kesselfleisch.

Wichtig: Schweineknöchle gepökelt benötigen beim Bestellprozess 1 Woche Vorlaufzeit!



10,90
€/kg
incl. MWSt.



St. Louis-Rib

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Vorderhaxe v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Dunkles, kräftig schmeckendes Fleisch, das als

Kesselfleisch zum Sauerkraut eine gute Figur macht.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsfleisch e.G.



10,90

€/kg

incl. MwSt.

Grillen



Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.



Bauchscheiben in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöckel, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



23,00
€/kg

incl. MWSt.



Bauchscheiben v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für Grill und Pfanne bestens geeignet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



20,00
€/kg

incl. MWSt.



BBQ Mix Grillplatte v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

BBQ Mix mit Barbecuespießen, Spareribs, Schweinerückensteaks und Rostbratwürstchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.

Zutaten:

Barbecuespieße und Spareribs vom Schwein in Paprikamarinade: je Produkt 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz, pflanzliche Brühe, Reismehl.

Schweinerückensteaks in Kräutermarinade: 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz.

Rostbratwürstchen: Schweinefleisch (92%), Trinkwasser, Steinsalz, Naturgewürze, Honig.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



23,00
€/kg

incl. MWSt.



BBQ Rolle zum Grillen v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Aus der Keule, ideal zum indirekten Grillen (eine knappe Stunde bei 100 Grad Celsius) oder für den Smoker.

Zutaten: Schweinefleisch,

Harros BBQ Mischung No. 10 (Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotte, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma),

Mantel aus Bauchspeck (Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenrauch).

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



20,00
€/kg

incl. MWSt.



BBQ-Spieß mit Paprikamarinade

Dünn aufgeschnittene Scheiben vom Hals werden mariniert und wieder aufgerollt.

Zutaten: Schweinefleisch
 Marinade: Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma.

aus kontrolliert ökologischem Anbau
 DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Boston Butt v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung

Der bei Grillfreunden begehrte Cut wird über mehrere Stunden auf dem Smoker zubereitet und heißt Pulled Pork. Original amerikanischer Grillcut aus Boston.

Wir empfehlen dazu unter Grillgewürz [Tender Texas](#). Probieren Sie auch unsere anderen [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



33,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Dry-Aged Kotelett Tomahawk, portioniert

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett.
 Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



24,50
 €/kg
 incl. MWSt.



Echt Hällische Bratwurstschnecken

Für Grill und Pfanne bestens geeignet.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Honig, Schafsaftling.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%),
 DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Echt Hällische grobe Bauernbratwurst roh

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).

DE-ÖKO-003



23,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem
 Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf
 aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

ÖKO-003



21,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem
 Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Gyrosspieße v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Feine zarte Röllchen aus dem Rücken geschnitten und mit unserem Gyros-Gewürz mariniert. Zart, saftig, mager!

Zutaten: Schweinerücken, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Zucker, Paprika, Oregano, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Thymian, Cumin)

aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



27,60 €/kg

incl. MWSt.



Hacksteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Fix und fertig vorbereitet, einfach nur in der Pfanne oder auf dem Grill.

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Vollei (HÜHNERVOLLEI, Säuerungsmittel: Citronensäure), Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Rohrohrzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%), DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



17,50 €/kg

incl. MWSt.



Hals v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Der Hals, auch Nacken oder Kamm genannt, bleibt dank der Marmorierung beim Braten saftig und ist auch für Gulasch geeignet. Natürlich auch für Pulled Pork auf dem Smoker, 4 Stunden bei 120 Grad.

dem Smoker, 4 Stunden bei 120 Grad.



23,00 €/kg

incl. MWSt.



Halssteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00 €/kg

incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Eignet sich für Grill und Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



23,70 €/kg

incl. MWSt.



Kachelfleisch

Altes Schwein, neuer Cut.

-500g Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein
-1 Glas [Black Kansas](#)

Zubereitung:

24 Stunden vor dem Grillen das Kachelfleisch mit der Gewürzmischung Black Kansas einreiben. Fleischstücke kurz angrillen, danach bei 120°C für 2 Stunden in den Smoker geben.

Anrichten: Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Tipp:

Die Gewürzmischungen [Tender Texas](#) & [Magic](#)

Montana passen auch super dazu!



20,00 €/kg

incl. MWSt.



Pulled Pork aus der Schulter, halbiert

16,00
€/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

ohne Haxe

Das bei Smoker-Freunden begehrte Grillstück wird für Pulled Pork verwendet. Wenn es mal nicht so viel sein soll, dann auch in er halben Variante erhältlich.

PULLED PORK:

Pulled Pork (aus der Schulter) drei Tage vor der Zubereitung mit [Tender Texas](#) trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen.

Anschließend im Smoker bei einer Temperatur von 120°C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen.

Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden auf den Smoker geben. Das Stück aus ein Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas [Tender Texas](#) darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Rückensteaks in Harros No. 1 Paprika

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem
Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Rücken mit Fett und Schwarte, portioniert

20,20
€/kg
incl. MWSt.

Zum Grillen oder für die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



Rückensteaks in Knoblauch-Kräuter- Pfeffer

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A





Schauffelläppler aus dem Schulterblatt

Neuer Cut, altes Schwein: Der besondere Cut darf nur kurz und heiß angegrillt werden und muss danach noch etwas ruhen. Ganz feinfasriger Steackcut.

Hier grillt Harro Bollinger das perfekte Schauffelläppler..

20,00
€/kg
incl. MWSt.



Schweinehüftsteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Werden kurz gebraten und müssen vor dem Verzehr etwas ruhen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



23,00
€/kg
incl. MWSt.

Zum Video=>www.youtube.com/watch?v=oXJ_D57F47o

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schälrippchen portioniert

Hervorragend zum Grillen geeignet. Im Backofen oder auf Sauerkraut gegart.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



17,00
€/kg
incl. MWSt.



Schälrippchen v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Beliebt bei den Smoker-Fans, als großes ganzes Grillstück.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



17,00
€/kg
incl. MWSt.



Secreto v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Altes Schwein, neuer Cut: Beim Secreto sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion abgetrennt und ist heute wiederentdeckter Grillcut.

Secreto Wrap

Zutaten für 10 Personen:
2 kg Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
[1 Glas Harros BBO Mischung No. 5](#)

Für den Krautsalat:

1 Kopf Weißkraut
1 Zwiebel
Salz & Pfeffer
Kümmel
1 EL Essig
3 EL Öl

Für den TsaÄtÄsiÄki:

1 Salatgurke
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer
500g Frischkäse
Muskat
2 EL Olivenöl

5 Maisfladen

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und direkt von beiden Seiten angrillen, bis es ein schönes Branding hat. Dann in den Smoker bei 120°C geben und 2 Stunden garen. In der Zwischenzeit vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk heraus schneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel fein würfeln und zum Kraut geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und Öl abschmecken und durchziehen lassen. Für den Tzatziki die Gurke längs halbieren, entkernen und grob raspeln. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz zerdrücken. Die Gurkenraspel mit Knoblauch und allen Zutaten gut verrühren. Das Fleisch gegen die Faser schräg in feine Scheiben schneiden.

Anrichten:

Auf einen Maisfladen je eine Portion Krautsalat und Fleischscheiben geben, zuletzt je 1 EL TsaÄtÄsiÄki. Den Fladen zusammenrollen und kurz auf dem Grill erwärmen. Schräg in drei Teile schneiden und auf dem Teller anrichten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



20,00
€/kg
incl. MwSt.



Spareribs / Leiterle in HarroÄs No.1 Marinade

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MwSt.



Spareribs / Leiterle in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MwSt.



Spareribs / Leiterle v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet.

Tipp für die Zubereitung:

Rippchen brauchen immer etwas Zeit, deshalb mindestens eine Stunde zum Grillen einplanen. Zuerst das Branding mittels Kugelgrill auftragen. Danach die Rippchen in Alufolie einwickeln und 40 Minuten bei indirekter Hitze, auf dem Teil des Rostes, der nicht direkt über der Kohle ist, garen lassen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



24,00
€/kg
incl. MwSt.



St. Louis-Rib

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Wrap vorgegart v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

18,00
€/kg
incl. MWSt.

Den Wrap in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlere Hitze ohne Öl aufknuspern, Dauer ca. 10 bis 15 Minuten.

Zutaten: Schweinefleisch, Maisfladen, Krautsalat (Brantweinessig, Öl, Kümmel), Hausgemachtes Tzatziki (Frischkäse, Knoblauch, Salz Pfeffer)

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Für Suppen & Eintöpfe

Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.



Bauch am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

19,00
€/kg

incl. MWSt.

Das knochenfreie Stück wird mit Schwarte zum saftigen Schweinebraten. Oder mit Sauerkraut bzw. gesotten. Auch gegrillt genial.



Bauchscheiben v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

20,00
€/kg

incl. MWSt.

Für Grill und Pfanne bestens geeignet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



Gulasch v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

23,20
€/kg

incl. MWSt.

Küchenfertig vorbereitet, eignet sich in zahlreichen Varianten zum Schmoren.



Kassler vom Hals, am Stück

24,00
€/kg

incl. MWSt.

Eignet sich hervorragend als Braten oder mit Sauerkraut.

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



Kassler vom Hals, portioniert

21,30
€/kg

incl. MWSt.

Eignet sich für hervorragend als Braten oder für Sauerkraut.

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



S Fleischknochen gesägt

10,00
€/kg

incl. MWSt.

Die Basis für kräftige Eintöpfe und Soßen.



Schweineknöchle / Vorderhaxe

10,90
€/kg

incl. MWSt.

Für Eintöpfe und Suppen geeignet, mit Sauerkraut, zum Schmoren oder für Kesselfleisch.

Wichtig: Schweineknöchle gepökelt benötigen beim Bestellprozess 1 Woche Vorlaufzeit!



Spanferkel / Jungschwein Bauch

15,00
€/kg

incl. MWSt.

Spanferkel / Jungschwein Bauch wie gewachsen

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.



Vorderhaxe v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

10,90
€/kg

incl. MWSt.

Dunkles, kräftig schmeckendes Fleisch, das als Kesselfleisch zum Sauerkraut eine gute Figur macht.



Boeuf de Hohenlohe



Dry Aged Rostbraten, portioniert

76,50
€/kg

incl. MWSt.

Grillsteaks für Grill und Pfanne
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!
Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Entrecote / Rib Eye, portioniert v. Boeuf de Hohenlohe

63,50
€/kg

incl. MWSt.

Zutaten: 100% Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

55,50
€/kg

incl. MWSt.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



Nuss v. Boeuf de Hohenlohe

29,50
€/kg

incl. MWSt.

Besonders mageres Fleisch ohne Sehnen, das einen mürben Braten ergibt.



R-Boeuf Hals ohne Bein

30,00
€/kg

incl. MWSt.

R-Beouf Hals ohne Bein



Rindergulasch

28,00
€/kg

incl. MWSt.

Feine Stücke aus der Schulter.

Zutaten: 100% Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



Dicker Bug v. Boeuf de Hohenlohe

36,70
€/kg

incl. MWSt.

Klassisches Stück für alle Arten von Schmorbraten oder

Gulasch, etwa für Boeuf Bourguignon.



Farmerbraten v. Boeuf de Hohenlohe

55,50
€/kg

incl. MWSt.

Das Marzipanstück aus der Hüfte.

Zubereitungsempfehlung: ca. 1 Std. im Backofen bei 140-150 Grad.

Zutaten: 100% Qualitätsrinderfleisch vom Boeuf de Hohenlohe: Rollbraten aus der Hüfte mariniert mit

Classic Louisiana und unwickelt mit Bauchspeck.



Hohe Rippe v. Boeuf de Hohenlohe

31,90
€/kg

incl. MWSt.

Marmoriertes und leicht durchzogenes Fleisch für

kräftige Suppen, saftige Braten und tolle Steaks.



Hüfte v. Boeuf de Hohenlohe am Stück

53,50
€/kg

incl. MWSt.

Zarte und magere Braten oder Steaks mit feiner Faser,

auch für Fleischfondue geeignet.





Nuss v. Boeuf de Hohenlohe

Besonders mageres Fleisch ohne Sehnen, das einen mürben Braten ergibt.



29,50 €/kg
incl. MWSt.



Rindergulasch

Feine Stücke aus der Schulter.



28,00 €/kg
incl. MWSt.



Rostbraten v. Boeuf de Hohenlohe am Stück

Marmoriertes und aromatisches Teilstück, bleibt dank Fettauflage besonders saftig.



70,00 €/kg
incl. MWSt.



Sauerbraten aus der Keule v. Boeuf de Hohenlohe

eingelgt (10 Tagen) in Rotwein - Essigbeize. Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca.



39,00 €/kg
incl. MWSt.



Sauerbraten aus der Schulter v. Boeuf de Hohenlohe

Eingelegt (10 Tagen) in Rotwein - essig Beize. Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca.



36,00 €/kg
incl. MWSt.



Spickbraten v. Boeuf de Hohenlohe

Zutaten: Rindfleisch (87%), Qualitätsschweinespeck (13%).



29,00 €/kg
incl. MWSt.



Wade v. Boeuf de Hohenlohe

Das besonders zarte Fleisch eignet sich hervorragend für Gulasch, Siedfleisch, Ragout.



25,00 €/kg
incl. MWSt.



Entrecote, am Stück v. Boeuf de Hohenlohe

Gut marmoriertes Stück aus dem hohen Rippenbereich, des typischen Fettauages wegen auch Rib-Eye genannt. Geeignet für Grill und Pfanne.



61,50 €/kg
incl. MWSt.



Geschnetzeltes aus der Rinderoberschale

Küchenfertig für Sie in feine Streifen geschnetzelt.



29,40 €/kg
incl. MWSt.



Gulasch gemischt

Küchenfertig geschnittene Stücke vom boeuf de Hohenlohe und vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, ideal zum Schmoren.

Zutaten: 60 % Schweinefleisch, 40% Rindfleisch
Fettgehalt weniger als 20%

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



24,20 €/kg
incl. MWSt.



Hackfleisch gemischt

Ergibt einen saftigen Hackbraten oder gute Fleischküchle.

Fleischküchle.



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Beef Patties 3 Stück



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



55,50 €/kg
incl. MWSt.



Rinderfilet (bzw. Lende) vom Boeuf de Hohenlohe

Das zarteste Stück vom Rind mit feiner Faser - ideal für Steaks, Fondue, Geschmetzeltes, Carpaccio oder auf dem heißen Stein.



120,00 €/kg
incl. MWSt.



Rinderfiletsteak in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Dickes Medaillon aus dem zarten Filet, das ganz kurz gebraten wird. In einem Kräuter RUB aus Salz, Fenchel, Thymian, Oregano, Rosmarin, Basilikum und Liebstöckel.



144,00 €/kg
incl. MWSt.



Rinderhackfleisch v. Boeuf de Hohenlohe



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Rinderleber v. Boeuf de Hohenlohe

Sorgfältig parierte Scheiben zum Kurzbraten etwa nach Berliner Art.



17,50 €/kg
incl. MWSt.



Rostbraten in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer, portioniert

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:
Rindfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstock, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten.

aus ökologisch kontrolliertem Anbau
DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



72,00 €/kg
incl. MWSt.



Rostbraten v. Boeuf de Hohenlohe portioniert

Marmoriertes und aromatisches Teilstück, bleibt dank Fettauflage besonders saftig. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: 100% Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



71,00 €/kg
incl. MWSt.



Backen, tiefgefroren v. Boeuf de Hohenlohe



38,00 €/kg
incl. MWSt.



Beinscheiben v. Boeuf de Hohenlohe

Wadenfleisch mit Markknochen, zum Schmoren mit Gemüse und Wein oder für eine kräftige Suppe.



16,50 €/kg
incl. MWSt.



Dicker Bug v. Boeuf de Hohenlohe

Klassisches Stück für alle Arten von Schmorbraten oder Gulasch, etwa für Boeuf Bourguignon.



36,70 €/kg
incl. MWSt.



Falsches Filet v. Boeuf de Hohenlohe

Feinfaseriges, mageres Fleisch, ein tolles Schmorbraten- oder Suppenstück.



37,50 €/kg
incl. MWSt.



Gulasch gemischt

Küchenfertig geschnittene Stücke vom boeuf de Hohenlohe und vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, ideal zum Schmoren.

Zutaten: 60 % Schweinefleisch, 40% Rindfleisch
Fettgehalt weniger als 20%

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



24,20 €/kg
incl. MWSt.



Nuss v. Boeuf de Hohenlohe

Besonders mageres Fleisch ohne Sehnen, das einen mürben Braten ergibt.



29,50 €/kg
incl. MWSt.



Rindergulasch

Feine Stücke aus der Schulter.

Zutaten: 100% Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



28,00
€/kg
incl. MWSt.



Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauenart

Klassisches Schmorgericht mit Füllung nach Hausfrauenart.

Zutaten: Rindfleisch *Boeuf de Hohenlohe* 72%, Essiggurken 16% (Gurken, Brannweinessig, Zucker, Salz), gerauchter Schweinebauch 6% (Schweinebauch, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Rauch), Röstzwiebeln 5% (Zwiebeln, Palmfett, WEIZENMEHL, WEIZENSTÄRKE, Salz) SENF 1% (Trinkwasser, SENFSAATEN, Brantweinessig, Meersalz, Gewürze, Kräuter).
Fertig gefüllt nach Hausfrauenart.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (16,2%)

DE-ÖKO-003



32,00
€/kg
incl. MWSt.



Rouladenfleisch v. Boeuf de Hohenlohe

Zart gereifte Scheiben aus der Oberschale. 4 Wochen gereift.



35,00
€/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Beef Patties 3 Stück



21,00
€/kg
incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



55,50
€/kg
incl. MWSt.



Nierenzapfen



33,00
€/kg
incl. MWSt.



Ochsenpieß in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Für Pfanne und Grill.



30,00
€/kg
incl. MWSt.



Beinscheiben v. Boeuf de Hohenlohe

Wadenfleisch mit Markknochen, zum Schmoren mit

Gemüse und Wein oder für eine kräftige Suppe.



16,50
€/kg
incl. MWSt.



Brustkern v. Boeuf de Hohenlohe



32,00
€/kg
incl. MWSt.



Fleischknochen v. Boeuf de Hohenlohe gesägt

Die Basis für kräftige Suppen und Soßen.



9,00 €/kg
incl. MWSt.



Markknochen v. Boeuf de Hohenlohe gesägt

Markknochen sind ein prima Aromalieferant für Fonds und Suppen. Feinschmecker genießen das Mark mit

Fleur de Sel, Pfeffer und Brot.



9,00 €/kg
incl. MWSt.



Rinderhackfleisch v. Boeuf de Hohenlohe



23,00
€/kg
incl. MWSt.



Rinderzunge gepökelt und gekocht, am Stück

Frisch, gepökelt und gekocht: Zunge ist von zartem und mildem Geschmack. Auch in einer Soße zum



25,50
€/kg
incl. MWSt.



Rinderzunge gepökelt und gekocht, geschnitten

Frisch, gepökelt und geräuchert oder gepökelt, geräuchert und gekocht: Zunge ist von zartem und mildem Geschmack. Auch kalt zum Vesper.



26,50
€/kg
incl. MWSt.



Suppenknochen / Sandknochen gesägt

Mit Knochenmark, daher ideal zum Auskochen für eine kräftige Rindersuppe oder Soße.



4,50 €/kg
incl. MWSt.



Tafelspitz v. Boeuf de Hohenlohe

Klassisches Siedfleisch oder als Schmorbraten.



50,00
€/kg
incl. MWSt.

Dry Aged



Dry Aged Entrecote, am Stück

78,50
€/kg
incl. MWSt.

Gut marmoriertes Steak aus dem hohen Rippenbereich, des typischen Fettauges wegen auch Rib-Eye genannt. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Entrecote, portioniert

80,50
€/kg
incl. MWSt.

Gut marmoriertes Steak aus dem hohen Rippenbereich, des typischen Fettauges wegen auch Rib-Eye genannt. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Filet

140,00
€/kg
incl. MWSt.

Das zarteste Stück vom Rind mit feiner Marmorierung, ideal für Steaks, Fondue, Geschnitzeltes, Carpaccio oder auf dem heißen Stein. Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Kotelette

62,50
€/kg
incl. MWSt.

Trocken am Knochen gereift: Mit feiner Marmorierung. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Porterhouse Steak

82,50
€/kg
incl. MWSt.

Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Das Porterhouse-Steak ist das T-Bone mit dem größten Filetanteil. Ein Englischer Gastronom hat ihm den Namen gegeben. Nicht unter 1,3 kg!!! Butterzart und leicht marmoriert.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Rostbraten, am Stück

74,50
€/kg
incl. MWSt.

Marmoriertes und aromatisches Teilstück, bleibt dank Fettauflage besonders saftig. Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Daraus lässt sich wunderbar ein Roastbeef zaubern.

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Rostbraten, portioniert

76,50
€/kg
incl. MWSt.

Grillsteaks für Grill und Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis! Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged T-Bone- Steak

79,50
€/kg
incl. MWSt.

Der Klassiker zum Grillen oder Kurzbraten: Roastbeef-Steak mit Knochen und Filetanteil. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.





Dry-Aged Kotelett Tomahawk, am Stück

23,50
€/kg
incl. MWSt.

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett. Fein marmoriert.

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Dry-Aged Kotelett Tomahawk, portioniert

24,50
€/kg
incl. MWSt.

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Wild aus Hohenloher Jagd -auf Anfrage-



HOHENLOHER WILD

Natürliche Nahrungsquellen wie Gräser, Kräuter, Knospen und Früchte sowie viel Bewegung sind die Grundlage für ausgezeichnete Wildfleischqualität. Ob als Schmorgericht oder kurzgebraten, es ist vor allem im Herbst und in der Vorweihnachtszeit ein Genuss.

Braten im Ofen

Natürliche Nahrungsquellen wie Gräser, Kräuter, Knospen und Früchte sowie viel Bewegung sind die Grundlage für ausgezeichnete Wildfleischqualität. Ob als Schmorgericht oder kurzgebraten, es ist vor allem im Herbst und in der Vorweihnachtszeit ein Genuss.

Für die Pfanne

Natürliche Nahrungsquellen wie Gräser, Kräuter, Knospen und Früchte sowie viel Bewegung sind die Grundlage für ausgezeichnete Wildfleischqualität. Ob als Schmorgericht oder kurzgebraten, es ist vor allem im Herbst und in der Vorweihnachtszeit ein Genuss.

Zum Schmoren

Natürliche Nahrungsquellen wie Gräser, Kräuter, Knospen und Früchte sowie viel Bewegung sind die Grundlage für ausgezeichnete Wildfleischqualität. Ob als Schmorgericht oder kurzgebraten, es ist vor allem im Herbst und in der Vorweihnachtszeit ein Genuss.

Hohenloher Kalb aus Mutterkuhhaltung

Unser Kalbfleisch stammt grundsätzlich aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Bugblatt vom Kalb (dick, rund o. flach - Schulter)

Schmoren, Ragout, ragoufint, Kalbssiedfleisch

(Schulter)



29,50

€/kg

incl. MWSt.



Dicker Bug vom Kalb (Schulter)

Schmoren, Ragout, Kalbsbraten

26,00

€/kg

incl. MWSt.



Filetsteak vom Kalb

Zum Grillen und für die Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



100,00

€/kg

incl. MWSt.



Filettournedos Speck-Kräuter vom Kalb aus Mutterkuhhaltung

Bleiben dank Speck herrlich saftig.

Vom Hohenloher Kalb aus Mutterkuhhaltung.

70,30

€/kg

incl. MWSt.



Geschnetzeltes v. Kalb

Küchenfertig vorbereitet in feine Streifen geschnitten. Zartes, mageres Fleisch aus der Oberschale zum

Kurzbraten.



60,00

€/kg

incl. MWSt.



Hals vom Kalb (ohne Bein)

Für Kalbsbraten.



26,10

€/kg

incl. MWSt.



Hüfte vom Kalb, am Stück

Zarte und magere Braten oder Steaks mit feiner Faser, auch für Fleischfondue geeignet.

49,00

€/kg

incl. MWSt.



Hüftsteak vom Kalb

Für den Grill.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

47,10

€/kg

incl. MWSt.



Kalbfleischknochen gesägt

Die Basis für kräftige Suppen und Soßen.

Bitte beachten Sie, daß wir bei diesem Artikel eine Vorlaufzeit von einem Arbeitstag benötigen.

9,00 €/kg

incl. MWSt.



Kalbnuss (rund und flach)

Besonders mageres Fleisch ohne Sehnen, das einen mürben Braten ergibt.

44,60

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen

Mit Tasche zum Füllen.



22,00

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsfilet am Stück

Das edelste Teil. Niedertemperatur, Schmoren, Grillen. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

99,00

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsfricandeau

28,70
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsgulasch

Die Würfel aus der Keule geschnitten für ein feiner Kalbsrahmgulasch.
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

45,30
€/kg
incl. MWSt.



Kalbshinterhaxen

Für den Backofen oder auf dem Grill. 2 Stunden bei 150 Grad.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

24,90
€/kg
incl. MWSt.

Kalbshüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

48,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbskotelette mit Filet

Für den Grill und Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

62,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbskotelette ohne Filet

Für den Grill und Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

53,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsleber aus Mutterkuhhaltung

Sorgfältig parierte Scheiben zum Kurzbraten etwa nach Berliner Art.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

48,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsoberschale

Als Braten oder für Geschnetzeltes.

Zutaten: 100% Hohenloher Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

52,50
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsrücken aus Mutterkuhhaltung

Als Steak auf dem Grill oder zum Braten in der Pfanne.

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL 

57,40
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsschnitzel aus der Oberschale

Mutterkuhhaltung. Klassisch für Wiener Schnitzel.

85,00
€/kg
incl. MWSt.



Ossobucco vom Kalb

Klassisches italienisches Schmorgericht.

35,00
€/kg
incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

64,00
€/kg
incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

66,00
€/kg
incl. MWSt.



Tafelspitz vom Kalb

Gesotten als Siedfleisch, Braten.

40,00
€/kg
incl. MWSt.



Wadenfleisch vom Kalb

Schmoren, Gulasch

45,00

€/kg

incl. MWSt.

Braten im Ofen

Unser Kalbfleisch stammt aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Bugblatt vom Kalb (dick, rund o. flach - Schulter)

Schmoren, Ragout, ragoufint, Kalbssiedfleisch

(Schulter)



29,50

€/kg

incl. MWSt.



Hüfte vom Kalb, am Stück

Zarte und magere Braten oder Steaks mit feiner Faser, auch für Fleischfondue geeignet.

49,00

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen

Mit Tasche zum Füllen.



22,00

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsgulasch

Die Würfel aus der Keule geschnitten für ein feiner

Kalbsrahmgulasch.



45,30

€/kg

incl. MWSt.



Kalbshinterhaxen

Für den Backofen oder auf dem Grill. 2 Stunden bei

150 Grad.



24,90

€/kg

incl. MWSt.



Kalbskotelette ohne Filet

Für den Grill und Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



53,00

€/kg

incl. MWSt.



Ossobucco vom Kalb

Klassisches italienisches Schmorgericht.

35,00

€/kg

incl. MWSt.

Für die Pfanne

Unser Kalbfleisch stammt aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Filetsteak vom Kalb

Zum Grillen und für die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



100,00
€/kg
incl. MWSt.



Filettournedos Speck-Kräuter vom Kalb aus Mutterkuhhaltung

Blieben dank Speck herrlich saftig.

Vom Hohenloher Kalb aus Mutterkuhhaltung.

70,30
€/kg
incl. MWSt.



Geschnetzeltes v. Kalb

Küchenfertig vorbereitet in feine Streifen geschnitten.
Zartes, mageres Fleisch aus der Oberschale zum

Kurzbraten.



60,00
€/kg
incl. MWSt.



Hüftsteak vom Kalb

Für den Grill.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

47,10
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsfilet am Stück

Das edelste Teil. Niedertemperatur, Schmoren, Grillen.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

99,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsgulasch

Die Würfel aus der Keule geschnitten für ein feiner

Kalbsrahmgulasch.



45,30
€/kg
incl. MWSt.

Kalbshüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

48,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbskotelette mit Filet

Für den Grill und Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

62,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbskotelette ohne Filet

Für den Grill und Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



53,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsleber aus Mutterkuhhaltung

Sorgfältig parierte Scheiben zum Kurzbraten etwa nach

Berliner Art.



48,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsrücken aus Mutterkuhhaltung

Als Steak auf dem Grill oder zum Braten in der Pfanne.



57,40
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsschnitzel aus der Oberschale

Mutterkuhhaltung. Klassisch für Wiener Schnitzel.

85,00
€/kg
incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

64,00
€/kg
incl. MWSt.



**Rückensteak vom Kalb in
Knoblauch-Kräuter-Pfeffer**

66,00
€/kg
incl. MWSt.

Zum Schmoren

Unser Kalbfleisch stammt aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Ossobucco vom Kalb

Klassisches italienisches Schmorgericht.

35,00
€/kg
incl. MWSt.



Wadenfleisch vom Kalb

Schmoren, Gulasch

45,00
€/kg
incl. MWSt.

Grillen

Unser Kalbfleisch stammt aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Filetsteak vom Kalb

Zum Grillen und für die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



100,00

€/kg

incl. MWSt.



Filettournedos Speck-Kräuter vom Kalb aus Mutterkuhhaltung

Bleiben dank Speck herrlich saftig.

Vom Hohenloher Kalb aus Mutterkuhhaltung.

70,30

€/kg

incl. MWSt.



Hüftsteak vom Kalb

Für den Grill.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

47,10

€/kg

incl. MWSt.

Kalbhüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

48,00

€/kg

incl. MWSt.



Kalbsrücken aus Mutterkuhhaltung

Als Steak auf dem Grill oder zum Braten in der Pfanne.



57,40

€/kg

incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

66,00

€/kg

incl. MWSt.

Für Suppen & Eintöpfe

Unser Kalbfleisch stammt aus Mutterkuhhaltung. D.h. die Jungtiere bleiben bis zur Schlachtung beim Muttertier. Züricher Geschnetzeltes oder Ossobucco sind klassische Gerichte vom Kalb.



Kalbsbrust mit Tasche zum Füllen

Mit Tasche zum Füllen.



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Tafelspitz vom Kalb

Gesotten als Siedfleisch, Braten.

40,00
€/kg
incl. MWSt.

Hohenloher Lamm



Lammgulasch

Daraus lassen sich vielfältige Schmorgerichte zaubern.



48,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammkeulensteaks in HarroÂs No.1 Marinade

34,90

€/kg

incl. MWSt.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:

Lammfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma.

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003Hergestellt mit: Hohenloher Lammfleisch

Braten im Ofen

Unser Lammfleisch ist mager und leicht marmoriert. Geeignet für Ragout oder als Rollbraten mit Rosmarin verfeinert.



Hinterhaxen v. Hohenloher Lamm

Schmorgericht oder auf dem Grill.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



35,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammkeule mit Bein

Schmorgericht für den Backofen.



39,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammkeule ohne Bein

Schmorgericht für den Backofen oder als Gulasch.

45,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammragout

Daraus lassen sich vielfältige Schmorgerichte zaubern.

52,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammrollbraten

Zum Schmoren.

55,00

€/kg

incl. MWSt.



Lammschulter mit Bein

45,00

€/kg

incl. MWSt.

Für die Pfanne

Unser Lammfleisch ist mager und leicht marmoriert. Geeignet für Ragout oder als Rollbraten mit Rosmarin verfeinert.



Lammfilet

Braten in der Pfanne oder auf dem Grill. Schnelle

Zubereitung.



85,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkeulensteaks

Zum Grillen.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



60,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkeulensteaks in HarroÂs No.1 Marinade

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:

Lammfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma.
aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-ÖKO-003 Hergestellt mit: Hohenloher Lammfleisch

34,90
€/kg
incl. MWSt.



Lammkeulensteaks mit Knochen, Holzfäller Art

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



62,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts einfach

Zum Grillen und die Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



38,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts HarroÂs No.1 Marinade (doppelt)

Zum Grillen und für die Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Kräuter-Knoblauch- Pfeffer

Doppelte Koteletts.

Zum Grillen und für die Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts vom Weidelamm (doppelt)

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!

38,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammlachse

Bestes Teilstück vom Lamm.

80,00
€/kg
incl. MWSt.

Zum Schmoren

Unser Lammfleisch ist mager und leicht marmoriert. Geeignet für Ragout oder als Rollbraten mit Rosmarin verfeinert.



Lammgulasch

Daraus lassen sich vielfältige Schmorgerichte zaubern.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

48,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammrollbraten

Zum Schmoren.

55,00
€/kg
incl. MWSt.

Grillen

Unser Lammfleisch ist mager und leicht marmoriert. Geeignet für Ragout oder als Rollbraten mit Rosmarin verfeinert.



Lammkeulensteaks

Zum Grillen.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



60,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkeulensteaks in HarroÂs No.1 Marinade

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:
Lammfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma.
aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-ÖKO-003 Hergestellt mit: Hohenloher Lammfleisch

34,90
€/kg
incl. MWSt.



Lammkeulensteaks mit Knochen, Holzfäller Art

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



62,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts einfach

Zum Grillen und die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



38,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts HarroÂs No.1 Marinade (doppelt)

Zum Grillen und für die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Harros No. 10

Qualitätslammfleisch aus Hohenlohe
5 Stück
Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca. 400g/Pkg. (5x80g)

Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 7 Tagen bei Versand.
In Harros BBQ Gewürzmischung No. 10 aus Urwaldpfeffer, Paprika, Knoblauch und Kräutern. Sehr scharf!
Weitere Informationen zu den Grillgewürzen erhalten Sie unter <https://soul-spice.com/>

40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Harros No.2 Marinade

Gewürzt mit Harros BBQ Mischung No. 2 aus

Urwaldpfeffer und Chili. Leicht scharf!



34,10
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Kräuter-Knoblauch-Pfeffer

Doppelte Koteletts.
Zum Grillen und für die Pfanne.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts vom Weidelamm (doppelt)

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

38,00
€/kg
incl. MWSt.

Für Suppen & Eintöpfe

Unser Lammfleisch ist mager und leicht marmoriert. Geeignet für Ragout oder als Rollbraten mit Rosmarin verfeinert.



Lammgulasch

48,00

€/kg

Daraus lassen sich vielfältige Schmorgerichte zaubern.

incl. MwSt.

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Hohenloher Geflügel

Wir beziehen unser Geflügel von Höfen aus der Region Hohenlohe.



Hähnchen

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

Die Innereien werden mitgeliefert.

20,00

€/kg
 incl. MWSt.



Putenbrust, am Stück

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

48,00

€/kg
 incl. MWSt.



Putenbruststeak

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
 individuelles Geschmackserlebnis!- bunte Wiesen mit
 vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja

- ohne prophylaktische Medikamente



50,00

€/kg
 incl. MWSt.



Putenfilet

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

60,00

€/kg
 incl. MWSt.

Zutaten: Geflügelfleisch



Putengeschnetzeltes

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

Zutaten: Geflügelfleisch

50,00

€/kg
 incl. MWSt.



Putengulasch

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

50,00

€/kg
 incl. MWSt.

Zutaten: Geflügelfleisch

Braten im Ofen

Wir beziehen unser Geflügel von Höfen aus der Region Hohenlohe.



Hähnchen

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG
 - bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
 - Weidehaltung ab Juli
 - zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer ,
 Gerste, Weizen, Mais und Soja
 - ohne prophylaktische Medikamente

Die Innereien werden mitgeliefert.

20,00

€/kg
 incl. MWSt.

Für die Pfanne

Wir beziehen unser Geflügel von Höfen aus der Region Hohenlohe.



Putenbruststeak

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!- bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee

- Weidehaltung ab Juli
- zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer , Gerste, Weizen, Mais und Soja

- ohne prophylaktische Medikamente



50,00

€/kg

incl. MWSt.



Putengeschnetzeltes

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG

- bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee
- Weidehaltung ab Juli
- zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer , Gerste, Weizen, Mais und Soja
- ohne prophylaktische Medikamente

Zutaten: Geflügelfleisch

50,00

€/kg

incl. MWSt.

Grillen

Wir beziehen unser Geflügel von Höfen aus der Region Hohenlohe.



Putenbruststeak

50,00

€/kg

HK1 A bratfertig - DE BW20207 EG

incl. MwSt.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!- bunte Wiesen mit vielen Kräutern und Klee

- Weidehaltung ab Juli
- zusätzlich natürliches, heimisches Futter wie Hafer , Gerste, Weizen, Mais und Soja

- ohne prophylaktische Medikamente



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Für Suppen & Eintöpfe

Wir beziehen unser Geflügel von Höfen aus der Region Hohenlohe.

Unsere Klassiker

Hier finden Sie eine Auswahl beliebter regionaler Erzeugnisse. Probieren Sie es aus!



BIO Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung

BIO-Maultaschen mit Alblinsenfüllung.

Zutaten:

Füllung (54%):

Alblinsen (35%), Karotten, Dinkelgrieß

(Weizen

art)

, Petersilienwurzel, Lauch, Zwiebel, Zucchini,

Petersilie,

Liebstöckelkraut,

Dinkelmehl (Weizenart),

Sonnenblumenöl, Rotweinessig, Steinsalz, Gewürze.

Teig (46%):

Dinkelmehl Type 630 (Weizenart),

Trinkwasser,

Sonnenblumenöl

aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft.

Kann Spuren von Ei enthalten.



6,50 €

incl. MwSt.



BIO-Maultaschen mit Fleischfüllung

Echt Hällische BIO-Maultaschen mit Fleischfüllung

Zutaten: Fleischfüllung (60%): Fleisch (52%) (Schweinefleisch, Rindfleisch), geraucherter Bauch (Schweinefleisch, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Acerolakirsche, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Buchenholzrauch), Spinat, Zwiebel, Lauch, Dinkelbrötchen (DINKELMEHL, Trinkwasser, Maismehl, Erbsenmehl, Blütenhonig, Steinsalz), Trinkwasser, Dinkeldunst, Steinsalz naturbelassen, Gewürze (mit Koriander), Honig, Teig: (40%): Bio-Hartweizengrieß, Trinkwasser, Bio-FRISCHEI (10%), Bio-Sonnenblumenöl.–aus kontrolliert biologischem

Anbau



6,00 €

incl. MwSt.



Echt Hällische Edelsalami, geschnitten

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Salz, Gewürze, Zucker, Reifekulturen, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8 %). DE-ÖKO-060

Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet.

100g Edelsalami werden aus 133 g Schweinefleisch hergestellt.

Kann Spuren von Senf enthalten.



40,00 €/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Bio-Linsen grün

Zutaten: Hohenloher Bio-Linsen grün

DE-ÖKO-003



6,90 €
incl. MWSt.



Original Schwäbisch-Hällische Maultaschen, 6 Stück

Zutaten: Füllung: Blattspinat, 10% Rindfleisch, 10% Schweinefleisch, Zwiebeln, Schweinespeck, Weißbrot (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz, Hefe), VOLLEI, geräucherter Schweinebauch (Schweinebauch, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Buchenholzrauch), Trinkwasser, Salz, Gewürze, Rübenzucker, WEIZENMEHL, Teig: HARTWEIZENGRIEB, Trinkwasser, VOLLEI. Aus kontrolliert ökologischem Anbau 2,3% DE-ÖKO-003. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse, Eier und



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Rotes Thai Curry Gewürzmischung

Zutaten: Paprika, Kokosblütenzucker, Pfeffer, Curcuma, Cumin, Koriander, Ingwer, Rote Beete, Bockshorn, Macis, Zimt, Cardamom

aus ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



7,20 €
incl. MWSt.

Für den Grill



Hier finden Sie unser Fleisch verfeinert mit leckeren Grillmarinaden und viele andere Köstlichkeiten.
Unser Tipp: Besuchen Sie einen Grillkurs unserer [Hällischen Grillakademie!](#)



Wildbratwurst, gebrüht

Zutaten: Wildfleisch (Reh, Wildschwein) 58%, Schweinefett, Schweinefleisch 7%, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Naturdarm vom Schwein

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-

ÖKO-060



22,00

€/kg

incl. MWSt.

Grillspezialitäten



Bauchscheiben in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



23,00

€/kg

incl. MWSt.



BBQ Mix Grillplatte v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

BBQ Mix mit Barbecuespießen, Spareribs, Schweinerückensteaks und Rostbratwürstchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A

Zutaten:

Barbecuespieße und **Spareribs** vom Schwein in Paprikamarinade: je Produkt 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz, pflanzliche Brühe, Reismehl.

Schweinerückensteaks in Kräutermarinade: 93% Schweinefleisch, 7% Marinade: pflanzliches Öl, pflanzliches Fett, Gewürze (mit Sellerie), Meersalz.

Rostbratwürstchen: Schweinefleisch (92%), Trinkwasser, Steinsalz, Naturgewürze, Honig.

Unter Schutzatmosphäre verpackt.



23,00

€/kg

incl. MWSt.



BBQ Rolle zum Grillen v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Aus der Keule, ideal zum indirekten Grillen (eine knappe Stunde bei 100 Grad Celsius) oder für den Smoker.

Zutaten: Schweinefleisch, **Harros BBQ Mischung No. 10** (Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotte, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma), **Mantel aus Bauchspeck** (Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenrauch).

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem



20,00 €/kg incl. MWSt.



BBQ-Spieß mit Paprikamarinade

Dünn aufgeschnittene Scheiben vom Hals werden mariniert und wieder aufgerollt.

Zutaten: Schweinefleisch
Marinade: Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma.
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem



26,00 €/kg incl. MWSt.



Boston Butt v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Der bei Grillfreunden begehrte Cut wird über mehrere Stunden auf dem Smoker zubereitet und heißt Pulled Pork. Original amerikanischer Grillcut aus Boston.

Wir empfehlen dazu unter Grillgewürz [Tender Texas](#). Probieren Sie auch unsere anderen [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



33,00 €/kg incl. MWSt.



Dry-Aged Kotelett Tomahawk, am Stück

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett. Fein marmoriert.

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



23,50 €/kg incl. MWSt.



Echt Hällische Bratwurstschnecken

Für Grill und Pfanne bestens geeignet.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Honig, Schafsaitlein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem



18,00 €/kg incl. MWSt.



Echt Hällische grobe Bauernbratwurst roh

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz naturblassen, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)



23,00 €/kg incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00 €/kg incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**



21,00 €/kg incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Flammspieße in Paprika-Pfeffer Marinade

Dünn aufgeschnittener Bauch wird mariniert und auf den Spieß gerollt. Knorpelfrei und ohne Schwarte.



26,00 €/kg
incl. MWSt.



Gyrosspieße v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Feine zarte Röllchen aus dem Rücken geschnitten und mit unserem Gyros-Gewürz mariniert. Zart, saftig, mager!

Zutaten: Schweinerücken, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Zucker, Paprika, Oregano, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Thymian, Cumin)

aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



27,60 €/kg
incl. MWSt.



Hacksteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Fix und fertig vorbereitet, einfach nur in der Pfanne oder auf dem Grill.

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Vollei (HÜHNERVOLLEI, Säuerungsmittel: Citronensäure), Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Rohrohrzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



17,50 €/kg
incl. MWSt.



Halssteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00 €/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Beef Patties 3 Stück



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



55,50 €/kg
incl. MWSt.



Kachelfleisch

Altes Schwein, neuer Cut.

-500g Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Schwein
-1 Glas [Black Kansas](#)

Zubereitung:

24 Stunden vor dem Grillen das Kachelfleisch mit der Gewürzmischung Black Kansas einreiben. Fleischstücke kurz angrillen, danach bei 120°C für 2 Stunden in den Smoker geben.

Anrichten: Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Tipp:

Die Gewürzmischungen [Tender Texas](#) & [Magic](#)

[Montana](#) passen auch super dazu!



20,00 €/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Harros No. 10

Qualitätslammfleisch aus Hohenlohe
5 Stück
Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca.
400g/Pkg. (5x80g)

Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) von 7 Tagen bei Versand.
In Harros BBQ Gewürzmischung No. 10 aus Urwaldpfeffer, Paprika, Knoblauch und Kräutern. Sehr scharf!
Weitere Informationen zu den Grillgewürzen erhalten Sie unter <https://soul-spice.com/>

40,00
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Harros No.2 Marinade

Gewürzt mit Harros BBQ Mischung No. 2 aus Urwaldpfeffer und Chili. Leicht scharf!



34,10
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

34,10
€/kg
incl. MWSt.



Nierenzapfen



33,00
€/kg
incl. MWSt.



Pulled Pork aus der Schulter, am Stück

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

15,00
€/kg
incl. MWSt.



Pulled Pork aus der Schulter, halbiert

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

16,00
€/kg
incl. MWSt.

ohne Haxe

Langfaseriges Teilstück mit feiner Fettmarmorierung und wenig Bindegewebe, toll zum Grillen.

PULLED PORK:

Pulled Pork (aus der Schulter) drei Tage vor der Zubereitung

mit Harros BBQ Mischung No. 3 trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen.

Anschließend im Smoker bei einer Temperatur von 120°C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen.

Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden auf den Smoker geben. Das Stück aus ein Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas Harros BBQ Mischung No. 3 darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



ohne Haxe

Das bei Smoker-Freunden begehrte Grillstück wird für Pulled Pork verwendet. Wenn es mal nicht so viel sein soll, dann auch in er halben Variante erhältlich.

PULLED PORK:

Pulled Pork (aus der Schulter) drei Tage vor der Zubereitung mit [Tender Texas](#) trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen.

Anschließend im Smoker bei einer Temperatur von 120°C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen.

Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden auf den Smoker geben. Das Stück aus ein Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas [Tender Texas](#) darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





Rinderwürstchen

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Rindfleisch (80%), Rinderfett, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)



Rostbraten in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer, portioniert

72,00
€/kg
incl. MWSt.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:
Rindfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten.

aus ökologisch kontrolliertem Anbau
DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



Rückensteak v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

22,00
€/kg
incl. MWSt.

Sanfte Hitze erhält die Saftigkeit. Auch als Grillsteak geeignet, wenn es ordentlich dick geschnitten ist. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches



Rückensteaks in Harros No. 1 Paprika

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Rückensteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem



Schauffelläpple aus dem Schulterblatt

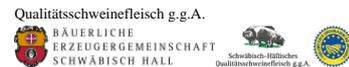
20,00
€/kg
incl. MWSt.

Neuer Cut, altes Schwein: Der besondere Cut darf nur kurz und heiß angegrillt werden und muss danach noch etwas ruhen. Ganz feinfasriger Steackcut.

Hier grillt Harro Bollinger das perfekte Schauffelläpple.

Zum Video=>www.youtube.com/watch?v=oXJ_D57F47o

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches





Secreto v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Altes Schwein, neuer Cut: Beim Secreto sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion abgetrennt und ist heute wiederentdeckter Grillcut.

20,00
€/kg
incl. MWSt.



Spareribs / Leiterle in HarroÂs No.1 Marinade

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Secreto Wrap

Zutaten für 10 Personen:
2 kg Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
[1 Glas Harros BBO Mischung No. 5](#)

Für den Krautsalat:

1 Kopf Weißkraut
1 Zwiebel
Salz & Pfeffer
Kümmel
1 EL Essig
3 EL Öl

Für den TsaÂtÂsiÂki:

1 Salatgurke
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer
500g Frischkäse
Muskat
2 EL Olivenöl

5 Maisfladen

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und direkt von beiden Seiten angrillen, bis es ein schönes Branding hat. Dann in den Smoker bei 120°C geben und 2 Stunden garen. In der Zwischenzeit vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk heraus schneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel fein würfeln und zum Kraut geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und Öl abschmecken und durchziehen lassen.

Für den Tzatziki die Gurke längs halbieren, entkernen und grob raspeln. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz zerdrücken. Die Gurkenraspel mit Knoblauch und allen Zutaten gut verrühren.

Das Fleisch gegen die Faser schräg in feine Scheiben schneiden.

Anrichten:

Auf einen Maisfladen je eine Portion Krautsalat und Fleischscheiben geben, zuletzt je 1 EL TsaÂtÂsiÂki. Den Fladen zusammenrollen und kurz auf dem Grill erwärmen. Schräg in drei Teile schneiden und auf dem Teller anrichten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Spareribs / Leiterle in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

26,00
€/kg
incl. MWSt.



St. Louis-Rib

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





Wildbratwurst, gebrüht

Zutaten: Wildfleisch (Reh, Wildschwein) 58%, Schweinefett, Schweinefleisch 7%, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Naturdarm vom Schwein

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-

ÖKO-060



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Wrap vorgegart v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

18,00
€/kg
incl. MWSt.

Den Wrap in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlere Hitze ohne Öl aufknuspern, Dauer ca. 10 bis 15 Minuten.

Zutaten: Schweinefleisch, Maisfladen, Krautsalat (Brantweinessig, Öl, Kümmel), Hausgemachtes Tzatziki (Frischkäse, Knoblauch, Salz Pfeffer)

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Dry Aged



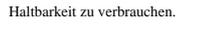
Dry Aged Entrecote, portioniert

80,50
€/kg
incl. MWSt.

Gut marmoriertes Steak aus dem hohen Rippenbereich, des typischen Fettauges wegen auch Rib-Eye genannt. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Filet

140,00
€/kg
incl. MWSt.

Das zarteste Stück vom Rind mit feiner Marmorierung-ideal für Steaks, Fondue, Geschnetzeltes, Carpaccio oder auf dem heißen Stein. Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Kotelette

62,50
€/kg
incl. MWSt.

Trocken am Knochen gereift: Mit feiner Marmorierung. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Porterhouse Steak

82,50
€/kg
incl. MWSt.

Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Das Porterhouse-Steak ist das T-Bone mit dem größten Filetanteil. Ein Englischer Gastronom hat ihm den Namen gegeben. Nicht unter 1,3 kg!!! Butterart und leicht marmoriert.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Rostbraten, am Stück

74,50
€/kg
incl. MWSt.

Marmoriertes und aromatisches Teilstück, bleibt dank Fettauflage besonders saftig. Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen). Daraus lässt sich wunderbar ein Roastbeef zaubern.

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged Rostbraten, portioniert

76,50
€/kg
incl. MWSt.

Grillsteaks für Grill und Pfanne. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Dry Aged - luftgetrocknet am Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry Aged T-Bone-Steak

79,50
€/kg
incl. MWSt.

Der Klassiker zum Grillen oder Kurzbraten: Roastbeef-Steak mit Knochen und Filetanteil. Dry Aged - luftgetrocknet Knochen gereift (4-6 Wochen).

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.



Dry-Aged Kotelett Tomahawk, am Stück

23,50
€/kg
incl. MWSt.

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett. Fein marmoriert.

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



**Dry-Aged Kotelett Tomahawk,
portioniert**

24,50

€/kg

incl. MwSt.

Zwei Wochen am langen Knochen gereift: das ultimative Stielkotelett.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Es wird empfohlen, Dry Age Produkte nach dem Erhalt nicht einzufrieren und innerhalb der angegebenen Haltbarkeit zu verbrauchen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



vom Schwein

Das Fleisch des Schwäbisch Hällischen Qualitätsschweins zeichnet sich durch zartes, saftiges Fleisch mit natürlicher Speckauflage aus.

Pesseartikel zum Download:



Bauscheiben in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



23,00

€/kg

incl. MWSt.



Bauscheiben v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für Grill und Pfanne bestens geeignet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



20,00

€/kg

incl. MWSt.



Boston Butt v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung

Der bei Grillfreunden begehrte Cut wird über mehrere Stunden auf dem Smoker zubereitet und heißt Pulled Pork. Original amerikanischer Grillcut aus Boston.

Wir empfehlen dazu unter Grillgewürz [Tender Texas](#). Probieren Sie auch unsere anderen [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



33,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Bratwurstschnecken

Für Grill und Pfanne bestens geeignet.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Honig, Schafasaitling.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



18,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische grobe Bauernbratwurst roh

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Filet am Stück v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



40,00 €/kg
incl. MWSt.



Hacksteaks v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Fix und fertig vorbereitet, einfach nur in der Pfanne oder auf dem Grill.

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Vollei (HÜHNERVOLLEI, Säuerungsmittel: Citronensäure), Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Rohrzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



17,50 €/kg
incl. MWSt.



Hals v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Der Hals, auch Nacken oder Kamm genannt, bleibt dank der Marmorierung beim Braten saftig und ist auch für Gulasch geeignet. Natürlich auch für Pulled Pork auf dem Smoker, 4 Stunden bei 120 Grad.



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Halssteak v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Klassisches Grillsteak und als tolles Schnittzel zum Panieren. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für

Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



25,00 €/kg
incl. MWSt.



Halssteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00 €/kg
incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Eignet sich für Grill und Pfanne.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



23,70 €/kg
incl. MWSt.



Pulled Pork aus der Schulter, am Stück

15,00
€/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

ohne Haxe

Langfaseriges Teilstück mit feiner Fettmarmorierung und wenig Bindegewebe, toll zum Grillen.

PULLED PORK:

Pulled Pork (aus der Schulter) drei Tage vor der Zubereitung

mit Harros BBQ Mischung No. 3 trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen.

Anschließend im Smoker bei einer Temperatur von 120°C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen.

Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden auf den Smoker geben. Das Stück aus ein Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas Harros BBQ Mischung No. 3 darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Rückensteaks in Harros No. 1 Paprika

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A



Pulled Pork aus der Schulter, halbiert

16,00
€/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

ohne Haxe

Das bei Smoker-Freunden begehrte Grillstück wird für Pulled Pork verwendet. Wenn es mal nicht so viel sein soll, dann auch in er halben Variante erhältlich.

PULLED PORK:

Pulled Pork (aus der Schulter) drei Tage vor der Zubereitung mit [Tender Texas](#) trocken einreiben und bis zum Grillen abgedeckt kaltstellen.

Anschließend im Smoker bei einer Temperatur von 120°C garen und immer wieder mit Apfelsaft besprühen.

Nach sechs Stunden in Fleischpapier und Alufolie einwickeln, dann für weitere sechs Stunden auf den Smoker geben. Das Stück aus ein Blech mit sechs Zentimeter hohem Rand auspacken, da sich Fleischsaft gesammelt hat. Diesen auffangen. Mit einer Fleischzange das Fleisch zerrupfen und die Knochen entfernen. Nochmal etwas [Tender Texas](#) darauf geben und alles samt Fleischsaft vermengen.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Rückensteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

24,80
€/kg
incl. MWSt.

Zartes, mageres, Grillsteak.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A





Schauffelläpple aus dem Schulterblatt

Neuer Cut, altes Schwein: Der besondere Cut darf nur kurz und heiß angegrillt werden und muss danach noch etwas ruhen. Ganz feinfasriger Steakcut.

Hier grillt Harro Bollinger das perfekte Schauffelläpple:.

20,00
€/kg
incl. MwSt.



Schweineleber

Zutaten: Schweineleber



16,00
€/kg
incl. MwSt.

Zum Video=>www.youtube.com/watch?v=oXJ_D57F47o

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Secreto v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Altes Schwein, neuer Cut: Beim Secreto sprechen wir vom Halsdeckel. Traditionell wurde er zur Wurstproduktion abgetrennt und ist heute wiederentdeckter Grillcut.

20,00
€/kg
incl. MwSt.



Spareribs / Leiterle in Harro's No.1 Marinade

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Cumin, Reismehl, Pastinaken, Zwiebel, Olivenöl, Karotten, Oregano, Sellerie, Thymian, Curcuma)
aus kontrolliert ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MwSt.

Secreto Wrap

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Secreto vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
[1 Glas Harros BBQ Mischung No. 5](#)

Für den Krautsalat:

1 Kopf Weißkraut
1 Zwiebel
Salz & Pfeffer
Kümmel
1 EL Essig
3 EL Öl

Für den Tsa'At'Asi'Äki:

1 Salatgurke
1 Zehe Knoblauch
Salz & Pfeffer
500g Frischkäse
Muskat
2 EL Olivenöl

5 Maisfladen

Zubereitung:

Das Fleisch würzen und direkt von beiden Seiten angrillen, bis es ein schönes Branding hat. Dann in den Smoker bei 120°C geben und 2 Stunden garen. In der Zwischenzeit vom Weißkraut die äußeren Blätter entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk herausschneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel fein würfeln und zum Kraut geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und Öl abschmecken und durchziehen lassen.
Für den Tzatziki die Gurke längs halbieren, entkernen und grob raspeln. Knoblauch schälen, hacken, mit Salz zerdrücken. Die Gurkenraspel mit Knoblauch und allen Zutaten gut verrühren.
Das Fleisch gegen die Faser schräg in feine Scheiben schneiden.

Anrichten:

Auf einen Maisfladen je eine Portion Krautsalat und Fleischscheiben geben, zuletzt je 1 EL Tsa'At'Asi'Äki. Den Fladen zusammenrollen und kurz auf dem Grill erwärmen. Schräg in drei Teile schneiden und auf dem Teller anrichten.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





Spareribs / Leiterle in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Leiterle werden auch als Baby Back Ribs bezeichnet. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten: Schweinefleisch, Marinade (Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstock, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten)

aus ökologisch kontrolliertem Anbau DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



26,00
€/kg
incl. MWSt.



St. Louis-Rib

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Wrap vorgegart v. Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Den Wrap in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlere Hitze ohne Öl aufknuspern, Dauer ca. 10 bis 15 Minuten.

Zutaten: Schweinefleisch, Maisfladen, Krautsalat (Brantweinessig, Öl, Kümmel), Hausgemachtes Tzatziki (Frischkäse, Knoblauch, Salz Pfeffer)

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



18,00
€/kg
incl. MWSt.

vom Rind



Brustkern für Brisket v. Boeuf de Hohenlohe ganzes Stück

Für unsere Smoker-Freunde! Festes, mit Fett überzogenes Fleisch, das sich auszeichnet zum

Kochen eignet und beim Garen saftig bleibt.



29,00
€/kg

incl. MWSt.



Brustkern v. Boeuf de Hohenlohe



32,00
€/kg

incl. MWSt.



Hohenloher Beef Patties 3 Stück



21,00
€/kg

incl. MWSt.



Hüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



55,50
€/kg

incl. MWSt.



Hüftsteaks v. Boeuf de Hohenlohe

Zarte Steaks aus dem Hüftstück.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



54,50
€/kg

incl. MWSt.



Kalbsleber aus Mutterkuhhaltung

Sorgfältig parierte Scheiben zum Kurzbraten etwa nach Berliner Art.



48,00
€/kg

incl. MWSt.



Nierenzapfen



33,00
€/kg

incl. MWSt.



Ochsenpieß in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer v. Boeuf de Hohenlohe

Für Pfanne und Grill.



30,00
€/kg

incl. MWSt.



Rinderleber v. Boeuf de Hohenlohe

Sorgfältig parierte Scheiben zum Kurzbraten etwa nach

Berliner Art.



17,50
€/kg

incl. MWSt.



Rinderwürstchen

Zutaten: Rindfleisch (80%), Rinderfett, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)

DE-ÖKO-003



24,80
€/kg

incl. MWSt.



Rostbraten in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer, portioniert

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

Zutaten:

Rindfleisch, Marinade: Sonnenblumenöl, Steinsalz, Knoblauch, Zwiebel, Liebstöck, Rübenzucker, Rosmarin, Petersilie, Pfeffer, Bohnenkraut, Muskat, Piment, Curcuma, Pastinaken, Oliven, Karotten.

aus ökologisch kontrolliertem Anbau
DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Rindfleisch vom Boeuf de Hohenlohe



72,00
€/kg

incl. MWSt.

vom Kalb

Kalbshüftsteaks in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr individuelles Geschmackserlebnis!

48,00
€/kg

incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

64,00
€/kg

incl. MWSt.



Rückensteak vom Kalb in Knoblauch-Kräuter-Pfeffer

66,00
€/kg

incl. MWSt.

vom Lamm



Lammkoteletts in Harros No.2 Marinade

Gewürzt mit Harros BBQ Mischung No. 2 aus
Urwaldpfeffer und Chili. Leicht scharf!

 BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

34,10
€/kg
incl. MWSt.



Lammkoteletts in Knoblauch- Kräuter-Pfeffer

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr
individuelles Geschmackserlebnis!

34,10
€/kg
incl. MWSt.

vom Geflügel

Grillwürste



Echt Hällische grobe Bauernbratwurst roh

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz naturblassen, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Käsegriller Toskana

DER GRILL-GEHEIMTIPP unser "Käsegriller Toskana". Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. zu einer traumhaften Grillwurst verarbeitet. Veredelt mit Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen und BIO-Gewürzen.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (77%), BERGKÄSE 50% Fett i.Tr. (11%), Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit SENF, Rübenzucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Oberländer

Zutaten: Schweinefleisch (69%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%)



16,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Rinderwürstchen

Zutaten: Rindfleisch (80%), Rinderfett, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)



24,80 €/kg
incl. MWSt.



Wildbratwurst, gebrüht

Zutaten: Wildfleisch (Reh, Wildschwein) 58%, Schweinefett, Schweinefleisch 7%, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Naturdarm vom Schwein

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-060



22,00 €/kg
incl. MWSt.

Grillgewürze



Harros BBQ Mischung No.1

6,60 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Pfeffer, Kokosblütenzucker, Knoblauch, Mango, Senf, Zwiebel, Kreuzkümmel, Rosmarin, Majoran, Zucker, Thymian, Liebstöckel, Oregano, Ingwer, Sellerie, Zimt, Kümmel, Koriander, Lavendel

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Harros BBQ Mischung No.10

6,40 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Knoblauch, Kokosblütenzucker, Kreuzkümmel, Senf, Pfeffer

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Harros BBQ Mischung No.11

6,60 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Pfeffer, Chili

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Harros BBQ Mischung No.12

5,90 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Kokosblütenzucker, Salz, Koriander, Liebstöckel, Lavendelblüte, Ingwer, Fenchel,

aus kontrolliertem ökologischen Anbau, DE-ÖKO-003



Harros BBQ Mischung No.13

6,60 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Paprika, Gemüsepulver, Knoblauch, Kreuzkümmel, Oregano, Sellerie, Thymian

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Harros BBQ Mischung No.2

6,20 €
incl. MWSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Chili

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003





Harros BBQ Mischung No.3

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Fenchel

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,20 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.4

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Kokosblütenzucker, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Majoran, Thymian, Liebstöckel, Lavendelblüte

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



5,70 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.5

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Rauchsatz, Kokosblütenzucker, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Senf, Paprika, Gemüsepulver, Chili, Fenchel, Kreuzkümmel, Kümmel, Thymian, Sellerie, Liebstöckel, Majoran, Orgeano

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,20 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.6

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Pfeffer, Salz, Paprika, Senf, Kokosblütenzucker, Zwiebel, Knoblauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,40 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.7

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.



5,80 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.8

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Mango, Salz, Kokosblütenzucker, Ingwer, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie, Zimt, Koriander

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



7,90 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.9

7,90 €
incl. MwSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Mango, Salz, Kokosblütenzucker, Ingwer, Zwiebel, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Thymian

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Dipps und Co.

Von der Eichelmastweide



Die Eichelmast war in Hohenlohe seit Jahrhunderten die traditionelle Form der Schweinemast. Mehr Informationen unter Hällisch.eu



**Blutwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Für unsere traditionell hergestellte Wurst setzen wir nur besonders hochwertige und aromatische Rohstoffe ein. Es wird dabei völlig auf Geschmacksverstärker verzichtet. Wir verwenden ausschließlich hochwertiges Fleisch, ökologisch angebaute Naturgewürze, Stein- und Meersalz.

Die Eichelmast war hier seit Jahrhunderten die traditionelle Form der Schweinemast. Die Hohenloher Bauern haben sich wieder auf diese uralte Form der Eichelmast besonnen und legen wieder Weiden an, auf denen die alterwürdigen Schweine mit saftigem Grün, fetten Eicheln und kernigem Getreideschrot gemästet werden

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Trinkwasser, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-Öko-003

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



**Bratwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch 95%, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.



**Fleisch im eigenen Saft vom
Eichelmastschwein 200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-003 Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.



**Leberwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Schweineleber (20%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,9%) DE-ÖKO-003 Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.



**Schinken v. Eichelmastschwein
geschnitten**

126,00
€/kg
incl. MwSt.

luftgetrocknet

Zutaten: Schwäbisch- Hällisches Landschwein von der

Eichelmastweide



Wurst & Schinken



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



**25 Stk. Bio Salami Snack,
Großpackung**

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (Urwaldpfeffer 0,24%, Knoblauchpulver), Vollrohrzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Rauch aus ökologischer Landwirtschaft.

1 Verpackungseinheit (1 Karton)= 25 Stk. Bio Snack

Salami



20,00 €

incl. MWSt.



Bauernrotwurst im Schweinedarm

Zutaten: Schweinefleisch (55%), Schweineschwarten, Schweineleber, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Salz), Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).

DE-ÖKO-003



21,30

€/kg

incl. MWSt.



Bauernrotwurst im Schweinedarm, geschnitten

Zutaten:

22,60 €/kg
incl. MWSt.



Bierwurst geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch (86%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze (mit Senf), Rübenzucker, Acerolakirschkpulver, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



22,60 €/kg
incl. MWSt.



Bio luftgetrocknete Bauernsalami im Ring

Zutaten: Bio-Schweinefleisch (96%), Meersalz, Bio-Gewürze u.a. Senf, Rübenzucker, Acerola-Bio-Honig, Schweinedarm.

aus kontrolliert ökologischem Anbau



38,50 €/kg
incl. MWSt.



Bio Stracke



38,50 €/kg
incl. MWSt.



Bio-Bratwurst roh vom Weidelamm

Zutaten:

60% Bio-Lammfleisch, Bio-Rindfleisch, 15% Bio-Lammfett, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Zucker, Schafsaftling.

DE-ÖKO-060

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).
DE 003-Öko-Kontrollstelle



27,50 €/kg
incl. MWSt.



BIO-Gemüsemaultaschen mit Ricotta

Zutaten: Füllung (60%): Gemüse (40%) mit wechselnden Anteilen an (Karotten, Zwiebeln, Spinat, Blumenkohl, Lauch, Petersilie, Brechbohnen, Erbsen, Brokkoli), Ricotta-FRISCHKÄSE 50% Fett i. Tr. (30%) (Molke, Kuhmilch), Dinkelmehl, Trinkwasser, Hühnervollei, Sonnenblumenöl, Dinkelbrötlchen (DINKELMEHL, Trinkwasser, Maismehl, Erbsenmehl, Blütenhonig, Steinsalz), Dinkeldunst, Steinsalz naturbelassen, Gewürze.Teig(40%): Bio-Hartweizengrieß, Trinkwasser, Bio-FRISCHEI (10%),

Bio-Sonnenblumenöl.= aus ökologischer Erzeugung



6,00 €
incl. MWSt.



Bio-Pfeffersalami, geschnitten



36,50 €/kg
incl. MWSt.



Bio-Saitenwurst mini - 12 Stk.

Zum Kalt- und Heißverzehr geeignet.



22,80 €/kg
incl. MWSt.



Blutwürstchen, geklippt

Zutaten: Qualitätsschweinespeck (56%), Schweineschwarten, Qualitätsschweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).

DE-ÖKO-003



19,40 €/kg
incl. MWSt.



Bratwurst fein

Zutaten: Schweinefleisch (69%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



20,90 €/kg
incl. MWSt.



Bratwurstbrät fein

Zutaten: Schweinefleisch (69%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker,

aus kontrolliert ökologischem Anbau.

DE-ÖKO-003



15,50 €/kg
incl. MWSt.



Champignonlyoner geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (60%), Champignons (20%): (Champignons, Wasser, Jodsalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Citronensäure) Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%) DE-

ÖKO-003



21,20 €/kg
incl. MWSt.



Delikatess Hinterschinken gekocht, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig, Stabilisator: Diphosphat, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%) DE-

ÖKO-060



32,00 €/kg
incl. MWSt.



Delikatess Wacholderschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Wacholderbeeren (0,1%), Stabilisator: Diphosphat, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



28,00 €/kg
incl. MWSt.



Delikatessleberwurst, im Naturdarm

Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca. 200g/Pkg.

Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7

Tagen bei Versand.



21,30 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Bauernbratwürste geräuchert

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Reifekulturen, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)

DE-ÖKO-003



20,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Bratwurstschnecken

Für Grill und Pfanne bestens geeignet.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Honig, Schafsaitling.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).

DE-ÖKO-003

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem

Qualitätsschweinefleisch g.g.A



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Debreziner

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (88%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker, Naturdarm vom Schaf, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%)

DE-ÖKO-003



24,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Delikatessleberwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (50%), Schweinespeck, Schweineleber (20%), Zwiebel, Sahne, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,7%)



18,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Gelbwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (62%), Kalbfleisch (10%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



20,60 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische grobe Bauernbratwurst roh

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).

DE-ÖKO-003



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Hausmacher Salami, geschnitten

Wursthülle nicht zum Verzehr

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Reifekulturen, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



44,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Landjäger

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (94%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%)

DE-ÖKO-003



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Lyoner, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (77%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)

DE-ÖKO-003



20,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Paprikalyoner, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (50%), Paprika (30%: Rote Paprika, Branntweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



17,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Pfefferbeißer

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Pfeffer (0,1%), Zucker,

Schafsaibling, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Buchenholzrauch

100g Pfefferbeißer werden aus 132g Schweinefleisch hergestellt.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



22,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Ripple gekocht

Entweder im heißen Wasser erhitzen oder auf

Sauerkraut heiß machen.



20,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pflanze.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) **DE-ÖKO-003**



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) **DE-ÖKO-003**

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Saitenwurst - 2 Paar

Im heißen, nicht kochenden Wasser ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten: Schweinefleisch -und Rindfleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schaf, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



22,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Salami luftgetrocknet, am Stück

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Edelschimmel, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

100g Echt Hällische Salami werden aus 120g Schweinefleisch hergestellt.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) **DE-ÖKO-060**



48,70 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Schinkenwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003



20,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Weißwürste

Im heißen, nicht kochenden Wasser, ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten: Schweinefleisch und Kalbfleisch (65%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Trinkwasser, MILCH, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Naturdarm vom Schwein

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,0%)

DE-ÖKO-003



17,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Bauernschinken geräucht, geschnitten

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Steinsalz Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau(2,1%)

DE-ÖKO-003

100g Echt Hällischer Bauernschinken werden aus 132g Schweinefleisch hergestellt.



52,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Bierschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (87%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



28,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Bierschinken, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (87%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



24,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Krustenschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%)

DE-ÖKO-003



30,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Lardo, am Stück

Zutaten: Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Zucker;

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)



18,50 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Rindersaftschinken, geschnitten



75,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Schinken, luftgetrocknet geschnitten

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker, Reifekulturen

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003

100g Schinken luftgetrocknet werden aus 167g Schweinefleisch hergestellt.

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Kann Spuren von Senf enthalten.



56,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Schweinebauch geräucht, am Stück

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



30,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Schweinebauch ger Raucht, geschnitten

34,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Vesper Würzspeck, am Stück

27,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinebauch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit Senf
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).



Echt Hällischer Vesper Würzspeck, geschnitten

28,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinebauch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit Senf
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).



Echt Hällisches Coppa, geschnitten

57,00 €/kg
incl. MWSt.



Edelsalami luftgetrocknet mit grün, Urwaldpfeffer

44,90 €/kg
incl. MWSt.



Edelsalami luftgetrocknet mit Paprika, geschnitten

45,90 €/kg
incl. MWSt.



Fleischkäsrät fein, zum Backen

15,50 €/kg
incl. MWSt.

150 Grad, Ober- Unterhitze 1:15 h, Folie entfernen
Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).



Fleischkäsrät grob, zum Backen

14,80 €/kg
incl. MWSt.

150 Gard, Ober- Unterhitze 1:15 h, Folie entfernen
Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker.



Fleischkäse fein, geschnitten

23,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)



Fleischkäse fein, Vesperscheibe

22,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)



Fleischkäse grob, geschnitten

25,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)



Fleischkäse grob, Vesperscheibe

24,00 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)



Fleischwurst, im Ring

21,10 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)



Gelbwurst mit Petersilie, geschn.

20,40 €/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch und Kalbfleisch (72%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Petersilie (0,3%), Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau.





Gelbwurst, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (62%), Kalbfleisch (10%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



21,80
€/kg
incl. MWSt.



Gerauchte Schinkenwurst , Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (mit SENF), Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003)



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Gürkleswurst, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken ((5%): Gurken, Brantweinessig, Zucker, Salz) Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



21,20
€/kg
incl. MWSt.



Gürkleswurst, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (5%): Gurken, Brantweinessig, Zucker, Salz) Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



20,60
€/kg
incl. MWSt.



Hausmacher Gutsleberwurst, im Naturdarm

Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca. 400g/Pkg.

Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7

Tagen bei Versand.



21,00
€/kg
incl. MWSt.



Hausmacher Leberwurst, im Naturdarm

Wird geliefert im Vakuumpack (ca. 400g/Pkg).

Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7

Tagen bei Versand.



19,90
€/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Bauernjagdwurst, geschnitten

24,00 €
incl. MWSt.



Jagdwurst mit Pistazien, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff:Natriumnitrit), Gewürze, PISTAZIEN

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003



22,60
€/kg
incl. MWSt.



Jagdwurst mit Pistazien, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff:Natriumnitrit), Gewürze, PISTAZIEN

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003



21,30
€/kg
incl. MWSt.



Kaiserfleisch mit Rosmarinkruste, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig, Rosmarin, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,0%)

DE-ÖKO-003



25,00
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsleberwurst fein

Zutaten: Schweinefleisch (27%), Schweinespeck (25%), Schweineleber (25%), Kalbfleisch (15%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig,Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



21,30
€/kg
incl. MWSt.



Kalbsleberwurst mit grünem Urwaldpfeffer

Zutaten: Schweinefleisch (27%), Schweinespeck (25%), Schweineleber (25%), Kalbfleisch (15%), grüner Urwaldpfeffer (5%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig,Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



21,30
€/kg
incl. MWSt.



Kringlewurst nach Art Hausmacher Salami

24,50
€/kg
incl. MWSt.



Kräuterleberwurst, im Naturdarm

Zutaten: Schweinefleisch (32%), Schweinespeck, Schweineleber (19%), Zwiebel, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Kräuter, Rinderkranzdarm, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



19,90
€/kg
incl. MWSt.



Kräuterschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig, Kräuter (0,2%), Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



28,30
€/kg
incl. MWSt.



LammSalami, geschnitten

Zutaten: Lammfleisch(60%),Rindfleisch(Rinderfett),Steinsalz,Gewürze,Rohrzucker,Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau(1%).DE-ÖKO-003

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003



39,60
€/kg
incl. MWSt.



Leberwürstchen, geklippt

21,10
€/kg
incl. MWSt.



Lyoner geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (77%),Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze,

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003

ÖKO-003



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Mettwurst fein, am Stück

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (58%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%).

DE-ÖKO-003



20,90
€/kg
incl. MWSt.



Mettwurst gekocht, am Stück

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Honig,aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).

DE-ÖKO-003



21,30
€/kg
incl. MWSt.



Mettwurst gekocht, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Honig,aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).

DE-ÖKO-003



22,60
€/kg
incl. MWSt.



Mettwurst grob, im Ring

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweinespeck, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



20,90
€/kg
incl. MWSt.



Mini-Salami luftgetr. mit Edelschimmel

42,10
€/kg
incl. MWSt.



Original Schwäbisch-Hällische Maultaschen, 6 Stück

Zutaten: Füllung: Blattspinat, 10% Rindfleisch, 10% Schweinefleisch, Zwiebeln, Schweinespeck, Weißbrot (WEIZENMEHL, Trinkwasser, Salz, Hefe), VOLLEI, geraucher Schweinebauch (Schweinebauch, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Buchenholzrauch), Trinkwasser, Salz, Gewürze, Rübenzucker, WEIZENMEHL, Teig: HARTWEIZENGRIEB, Trinkwasser, VOLLEI. Aus kontrolliert ökologischem Anbau 2,3% DE-ÖKO-003.Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse, Eier und -erzeugnisse



18,00
€/kg
incl. MWSt.



Paprikalyoner, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (50%), Paprika (30%: Rote Paprika, Branntweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



21,20

€/kg

incl. MwSt.



Pizzafleischkäse, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, 9% EMMENTALER KÄSE 45% Fett i.Tr., 9% gekochter Schinken (Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Honig, Stabilisator: Diphosphat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), 9% Salami (Schweine- & Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Reifekulturen, Buchenholzrauch), Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Paprika (Roter Paprika, Branntweinessig, Rohrohressig, Meersalz), PISTAZIEN, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



27,00

€/kg

incl. MwSt.



Pizzafleischkäse, Vesperscheibe



26,00

€/kg

incl. MwSt.



Porchetta, geschnitten

30,90

€/kg

incl. MwSt.



Porchetta, Vesperscheibe

29,90

€/kg

incl. MwSt.



Presskopf, geschnitten

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (3%; Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze, Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Benzoesäure), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



23,10

€/kg

incl. MwSt.



Presskopf, Vesperscheibe

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (3%; Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze, Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Benzoesäure), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



22,10

€/kg

incl. MwSt.



Presswurst, Vesperscheibe

Zutaten: Qualitätsschweinefleisch (49%), Schweinekopffleisch, Schwarten, Fleischbrühe, Speck, Steinsalz, Gewürze, Acerolarkirschpulver, Rübenzucker. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,7%).

DE-ÖKO-003



22,20

€/kg

incl. MwSt.



Roastbeef gegart, geschnitten



54,90

€/kg

incl. MwSt.



Roter Schwartenmagen, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut, Schweineleber, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Schweinemagen, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



23,20

€/kg

incl. MwSt.



Salametti, 4 Stk.

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Rohrzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)



32,00

€/kg

incl. MwSt.



Schinken v. Eichelmastschwein geschnitten

luftgetrocknet

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches Landschwein von der

Eichelmastweide



126,00

€/kg

incl. MwSt.



Schinkenschwartenmagen m. Kümmel, am Stk.

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Kümmel (0,2%) Honig



20,90 €/kg
incl. MWSt.



Schinkenschwartenmagen m. Kümmel, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Kümmel (0,2%) Honig



22,10 €/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst ger Raucht, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (SENF), Rübenzucker, Buchenholzrauch.aus kontrolliert



21,20 €/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst, geschnitten

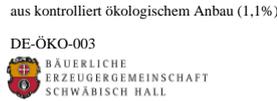


24,00 €/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst, im Ring

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (83%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrat), Gewürze, Rohrohrzucker, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch.



21,10 €/kg
incl. MWSt.



Schmalztopf - Griebenschmalz

Zutaten: Schweinespeck (75%), Grieben (23%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze



6,90 €
incl. MWSt.



Schmalztopf - Hubertusschmalz

Zutaten: Speck, Grieben, ger Rauchter Bauch (Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Acerolakisirchpulver, Rübenzucker, Buchenrauch), Steinsalz, Gewürze.aus kontrolliert ökologischem



8,60 €
incl. MWSt.



Schmalztopf - Schweineschmalz

Zutaten: Schweinerückenspeck (100%)



6,90 €
incl. MWSt.



Schwarze mit Pfeffer, im Ring

Zutaten: Schweinespeck (56%), Schweineschwarten, Schweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Salz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Pfeffer (5,0%), Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch

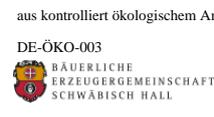


20,00 €/kg
incl. MWSt.



Schwarze, im Ring

Zutaten: Schweinespeck (56%), Schweineschwarten, Schweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch.



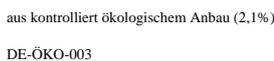
19,00 €/kg
incl. MWSt.



Schweinskopfsülze, geschnitten

Wursthülle nicht zum Verzehr.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweineschwarten, Trinkwasser, Essiggurken 15% (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz), Paprika 8% (Roter Paprika, Branntweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Steinsalz, Gewürze (mit SENF)



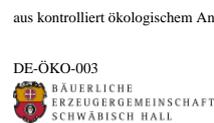
22,70 €/kg
incl. MWSt.



Schweinskopfsülze, Vesperscheibe

Wursthülle nicht zum Verzehr.

Zutaten: Schweinefleisch, Schweineschwarten, Trinkwasser, Essiggurken 15% (Gurken, Branntweinessig, Zucker, Salz), Paprika 8% (Roter Paprika, Branntweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Steinsalz, Gewürze (mit SENF)



21,30 €/kg
incl. MWSt.



Trüffelleberwurst

Zutaten:

**Schweinefleisch(50%),
Schweinespeck,
Schweineleber (20%),
Zwiebel, Steinsalz,
Gewürze,Chinesische
Trüffel (Tuber indicum)
(2,5%), Honig,
Zucker,Konservierungsstoff:
Natriumnitrit; Naturdarm
vom Schwein,
Buchenholzrauch.**

**auskontrolliert ökologischem
Anbau (1,7%) DE-ÖKO-003**



28,90
€/kg
incl. MwSt.



Weißer Schwartenmagen, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (55%), Schweinespeck,
Schweineschwarten, Steinsalz naturbelassen, Gewürze,
Honig, Schweinemagen, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



18,20
€/kg
incl. MwSt.



Zungenwurst rot, geschnitten

24,90
€/kg
incl. MwSt.



Zungenwurst, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinezunge (60%), Schweineschwarten,
Schweinespeck, Schweineblut (Stabilisator:
Natriumnitrat), Steinsalz, Gewürze, Honig.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).

DE-ÖKO-003



23,90
€/kg
incl. MwSt.



Zwiebelfleischkäse, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (70%), Speck, Trinkwasser,
Steinsalz(Konservierungsstoff: Natriumnitrit),
Gewürze, Röstzwiebel(0,5%) (Zwiebeln, Pflanzenöl,
WEIZENMEHL, Salz), Rübenzuckeraus kontrolliert
ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



27,00
€/kg
incl. MwSt.



Zwiebelfleischkäse, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (70%), Speck, Trinkwasser,
Steinsalz(Konservierungsstoff: Natriumnitrit),
Gewürze, Röstzwiebel(0,5%) (Zwiebeln, Pflanzenöl,
WEIZENMEHL, Salz), Rübenzuckeraus kontrolliert
ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



26,00
€/kg
incl. MwSt.



Zwiebelmettwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz, Gewürze,
Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



19,40
€/kg
incl. MwSt.

Aufschnitt

Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



Bierwurst geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch (86%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze (mit Senf), Rübenzucker, Acerolakisrpulver, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).

DE-ÖKO-003



22,60

€/kg

incl. MWSt.



Champignonlyoner geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (60%), Champignons (20%): (Champignons, Wasser, Jodsalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säuerungsmittel: Citonensäure) Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%) DE-

ÖKO-003



21,20

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Gelbwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (62%), Kalbfleisch (10%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



20,60

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Lyoner, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (77%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)

DE-ÖKO-003



20,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Paprikalyoner, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (50%), Paprika (30%: Rote Paprika, Brantweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



17,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Schinkenwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003



20,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Bierschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (87%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



28,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Bierschinken, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (87%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



24,00

€/kg

incl. MWSt.



Fleischkäse fein, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



23,00

€/kg

incl. MWSt.



Fleischkäse fein, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



22,00

€/kg

incl. MWSt.



Fleischkäse grob, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



25,00

€/kg

incl. MWSt.



Fleischkäse grob, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



24,00

€/kg

incl. MWSt.

	<p>Gelbwurst mit Petersilie, geschn.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch und Kalbfleisch (72%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Petersilie (0,3%), Zucker</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau.</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	20,40 €/kg incl. MWSt.		<p>Gerauchte Schinkenwurst , Portionswurst</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (mit SENF), Buchenholzrauch</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	22,00 €/kg incl. MWSt.
	<p>Gürkleswurst, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken ((5%): Gurken, Brantweinessig, Zucker, Salz) Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker.</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	21,20 €/kg incl. MWSt.		<p>Gürkleswurst, Vesperscheibe</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (5%): Gurken, Brantweinessig, Zucker, Salz) Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker.</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	20,60 €/kg incl. MWSt.
	<p>Jagdwurst mit Pistazien, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff:Natriumnitrit), Gewürze, PISTAZIEN</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-</p> <p>ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	22,60 €/kg incl. MWSt.		<p>Lyoner geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (77%),Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze,</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-</p> <p>ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	22,00 €/kg incl. MWSt.
	<p>Mettwurst gekocht, am Stück</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Honig.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	21,30 €/kg incl. MWSt.		<p>Mettwurst gekocht, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Honig.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	22,60 €/kg incl. MWSt.
	<p>Paprikalyoner, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (50%), Paprika (30%: Rote Paprika, Brantweinessig, Rohrohrzucker, Meersalz), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	21,20 €/kg incl. MWSt.		<p>Pizzafleischkäse, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, 9% EMMENTALER KÄSE 45% Fett i.Tr., 9% gekochter Schinken (Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Honig, Stabilisator; Diphosphat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch), 9% Salami (Schweine- & Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Reifekulturen, Buchenholzrauch), Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Paprika (Roter Paprika, Brantweinessig, Rohrohressig, Meersalz), PISTAZIEN, Buchenholzrauch.</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	27,00 €/kg incl. MWSt.
	<p>Pizzafleischkäse, Vesperscheibe</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	26,00 €/kg incl. MWSt.		<p>Presskopf, geschnitten</p> <p>Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (3%); Gurken, Brantweinessig, Speisesalz, Gewürze, Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Benzoesäure), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm, Buchenholzrauch</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>	23,10 €/kg incl. MWSt.



Presskopf, Vesperscheibe

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurken (3%); Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze, Süßstoff: Saccharin, Konservierungsstoff: Benzoesäure), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Naturdarm, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



22,10
€/kg
incl. MWSt.



Presswurst, Vesperscheibe

Zutaten: Qualitätsschweinefleisch (49%), Schweinekopffleisch, Schwarten, Fleischbrühe, Speck, Steinsalz, Gewürze, Acerolarkirschpulver, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,7%).



22,20
€/kg
incl. MWSt.



Roter Schwartenmagen, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut, Schweineleber, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Schweinemagen, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



23,20
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenschwartenmagen m. Kümmel, am Stk.

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Kümmel (0,2%) Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau



20,90
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenschwartenmagen m. Kümmel, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Kümmel (0,2%) Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau



22,10
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst ger Raucht, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch- und Rindfleisch(80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (SENF), Rübenzucker, Buchenholzrauch.aus kontrolliert

ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003



21,20
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst, geschnitten



24,00
€/kg
incl. MWSt.



Weißer Schwartenmagen, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinefleisch (55%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Schweinemagen, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau



18,20
€/kg
incl. MWSt.



Zungenwurst, Vesperscheibe

Zutaten: Schweinezunge (60%), Schweineschwarten, Schweinespeck, Schweineblut (Stabilisator: Natriumnitrat), Steinsalz, Gewürze, Honig.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).



23,90
€/kg
incl. MWSt.



Zwiebelfleischkäse, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch (70%), Speck, Trinkwasser, Steinsalz(Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Röstzwiebel(0,5%) (Zwiebeln, Pflanzenöl, WEIZENMEHL, Salz), Rübenzuckeraus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%).



27,00
€/kg
incl. MWSt.

Schinken & Speck

Der Echt Hällische Schinken & Speck wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



Delikatess Hinterschinken gekocht, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig, Stabilisator: Diphosphat, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%) DE-

ÖKO-060



32,00
€/kg

incl. MWSt.



Delikatess Wacholderschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Wacholderbeeren (0,1%), Stabilisator: Diphosphat, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



28,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Bauernschinken geräucht, geschnitten

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Steinsalz Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau(2,1%)
DE-ÖKO-003

100g Echt Hällischer Bauernschinken werden aus 132g Schweinefleisch hergestellt.



52,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Krustenschinken, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%)

DE-ÖKO-003



30,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Rindersaftschinken, geschnitten



75,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Schinken, luftgetrocknet geschnitten

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker, Reifekulturen

aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-ÖKO-003

100g Schinken luftgetrocknet werden aus 167g Schweinefleisch hergestellt.

Hergestellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Kann Spuren von Senf enthalten.



56,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Schweinebauch geräucht, am Stück

Zutaten:

Schweinefleisch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



30,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Schweinebauch geräucht, geschnitten



34,00
€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällischer Vesper Würzspeck, am Stück

Zutaten: Schweinebauch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit Senf

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).

DE-ÖKO-003



27,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällischer Vesper Würzspeck, geschnitten

Zutaten: Schweinebauch, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit Senf

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).

DE-ÖKO-003



28,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällisches Coppa, geschnitten



57,00
€/kg
incl. MWSt.



Grädspeck, geschnitten

Grädspeck wird aus der Fettbacke des Schweins hergestellt. Mit erlesenen Gewürzen mariniert, verwandelt der Backvorgang die Fettbacke in einen unglaublichen Leckerbissen. Direkt auf die Hand, auf dem Brot oder in Speisen verarbeitet, zaubert Ihnen der Grädspeck wahre Gaumenfreuden.

Zutaten:

Schweine-Fettbacke mit Schwarte, Salz, Rauchsatz, Kokosblütenzucker, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Senf, Paprika, Gemüsepulver, Chili, Fenchel, Kreuzkümmel, Kümmel, Thymian, Sellerie, Liebstockel, Majoran, Organo

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



34,00
€/kg
incl. MWSt.



Kräuterschinken, geschnitten

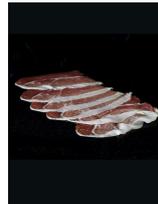
Zutaten: Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Honig, Kräuter (0,2%), Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



28,30
€/kg
incl. MWSt.



Schinken v. Eichelmastrschwein geschnitten

luftgetrocknet

Zutaten: Schwäbisch- Hällisches Landschwein von der

Eichelmastweide



126,00
€/kg
incl. MWSt.

Salami

Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



25 Stk. Bio Salami Snack, Großpackung

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (Urwaldpfeffer 0,24%, Knoblauchpulver), Vollrohrzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Rauch aus ökologischer Landwirtschaft.

1 Verpackungseinheit (1 Karton)= 25 Stk. Bio Snack



20,00 €
incl. MWSt.



Bio luftgetrocknete Bauernsalami im Ring

Zutaten: Bio-Schweinefleisch (96%), Meersalz, Bio-Gewürze u.a. Senf, Rübenzucker, Acerola-Bio-Honig, Schweinedarm.



aus kontrolliert ökologischem Anbau

38,50 €/kg
incl. MWSt.



Bio Salami Snack, einzeln

Schweinefleisch, Rindfleisch, Speisesalz, Dextrose, Gewürze (Urwaldpfeffer 0,24%, Knoblauchpulver), Vollrohrzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Rauch aus ökologischer Landwirtschaft.

1 Verpackungseinheit= 1 Bio Snack Salami (25g)



1,00 €
incl. MWSt.



Bio-Pfeffersalami, geschnitten



36,50 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Edelsalami, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Salz, Gewürze, Zucker, Reifekulturen, Buchenholzrauch
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8 %), DE-ÖKO-060

Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet.
100g Edelsalami werden aus 133 g Schweinefleisch hergestellt.
Kann Spuren von Senf enthalten.



40,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Hausmacher Salami, geschnitten

Wursthülle nicht zum Verzehr
Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Reifekulturen, Buchenholzrauch.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)
DE-ÖKO-003



44,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Landjäger

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (94%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch
aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%)
DE-ÖKO-003



23,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Pfefferbeißer

Zutaten: Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Pfeffer (0,1%), Zucker,
Schafsaftling, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Reifekulturen, Buchenholzrauch
100g Pfefferbeißer werden aus 132g Schweinefleisch hergestellt.
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)
DE-ÖKO-003



22,00 €/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rindersalami, geschnitten

Wursthülle nicht zum Verzehr geeignet

Zutaten: Rindfleisch, Rinderfett, Speisesalz, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Reifekultur, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%)

DE-ÖKO-003



47,00

€/kg

incl. MWSt.



Echt Hällische Salami luftgetrocknet, am Stück

Zutaten:

Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Edelschimmel, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

100g Echt Hällische Salami werden aus 120g Schweinefleisch hergestellt, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-060



48,70

€/kg

incl. MWSt.



Edelsalami luftgetrocknet mit grün. Urwaldpfeffer

44,90

€/kg

incl. MWSt.



Kringelwurst nach Art Hausmacher Salami



24,50

€/kg

incl. MWSt.



Lammsalami, geschnitten

Zutaten: Lammfleisch(60%), Rindfleisch(Rinderfett), Steinsalz, Gewürze, Rohrzucker, Buchenholzrauch, aus kontrolliert ökologischem Anbau(1%), DE-ÖKO-003

39,60

€/kg

incl. MWSt.



Mini-Salami luftgetr. mit Edelschimmel



42,10

€/kg

incl. MWSt.



Peperonisalami luftgetrocknet, geschnitten

Zutaten: Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Peperoni(3,0%), Gewürze(0,3%), Rohrzucker, Edelschimmel, Naturdarm vom Schwein, aus kontrolliert ökologischem Anbau(1,2%) DE-ÖKO-003

45,90

€/kg

incl. MWSt.



Salametti, 4 Stk.

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Rohrzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)



32,00

€/kg

incl. MWSt.

Streichwurst

Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.

	<p>Delikatessleberwurst, im Naturdarm</p> <p>21,30 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca. 200g/Pkg.</p> <p>Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7 Tagen bei Versand.</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>		<p>Echt Hällische Delikatessleberwurst, Portionswurst</p> <p>18,00 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (50%), Schweinespeck, Schweineleber (20%), Zwiebel, Sahne, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,7%)</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>
	<p>Hausmacher Gutsleberwurst, im Naturdarm</p> <p>21,00 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Wird geliefert im Aromapack (vakuumiert) ca. 400g/Pkg.</p> <p>Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7 Tagen bei Versand.</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>		<p>Hausmacher Leberwurst, im Naturdarm</p> <p>19,90 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Wird geliefert im Vakuumpack (ca. 400g/Pkg).</p> <p>Unser Produkt hat ein Mindesthaltbarkeitsdatum von 7 Tagen bei Versand.</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>
	<p>Kalbsleberwurst fein</p> <p>21,30 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (27%), Schweinespeck (25%), Schweineleber (25%), Kalbfleisch (15%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Buchenholzrauch</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>		<p>Kalbsleberwurst mit grünem Urwaldpfeffer</p> <p>21,30 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (27%), Schweinespeck (25%), Schweineleber (25%), Kalbfleisch (15%), grüner Urwaldpfeffer (5%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Buchenholzrauch</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>
	<p>Kräuterleberwurst, im Naturdarm</p> <p>19,90 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch (32%), Schweinespeck, Schweineleber (19%), Zwiebel, Steinsalz naturbelassen, Gewürze, Honig, Kräuter, Rinderkranz, Buchenholzrauch</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>		<p>Mettwurst fein, am Stück</p> <p>20,90 €/kg incl. MWSt.</p> <p>Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (58%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rübenzucker, Buchenholzrauch.</p> <p>aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%).</p> <p>DE-ÖKO-003</p> <p> BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL</p>



Trüffelleberwurst

Zutaten:

**Schweinefleisch(50%),
Schweinespeck,
Schweineleber (20%),
Zwiebel, Steinsalz,
Gewürze, Chinesische
Trüffel (Tuber indicum)
(2,5%), Honig,
Zucker, Konservierungsstoff:
Natriumnitrit; Naturdarm
vom Schwein,
Buchenholzrauch.**

**auskontrolliert ökologischem
Anbau (1,7%) DE-ÖKO-003**



28,90
€/kg
incl. MwSt.



Zwiebelmettwurst, Portionswurst

Zutaten: Schweinefleisch (96%), Steinsalz, Gewürze,
Honig

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



19,40
€/kg
incl. MwSt.

Schmalz



Schmalztopf - Griebenschmalz

Zutaten: Schweinespeck (75%), Grieben (23%), Steinsalz naturbelassen, Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau


 BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

6,90 €

incl. MWSt.



Schmalztopf - Hubertusschmalz

Zutaten: Speck, Grieben, gerauchter Bauch (Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Acerolakirschkpulver, Rübenzucker, Buchenrauch), Steinsalz, Gewürze aus kontrolliert ökologischem

Anbau (2,1%) **DE-ÖKO-003**


 BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

8,60 €

incl. MWSt.



Schmalztopf - Schweineschmalz

Zutaten: Schweinerückenspeck (100%)


 BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

6,90 €

incl. MWSt.

Würstchen & Wurst im Ring



Bauernrotwurst im Schweinedarm

Zutaten: Schweinefleisch (55%), Schweineschwarten, Schweineleber, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Salz), Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).



21,30
€/kg
incl. MWSt.



Blutwürstchen, geklippt

Zutaten: Qualitätsschweinespeck (56%), Schweineschwarten, Qualitätsschweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%).



19,40
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Bauernbratwürste geräuchert

Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Reifekulturen, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)



20,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Debreziner

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (88%), Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Rohrohrzucker, Naturdarm vom Schaf, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,1%)



24,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Käsegriller Toskana

DER GRILL-GEHEIMTIPP unser "Käsegriller Toskana". Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. zu einer traumhaften Grillwurst verarbeitet. Veredelt mit Käse von der Dorfkäserei Geifertshofen und BIO-Gewürzen.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (77%), BERGKÄSE 50% Fett i.Tr. (11%), Trinkwasser, Schweinespeck, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze mit SENF, Rübenzucker, Naturdarm vom Schwein, Buchenrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003



23,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Oberländer

Zutaten: Schweinefleisch (69%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%)



16,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürstchen

Zutaten:

Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



19,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rostbratwürste

Für Grill und Pfanne.

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Zucker, Naturdarm vom Schaf

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,8%) DE-ÖKO-003



21,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Schweinefleisch und Rindfleisch (70%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schwein, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,6%) DE-ÖKO-003

Hergestellt mit Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



21,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Saitenwurst - 2 Paar

Im heißen, nicht kochenden Wasser ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten: Schweinefleisch -und Rindfleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Schaf, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%)

DE-ÖKO-003



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Echt Hällische Weißwürste

Im heißen, nicht kochenden Wasser, ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten: Schweinefleisch und Kalbfleisch (65%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Trinkwasser, MILCH, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Petersilie, Zucker, Naturdarm vom Schwein

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,0%)

DE-ÖKO-003



17,00
€/kg
incl. MWSt.



Fleischwurst, im Ring

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (75%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%)

DE-ÖKO-003



21,10
€/kg
incl. MWSt.



Leberwürstchen, geklippt



21,10
€/kg
incl. MWSt.



Schinkenwurst, im Ring

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch (83%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz (Konservierungsstoff: Natriumnitrat), Gewürze, Rohrohrzucker, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%)

DE-ÖKO-003



21,10
€/kg
incl. MWSt.



Schwarze mit Pfeffer, im Ring

Zutaten: Schweinespeck (56%), Schweineschwarten, Schweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Salz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Pfeffer (5,0%), Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau (7,5%)

DE-ÖKO-003



20,00
€/kg
incl. MWSt.



Schwarze, im Ring

Zutaten: Schweinespeck (56%), Schweineschwarten, Schweinefleisch, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Schweineleber, Steinsalz, Gewürze, Honig, Naturdarm vom Rind, Buchenholzrauch.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,0%)

DE-ÖKO-003



19,00
€/kg
incl. MWSt.

Für unsere Selbermacher



Interesse an selbst gemachter Wurst oder Schinken In dieser Kategorie kommen alle die selbst gerne Hand anlegen auf ihre Kosten.



Bauch mit Bein, 4-Eck

15,80
€/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Bratwurst grob- Gewürzmischung, 1 kg

54,00 €
incl. MWSt.



Brustspitze, mit Knochen

15,30
€/kg
incl. MWSt.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Fettbacke mit Schwarte

8,40 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Grüner Speck ohne Schwarte

8,40 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang

Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Wird oft bei der Herstellung von Lardo verwendet.

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Halbes Schwäbisch-Hällisches Landschwein, grob zerlegt

11,50
€/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang. Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Zutaten:

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Enthalten in diesem Erzeugnis sind:

- Keule
- Bauch
- Koteletstück mit Filet
- Hals
- Schulter
- Kopf, halbe





Hals mit Bein

18,50 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Karree mit Fett u. Schwarte

17,70 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Karree mit Filet, Nacken, Schwarte und Knochen

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Keule ungeritzt vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.

18,50 €/kg
incl. MWSt.

Das ideale Stück um selber Schinken herzustellen.



Kutterbauch gezogen

17,00 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Rinderzunge roh, gepökelt

25,50 €/kg
incl. MWSt.

Frisch, gepökelt und nicht geräuchert oder gekocht.



Rostbratwurst-Gewürzmischung, 1 kg

52,00 €
incl. MWSt.



Rückenspeckseite ohne Schwarte

6,00 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Probieren Sie zum Würzen unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Salsiccia- Gewürzmischung, 1 kg

36,50 €
incl. MWSt.



Schulter schier

16,80 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte berücksichtigen Sie dies bei Ihrer Bestellung.

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schulter wie gewachsen

14,70 €/kg
incl. MWSt.

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.
Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf!

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#)

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





Verarbeitungsfleisch III

9,20 €/kg

incl. MWSt.

80/20= das Verhältnis Magerfleisch/Fett

Für dieses Produkt rechnen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen ab Bestelleingang.

Bitte bedenken Sie dies bei Ihrem Einkauf

Probieren Sie zum Würzen von Wurst und Schinken unseren [Schwarzen Urwaldpfeffer](#).

Zutaten: Schwäbisch-Hällisches

Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Dosenwurst



Kleine Dosen (200g)



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



Bierschinken

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €

incl. MWSt.



Blutwurst

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €

incl. MWSt.



Bratwurst, grob

Zutaten: Schweinefleisch (92%), Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €

incl. MWSt.



Gutsleberwurst

Zutaten: Schweinefleisch (39%), Schweinespeck, Schweineleber (20%), Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €

incl. MWSt.



Hausmacher Vesper

Unser Dosenträger zum Probieren!

Echt Hällische Leberwurst 200gr.
 Echt Hällische Lyoner 200gr.
 Echt Hällische Bratwurst, grob 200gr.
 Echt Hällische Schinkenwurst 200gr.

Zutaten:

Schinkenwurst:

Schweinefleisch 80%, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene

Bratwurst, grob:

Schweinefleisch (92%), Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene

Lyoner:

Schweinefleisch (74%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene

Leberwurst:

Schweinefleisch (40%), Schweineleber (20%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



12,50 €
incl. MWSt.



Lammbratwurst mit Rindfleisch

Zutaten: Lammfleisch 58%, Rindfleisch (39%), Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,5%) DE-ÖKO-003

keine Allergene



4,00 €
incl. MWSt.



Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Schweineleber (20%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €
incl. MWSt.



Lyoner

Zutaten: Schweinefleisch (74%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €
incl. MWSt.



Preßsack

Zutaten: Schweinefleisch (65%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €
incl. MWSt.



Schinkenwurst

Zutaten: Schweinefleisch 80%, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



3,70 €
incl. MWSt.



Wildbratwurst

Zutaten: Wildfleisch (Reh, Wildschwein) 69%,
Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker. aus
kontrolliert ökologischem Anbau (1%) DE-ÖKO-003

5,00 €

incl. MwSt.

keine Allergene



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



HOHENLOHER
WILD

Große Dosen (400g)



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



Bierschinken

Zutaten: Schweinefleisch (90%), Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Blutwurst

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz),Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Bratwurst

Zutaten: Schweinefleisch (92%), Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Hausmacher Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Schweineleber (20%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,9%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Lyoner

Zutaten: Schweinefleisch (74%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Salzfleisch

Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.



Schinkenwurst

Zutaten: Schweinefleisch 80%, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-ÖKO-003 nach den Erzeugerrichtlinien der: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

keine Allergene



6,50 €

incl. MWSt.

Bio Dosen (200g)



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.

- Diese Sorten sind ausverkauft.



Bio Bierschinken

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 90%, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

keine Allergene



5,00 €

incl. MWSt.



Bio Bierwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch und Bio-Rindfleisch 85%, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Blutwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 42%, Bio-Schweinespeck, Bio-Schweineschwarten, Bio-Schweineblut, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Bratwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 92%, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Gutsleberwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 39%, Bio-Schweinespeck, Bio-Schweineleber (20%), Bio-Zwiebel, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Honig, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Jagdwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 92%, Bio-Schweineschwarten, Bio-Rübenzucker, Bio-Gewürze, Bio-Honig, Bio-Zwiebel, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



5,00 €

incl. MWSt.



Bio Lyoner

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 74%, Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Preßsack

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 53%, Bio-Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Rindfleisch

Zutaten: Bio-Rindfleisch 82%, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

keine Allergene



5,50 €

incl. MWSt.



Bio Rindswurst

Zutaten: Bio-Rindfleisch 80%, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Salzfleisch

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 82%, Bio-Schwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Bio Schinkenwurst

Zutaten: Bio-Schweinefleisch 80%, Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene



4,50 €

incl. MWSt.



Hausmacher Bio-Vesper

Unser Bio-Dosenträger zum Probieren!

Bio-Leberwurst 200gr.
Bio-Lyoner 200gr.
Bio-Bratwurst, grob 200gr.
Bio-Schinkenwurst 200gr.

Zutaten: **Bio-Schinkenwurst:**

Bio-Schweinefleisch 80%, Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene

Bio-Bratwurst, grob:

Bio-Schweinefleisch 92%, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene

Bio-Lyoner:

Bio-Schweinefleisch 74%, Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

keine Allergene

Bio- Leberwurst:

Bio-Schweinefleisch 40%, Bio-Schweineleber 20%, Bio-Schweinespeck, Bio-Schweineschwarten, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Honig.

keine Allergene

nach den Erzeugerrichtlinien der:
Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall

Haller Str. 20 / 74549 Wolpertshausen / www.besh.de



14,50 €

incl. MWSt.

Demeter Dosen (200g)



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



Demeter Bierschinken

Zutaten:

Schweinefleisch 90%, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker

kontrolliert ökologischer Anbau, DE-ÖKO-003

Demeter



5,00 €

incl. MWSt.



Demeter Bratwurst, grob

Zutaten:

Schweinefleisch 92%, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker

kontrolliert ökologischer Anbau, DE-ÖKO-003

Demeter



5,00 €

incl. MWSt.



Demeter Leberwurst

Zutaten: Schweinefleisch 40%, Schweineleber 20%, Schweinespeck, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem AnbauDemeter

keine Allergene



5,00 €

incl. MWSt.



Demeter Lyoner

Zutaten:

Schweinefleisch 74%, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker

kontrolliert ökologischer Anbau, DE-ÖKO-003

Demeter



5,00 €

incl. MWSt.



Demeter Salzfleisch im eigenen Saft

Zutaten: Schweinefleisch 82%, Schweineschwarten, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem AnbauDemeter

keine Allergene



5,00 €

incl. MWSt.



Demeter Schinkenwurst

Zutaten: Schweinefleisch 80%, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker.aus kontrolliert ökologischem AnbauDemeter

keine Allergene



5,00 €

incl. MWSt.

Dosenwurst vom Eichelmastschwein



Die Echt Hällische Wurst wird nach unserem Reinheitsgebot hergestellt.



**Blutwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Für unsere traditionell hergestellte Wurst setzen wir nur besonders hochwertige und aromatische Rohstoffe ein. Es wird dabei völlig auf Geschmacksverstärker verzichtet. Wir verwenden ausschließlich hochwertiges Fleisch, ökologisch angebaute Naturgewürze, Stein- und Meersalz.

Die Eichelmast war hier seit Jahrhunderten die traditionelle Form der Schweinemast. Die Hohenloher Bauern haben sich wieder auf diese uralte Form der Eichelmast besonnen und legen wieder Weiden an, auf denen die altherwürdigen Schweine mit saftigem Grün, fetten Eicheln und kernigem Getreideschrot gemästet werden

Zutaten: Schweinefleisch (42%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Schweineblut (Stabilisator: Natriumcitrat, Speisesalz), Trinkwasser, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-Öko-003

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL



**Bratwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch 95%, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,2%) DE-

ÖKO-003
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.



**Fleisch im eigenen Saft vom
Eichelmastschwein 200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (82%), Schweineschwarten, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker. aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-003
Herstellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.



**Leberwurst vom Eichelmastschwein
200g**

5,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Schweineleber (20%), Schweinespeck, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Gewürze, Honig, Rübenzucker. aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,9%) DE-ÖKO-003
Herstellt mit: Schwäbisch-Hällischem Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

keine Allergene
BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Schwäbisch-Hällisches Qualitätschweinefleisch g.G.A.

Feinkostgerichte



Mit unseren Feinkostgerichten, die nach traditionellen Rezepten hergestellt werden, sorgen wir für eine leckere Abwechslung auf Ihrem Mittagstisch.



Bolognesesauce 400g

Zutaten: Schweine- und Rindfleisch 37%, Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Rotwein, Gewürze, Maisstärke, Salz, Rübenzucker
aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,7%) DE-ÖKO-003



6,50 €
incl. MwSt.



Echt Häll. Geschmorte Schweinebäckchen 400g

8,00 €
incl. MwSt.

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

40% Schweinefleisch (vorgegart)¹, Soße (Trinkwasser, Rotwein, **WEIZENMEHL**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze, Steinsalz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,0%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleischleinwaage von 58%



Echt Hällische Bratensauce 400ml

Zutaten:
Rindfleischknochen, Schweinefleischknochen, Trinkwasser, Rotwein, **WEIZENMEHL**, Zwiebeln, Tomaten, Karotten, Gewürze, Salz, Rübenzucker

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-060



6,50 €
incl. MwSt.



Echt Hällische Gulaschsuppe 400ml

7,50 €
incl. MwSt.

Fleischeinlage: 175g





Echt Hällische Maultaschen in der geschmälzten Brühe 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Zutaten: Brühe (Trinkwasser, Zwiebeln, Karotten, Lauch, **SELLERIE**) 40% Maultaschen (Füllung: Blattspinat, 3% Rindfleisch, 3% Schweinefleisch, Zwiebeln, Schweinespeck, Weißbrot (**WEIZENMEHL**, Trinkwasser, Salz, Hefe), 2% gerauchter Schweinebauch (Schweinefleisch, Steinsalz, Gewürze, Rübenzucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekulturen, Buchenholzrauch), **VOLLEI**, Trinkwasser, Salz, Gewürze, Rübenzucker, **WEIZENMEHL**, Teig: **HARTWEIZENGRIEß**, Trinkwasser, **VOLLEI**)

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,0%) DE-ÖKO-060



6,50 €
incl. MWSt.



Echt Hällische saure Nieren 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten: 38% Schweinenieren (vorgegart)¹, Soße (Trinkwasser, Rotwein, Brantweinessig, **WEIZENMEHL**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,7%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Einwaage von 50%



6,50 €
incl. MWSt.



Echt Hällischer Linseneintopf 400ml

Küchenfertig - unverdünnt erhitzen

Zutaten:

Soße (Trinkwasser, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Tomaten, Rotwein, Brantweinessig, **WEIZENMEHL**, Gewürze, Rübenzucker) 25% Linsen, 12% Saiten (Schweine- und Rindfleisch (80%), Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Gewürze, Naturdarm vom Schaf, Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Rauch)

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,4%) DE-ÖKO-060



6,50 €
incl. MWSt.



Echt Hällischer Schweinebraten 400g

Fleischeinlage: 280g

Zutaten: Schweinefleisch 57%, Soße (Trinkwasser, Rotwein, Maisstärke, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%) DE-

ÖKO-003



7,30 €
incl. MWSt.



Echt Hällisches Schweinegulasch 400g

Fleischeinlage: 230g

Zutaten: Schweinefleisch 52%, Soße (Trinkwasser, Rotwein, Maisstärke, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,1%) DE-

ÖKO-003



7,50 €
incl. MWSt.



Eingemachtes Kalbfleisch 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

38% Kalbfleisch (vorgegart)¹, Soße (Trinkwasser, **SAHNE**, Zwiebeln, Weißwein, **WEIZENMEHL**, Maisstärke, **BUTTER**, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,9%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleisch einwaage von 52%



8,50 €
incl. MWSt.



Hohenloher Wildgulasch 400g

Feines Wild aus Jagd in Hohenloher Wäldern von Jägern waidgerecht erlegt!

Zutaten:

38% Wildfleisch (Reh, Wildschwein) (vorgegart)¹, Soße(Trinkwasser, Rotwein, **WEIZENMEHL**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Preiselbeeren, Gewürze,Steinsalz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,7%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleischinwaage von 57%



9,00 €

incl. MWSt.



Kalbsgulasch 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

38% Kalbfleisch (vorgegart)¹, Soße(Trinkwasser, Weißwein, **SAHNE**, **WEIZENMEHL**, **CREME FRAICHE**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, **BUTTER**, Gewürze,Salz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleischinwaage von 52%



9,50 €

incl. MWSt.



Rinder-Kalbsfond 400ml

Küchenfertig - unverdünnt erhitzen

Zutaten: Fleischbrühe (Rindfleisch- und Kalbfleischknochen, Trinkwasser, Salz, Gewürze)

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,5%) DE-

ÖKO-003



5,50 €

incl. MWSt.



Rindergulasch 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

38% Rindfleisch (vorgegart)¹, Soße(Trinkwasser, Rotwein, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, **WEIZENMEHL**, Gewürze,Salz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,0%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleischinwaage von 52%



8,50 €

incl. MWSt.



Rinderrouladen 400g

Fleischeinlage 290g

Zutaten: Rinderrouladen gefüllt(60%)(Rindfleisch (72%)Essiggurken (16%)(Gurken, Branntweinessig ,Zucker, Salz)geraucherter Schweinebauch (6%)(Schweinebauch, Steinsalz,Gewürze, Rübenzucker, Rauch), **Röstzwiebeln (5%)**, (Zwiebel, Palmöl, **Weizenmehl**, Salz),**Senf(1%)**(Trinkwasser, **Senfsaaten**,Branntweinessig, Meersalz, Gewürze, Kräuter),Soße(Trinkwasser, Rotwein, Zwiebeln, Karotten, Tomaten,Maisstärke, Gewürze,Salz, Rübenzucker)

aus kontrolliert ökologischem Anbau (2,0%)DE-ÖKO-003

glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse,

Senferzeugnisse



8,50 €

incl. MWSt.



Rinderschmorbraten 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

40% Rindfleisch (vorgegart)¹, Soße(Trinkwasser, Rotwein, **WEIZENMEHL**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, , Gewürze,Salz, Rübenzucker)

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (1,3%) DE-ÖKO-060

¹entspricht einer Frischfleischinwaage von 57%



9,00 €

incl. MWSt.



Sahnegeschnetzeltes 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Zutaten:

38% Schweinefleisch (vorgegart)¹, Soße(Trinkwasser, SAHNE (7%), Weißwein, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, WEIZENMEHL, CREME FRAICHE, BUTTER, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,8%) DE-ÖKO-060

¹ entspricht einer Frischfleischinwaage von 52%



7,50 €

incl. MWSt.



Sauerbraten 400g

Fleischinlage: 230g

Zutaten: Rindfleisch (57%), Soße (Trinkwasser, Rotwein, SAHNE, Maisstärke, Branntweinessig, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, CREME fraiche, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,7%) DE-ÖKO-003

Milch und Milchzeugnisse (inkl. Laktose)



8,50 €

incl. MWSt.



Schwäbische Kutteln in dunkler Sauce, 400g

Gewichtsverlust durch Erhitzen.

Zutaten: 50 % Rinderkutteln, Soße(Rindfleisch-und Schweinefleischknochen, Trinkwasser, Rotwein, Branntweinessig, Maisstärke, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Gewürze, Salz, Rübenzucker)

aus kontrolliert ökologischem Anbau(1,1%) DE-

ÖKO-003



7,50 €

incl. MWSt.



Siedfleisch mit Meerrettich 400g

Unsere Feinkostgerichte werden hergestellt mit feinstem Qualitätsfleisch aus eigener Aufzucht, ohne Gentechnik und mit Öko-Gewürzen aus eigenem Anbau!

Zutaten:

40% Rindfleisch (vorgegart)¹, Soße [Trinkwasser, Meerrettich 9,3% (Meerrettich, Branntweinessig, Rapsöl, Salz, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Antioxidationsmittel: NATRIUMMETABISULFIT), SAHNE, Weißwein, WEIZENMEHL, Maisstärke, Zwiebeln, Karotten, Lauch, CREME FRAICHE, BUTTER, Gewürze, Salz, Rübenzucker]

Gewichtsverlust durch Erhitzen während der Herstellung

aus kontrolliert ökologischem Anbau (0,6%) DE-ÖKO-060

¹ entspricht einer Frischfleischinwaage von 57%



8,50 €

incl. MWSt.

Weitere Spezialitäten

Hohenloher Vogelbeergeist 0,5L

18,90 €

incl. MWSt.

Sirup

Für alle Sirupe werden die jeweiligen Blüten oder der Saft der jeweiligen Obstsorte mit Rübenzucker angesetzt. Dazu kommt noch Zitronensaft.



Holunderblütensirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis.
Im Winter als heiße Blüte: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

7,90 €

incl. MWSt.



Ingwersirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
Im Winter als heiße Wurzel: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Ingwer angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Kirschblütensirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
Im Winter als heiße Blüte: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Kirschblüten angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Kornelkirschesirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Kornelkirschensaft, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Lavendelblütensirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

7,90 €

incl. MWSt.



Mädesüßblütensirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Mädesüßblüten angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.

Lavendel Panna cotta:

- 400 g Sahne
- 200ml Milch(1,5%)
- Mark einer halben Vanilleschote
- 30g Lavendelsirup
- 3 Blatt Gelatine
- 30g Zucker
- 3 TL Lavendelblüten

Milch, Vanillemark, Lavendelsirup und Zucker in die Sahne einrühren. Aufkochen und bei schwacher Hitze 15min köcheln lassen.

Während der letzten 5 min 3 TL Lavendelblüten einrühren.

Gelatine 5min in kaltem Wasser einweichen und mit der Lavendelsahne verrühren.

In kalt ausgespülte Förmchen füllen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit etwas Lavendelsirup beträufeln.

Zutaten: Wasser mit Lavendelblüten angesetzt, Zucker, Zitronensaft



Rhabarbersirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
 Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
 Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Rhabarbersaft, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Rosenblütensirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
 Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
 Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Rosenblüten angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Schafgarbesirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
 Im Winter als heiße Blüte: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
 Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Schafgarbe angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Schlehesirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
 Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
 Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Schlehensaft, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.



Zitronenmelissesirup 250ml

Zum Aromatisieren von: Sekt, Mineralwasser, Salatsößen, Desserts, Obst, Eis
 Im Winter als heiße Frucht: einfach mit heißem Wasser aufgießen, Mischung 1:8
 Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
 Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel

Zutaten: Wasser mit Zitronenmelisse angesetzt, Zucker, Zitronensaft

7,90 €

incl. MWSt.

Essig

Die Essige werden mit Blüten, dem ganzen Kraut, Früchten oder zum diversen Gewürzen in großen Gefäßen angesetzt. Mehr zu diesen Produkten finden Sie unter [GundelGarten](#).



Bärlauch (*Allium ursinum*)

Zutaten: Weißer Balsamico mit Bärlauchblättern angesetzt.
6,0% Säure

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

11,90 €
incl. MwSt.



Herbstfrüchte

Zutaten: Weißer Balsamico mit Kornelkirschen, Schlehen, Zwetschgen, Rosmarin, Thymian, Knoblauch angesetzt
5,2 % Säure

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

11,90 €
incl. MwSt.



Holunderbeer (*Sambucus nigra*)

Zutaten: Roter Balsamico, Holunderbeeren, Rohrzucker, Gewürze
3,2 % Säure

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

11,90 €
incl. MwSt.



Rosenblüten & Wilder Dost Genussessig 250ml

Zutaten: Weißer Balsamicoessig mit Rosenblüten und Wildem Dost angesetzt
6,0% Säure

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

11,90 €
incl. MwSt.

Gsälz

Hier finden Sie besondere Marmelade...oder "Gsälz" wie der Schwabe sagt. Mehr Informationen zu dieser Köstlichkeit finden Sie unter [GundelGarten](#).



Holunderblüte

Zutaten: Wasser mit Holunderblüte angesetzt, Gelierzucker, Orangen- und Zitronensaft
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

5,90 €
incl. MWSt.



Kirschblüte

Zutaten: Birnensaft mit Kirschblüten angesetzt (50%), Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin
250g

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

5,90 €
incl. MWSt.

Zutaten: Birnensaft mit Kirschblüten angesetzt (50%), Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach



Kürbis-Orange-Ingwer

Zutaten: Hokkaidokürbis, Gelierzucker, Orangensaft, Zitronensaft, Ingwer, Aprikosenlikör
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

5,90 €
incl. MWSt.



Löwenzahnblüte

Zutaten: Wasser mit Löwenzahnblüten angesetzt, Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

5,90 €
incl. MWSt.



Quitte-Salbei

Zutaten: Quittensaft(50%) mit Salbei angesetzt, Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin
Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier- Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8, 74585 Rot am See- Beimbach
www.gundelgarten.de

5,80 €
incl. MWSt.



Rhabarber-Orange

Zutaten: Apfelsaft mit Waldmeister angesetzt(50%), Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8, 74585 Rot am See- Beimbach
www.gundelgarten.de

5,90 €
incl. MWSt.



Robinienblüte

Zutaten: Wasser mit Robinienblüte angesetzt, Gelierzucker, Zitronensaft
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt
Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach

5,90 €
incl. MWSt.



Waldmeister

Zutaten: Apfelsaft mit Waldmeister angesetzt(50%), Gelierzucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Geliermittel: Pektin

Kräuterwerkstatt Jessica Buschmeier-Gundel
Fa. R. Gundel
Zum Brunnenbiegel 8, 74585 Rot am See- Beimbach
www.gundelgarten.de

5,90 €
incl. MWSt.

Honig

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Akazienhonig - BIO, 500g

8,50 €

incl. MWSt.

Deutscher Bio-Honig

BIO-AKAZIENHONIG

aus der Bio-Imkerei Martin Rößner.



Akazienhonig, 500g

8,60 €

incl. MWSt.

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer
Meisterbetrieb Schwäbisch Hall
500g

Akazienhonig, 250g

5,50 €

incl. MWSt.

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer
Meisterbetrieb Schwäbisch Hall
250g

Blütenhonig, 250 g

4,90 €

incl. MWSt.



Blütenhonig, 500g

7,90 €

incl. MWSt.

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie
Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall
500g

Edelkastanienhonig - BIO, 500g

9,90 €

incl. MWSt.

Deutscher Bio-Honig

BIO - Edelkastanie

aus der Bio-Imkerei Martin Rößner.



Edelkastanienhonig, 250g

5,90 €

incl. MWSt.

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer
Meisterbetrieb Schwäbisch Hall
250g

Edelkastanienhonig, 500g

8,40 €

incl. MWSt.

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer
Meisterbetrieb Schwäbisch Hall
500g

Holunder in Honig, 125g

5,80 €

incl. MWSt.

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch
Hall

Holunder in Honig, 350g

6,70 €

incl. MWSt.

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch
Hall

Ingwer in Honig, 125g

3,80 €

incl. MWSt.

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch
Hall

Ingwer in Honig, 350g

6,70 €

incl. MWSt.

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch
Hall



Johannisbeere in Honig, 350g

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall

6,70 €

incl. MWSt.



Johannisbeere in Honig, 125g

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall

3,80 €

incl. MWSt.



Lindenhonig, 500g

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall 500g

7,50 €

incl. MWSt.



Rapshonig, 250g

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall 250g

4,60 €

incl. MWSt.



Rapshonig, 500g

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall 500g

6,90 €

incl. MWSt.



Sanddorn in Honig, 125g

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall

3,80 €

incl. MWSt.



Sanddorn in Honig, 350g

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall

6,70 €

incl. MWSt.



Sommerblütenhonig, 250g

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall 250g

4,90 €

incl. MWSt.



Sommerblütenhonig, 500g

Aus eigener Erzeugung Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall 500g

6,90 €

incl. MWSt.



Zimt in Honig, 350g

Imkerei Familie Kümmerer Meisterbetrieb Schwäbisch Hall

6,70 €

incl. MWSt.

Süßigkeiten

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Wibele 250g

Echte Langburger
Wibele
Vanille-Gebäck
Zutaten: Zucker, Weizenmehl, Hühnereiweiß,
Vanillezucker, Vanillearoma

Inhalt: 250g

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE 

8,20 €

incl. MWSt.

Teigwaren & Hülsenfrüchte

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Albgold BIO-Dinkel Spaghetti 500g

Zutaten: Bio-Dinkelmehl Type 630. Kann Spuren von Ei enthalten.

Kochzeit ca. 8-9 Minuten

DE-ÖKO-006



3,00 €

incl. MWSt.



Albgold BIO-Dinkel-Vollkorn Spaghetti 500g

Zutaten: Bio Dinkel-Vollkorn-Spaghetti

Zutaten: Bio-Dinkelmehl

Kochzeit ca. 8-9 Minuten

DE-ÖKO-006



2,40 €

incl. MWSt.



Bio-Leinsaat

Zutaten: Hohenloher Bio- Leinsaat

5,50 €

incl. MWSt.



Hohenloher Bio-Linsen grün

Zutaten: Hohenloher Bio-Linsen grün

DE-ÖKO-003



6,90 €

incl. MWSt.

Kaffee & Tee

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Bio-Fencheltee

Zutaten: Bio Fenchel



4,10 €

incl. MWSt.



Hagen Kaffee Cafe Creme - ganze Bohne 500g

Hagen Kaffee

Kaffee Röstfrisch Cafe Creme - ganze Bohne 500g
Frische Garantie
Für alle Kaffee-Maschinen

Inhalt 500g

Zutaten: Arabica-Robusta-Mischung

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

14,00 €

incl. MWSt.



Hagen Kaffee Cafe Creme classico gemahlen 500g

Hagen Kaffee

Kaffee Röstfrisch Cafe Creme classico Bohne 500g
gemahlen
Frische Garantie
Für alle Kaffee-Maschinen

Inhalt 500g

Zutaten: Arabica-Robusta-Mischung

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

14,00 €

incl. MWSt.



Hagen Kaffee Espresso Nobile - ganze Bohne 250g

Hagen Kaffee Kaffeehaus

Espresso
Nobile - ganze Bohne 250g

Eine hochfeine Mischung aus fünf Arabicaqualitäten
geröstet in italienischer Manier.

100% Arabica

Inhalt: 250g

Zutaten: Robusta-Arabica-Mischung

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

9,80 €

incl. MWSt.



Kaffee der Freundschaft

Kaffee der Freundschaft, gemahlen

Fair gehandelter Direktimport aus Bergdörfern der
Sierra Juarez Oaxaca-Mexico

Zutaten: 100% Arabica

9,90 €

incl. MWSt.



Regionalmarkt Hochland Mischung - gemahlen 500g

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

12,90 €

incl. MWSt.

Schaumweine

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Apfel-Kirsch-Secco 0,75l

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Erfrischend fruchtiges Getränk, handwerklich hergestellt, aus Äpfeln und Sauerkirschen. Voll die Frucht! Der Geschmack variiert je nach Ernte. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.
4 vol.%, enthält Sulfite

Einweg-Flasche
Haußler Hinterespig
Christian Haußler
Hinterespig 5
74629 Pfedelbach-Hinterespig

7,90 €

incl. MWSt.



Apfel-Quitte-Secco 0,75l

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Erfrischend fruchtiges Getränk, handwerklich hergestellt, aus Äpfeln und Quitte. Voll die Frucht! Der Geschmack variiert je nach Ernte. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.
5 vol.%, enthält Sulfite

Einweg-Flasche
Haußler Hinterespig
Christian Haußler
Hinterespig 5
74629 Pfedelbach- Hinterespig

6,90 €

incl. MWSt.



Apfel-Secco 0,75l

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Erfrischend fruchtiges Getränk, handwerklich hergestellt, aus Äpfeln. Voll die Frucht! Der Geschmack variiert je nach Ernte. Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.
6 vol.%, enthält Sulfite

Einweg-Flasche
Haußler Hinterespig
Christian Haußler
Hinterespig 5
74629 Pfedelbach-Hinterespig

7,90 €

incl. MWSt.



Hohenloher Holunderzauber

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Hergestellt aus Wasser, Biozucker, Holunderblüten, Zitronensäuren, enthält Sulfite

25,00 €

incl. MWSt.



Hohenloher Pomarbo 0,75 l

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Bio Apfelschaumwein trocken 7,4 vol.%, enthält Sulfite
Pomarbo (epo.) = Apfelbaum

Die Sortenvielfalt der hohenlohischen Streuobstwiese ist Grundlage für diesen Apfelschaumwein.

Der Hohenloher Pomarbo ist eine Komposition ausgewählter biologisch zertifizierter Apfelbäume.

Die Streuobstwiesen der Hohenloher Ebene sind Heimat vieler Birnen- und Apfelsorten. Ihr Erhalt prägt Landwirtschaft, Natur und Kultur.

Handgerüttelt, traditionelle Flaschengärung

Einweg-Flasche

Hohenloher Schaumweine
Erzeugerabfüllung Hans-Jörg Wilhelm, Mühlgasse
4,74595 Langenburg- Unterregenbach

17,90 €

incl. MWSt.



Hohenloher Pyrus 0,75 l

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Bio Birnenschaumwein brut 8,5 vol. %, enthält Sulfite
Pyrus (lat.) = Brinbaum

Die Sortenvielfalt der hohenlohischen Streuobstwiese ist Grundlage für diesen Birnenschaumwein.

Der Hohenloher Pyrus ist eine Komposition ausgewählter biologisch zertifizierter Birnbäume.

Die Streuobstwiesen der Hohenloher Ebene sind Heimat vieler Birnen- und Apfelsorten. Ihr Erhalt prägt Landwirtschaft, Natur und Kultur.

Handgerüttelt, traditionelle Flaschengärung

Einweg-Flasche
Hohenloher Schaumweine
Erzeugerabfüllung Hans-Jörg Wilhelm, Mühlgasse
4,74595 Langenburg- Unterregenbach

17,90 €

incl. MWSt.

**Hohenloher Rosenzauber**

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Hergestellt aus Wasser, demeter- Rosenblüten vom Rosenhof Schneider in Creglingen, Biozucker, Zitronensäure, enthält Sulfite

21,90 €

incl. MwSt.

Weine

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Markelsheimer Tauberberg Acolon

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Weingärtner Markelsheim eG
Scheuermorstraße 19,97980 Bad Mergentheim-
Markelsheim

Weikersheimer Tauberberg

Acolon Qualitätswein

12,0% vol., enthält Sulfite

Inhalt: 0,75 l

Einweg-Flasche

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

8,50 €

incl. MWSt.



Markelsheimer Tauberberg Zweigelt

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Weingärtner Markelsheim eG
Scheuermorstraße 19,97980 Bad Mergentheim-
Markelsheim

Weikersheimer Tauberberg

Zweigelt Qualitätswein

11,5% vol., enthält Sulfite

Inhalt: 0,75 l

Einweg-Flasche

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

8,50 €

incl. MWSt.



Verrenberger Bio Riesling, trocken

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen GmbH &
Co. KG
Wiesenkeller, 74613 Öhringen-Verrenberg

Verrenberg

Bio Riesling Trocken

12,0% vol., enthält Sulfite

Einweg-Flasche

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

15,00 €

incl. MWSt.

Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen

**Verrenberger Bio Riesling, trocken**

15,00 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Weingut Fürst Hohenlohe Ochringen GmbH & Co. KG
Wiesenkeller, 74613 Öhringen-Verrenberg

Verrenberg

Bio Riesling Trocken

12,0% vol., enthält Sulfite

Einweg-Flasche

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE     **BIO**
100% BIO

Sekt

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Regionalmarktsekt Riesling Brut 0,375L

5,90 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Sekt aus dem Regionalmarkt
Riesling Brut
12% vol, enthält Sulfite
Inhalt: 0,375L
Einweg-Flasche
Aus der renommierten Sektellerei Schloss Affaltrach
Am Ordenschloss 15-21

74182 Obersulm

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE 



Regionalmarktsekt Riesling Brut 0,75L

9,90 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: Sekt aus dem Regionalmarkt
Riesling Brut
12% vol, enthält Sulfite
Inhalt: 0,75L
Einweg-Flasche
Aus der renommierten Sektellerei Schloss Affaltrach
Am Ordenschloss 15-21

74182 Obersulm

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE 

Weinbrand & Liköre

Hier finden Sie weiter feine Spezialitäten von Erzeugern aus der Region Hohenlohe.



Mozer Himbeergeist

28,60 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Himbeergeist

Die frischen Beeren werden in Alkohol maziert. Das Mazerat wird schonend destilliert. Der Duft der frischen Himbeeren springt förmlich aus dem Glas. Im Geschmack typisch Himbeere, spritzig. erinnert an blühenden Flieder. Beerig. Duftig. Frisch.

40% vol.

Zutaten:

Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Einweg-Flasche

Deutsches Erzeugnis
Mozer -Obstanbau & Brennerei

Fritz-Martin Mozer, Lerchenhof 1,74629 Pfedelbach

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE



Mozer Himbeerlikör

28,60 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Himbeere pur. Hohenloher Himbeeren werden zu einem fruchtigen Likör verarbeitet.

Ein Freund für alle Himbeerliebhaber, der alle Sinne belebt.

Zutaten:

Inhalt: 0,5l
alc. 20% vol.

Einweg-Flasche

Deutsches Erzeugnis
Mozer -Obstanbau & Brennerei

Fritz-Martin Mozer, Lerchenhof 1,74629 Pfedelbach

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE



Mozer Quittenlikör

24,70 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung, UPS Adult Signature Required) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Quittenlikör:

Die Quitte ist ein schwer zugängliches Obst mit festem Fleisch, der Geschmack ist dafür unvergleichlich weich. Quitte ist so eigenständig in der Geschmackswelt des Obstes, man erkennt sie sofort. Man hat sie klar duftig in der Nase. Am Gaumen ist sie mit ihrer feinen prägnanten Aromatik lang anhaltend. Duftig. Ausgeprägt. Geradlinig.

20% vol.

Zutaten:

Inhalt: 0,5l
alc. 19,5% vol.

Aus Früchten um Pfedelbach. Die im Herbst geerntete Quitte wird roh zu einem mild herben Likör, mit großer Intensität und goldgelber Farbe verarbeitet. Man hat einen unverfälschter Geschmack mit perfekter Harmonie im Glas.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Mozer -Obstanbau & Brennerei

Fritz-Martin Mozer, Lerchenhof 1,74629 Pfedelbach

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE



Mozer Quittenteufel

24,60 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Quittenteufel Spirituose:

Die Quitte ist ein schwer zugängliches Obst mit festem Fleisch, der Geschmack ist dafür unvergleichlich. Quitte ist so eigenständig in der Geschmackswelt des Obstes, man erkennt sie sofort. Man hat sie klar in der Nase, im Abgang frische Quitte mit einer leichten Süße. Quittig. Fein. Duftig.

30% vol.

Zutaten: 30% vol./0,5l



Mozer Williams Christ

28,60 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Die Williamsbirnenbäume werden das ganze Jahr hindurch gepflegt, damit aus den reifen, saftigen Früchten ein gutes Ausgangsmaterial für den Williams hergestellt werden kann. Es ist der Klassiker unter den Bränden.

Hocharomatische und frische Eleganz der reifen Williamsbirne. Am Gaumen weich, mit viel Frucht und milder Süße der Birne und einem lang anhaltenden Ausklang. Birne pur. Elegant. Schmelzig. Fein.

40% vol.

Zutaten:

Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Unsere Williamsbirnen bleiben so lange wie möglich am Baum. Dadurch können wir ein Destillat herstellen, das sehr aromatisch ist, eine milde Süße besitzt und einen lang anhaltenden Ausklang hat.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Mozer -Obstanbau & Brennerei

Fritz-Martin Mozer, Lerchenhof 1,74629 Pfedelbach

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE



Mozer Williamsteufel

28,60 €

incl. MWSt.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Schon Eva wollte Obst und hat den Apfel genossen. Bedenken hin oder her. Die Geschichte zeigt uns heute noch die Früchte ihrer Handlung.

Und damit hinterher niemand sagen kann, wir hätten nicht gewarnt:

Dieses Getränk hat es in sich, denn es schmeckt herrlich fruchtig und läuft und läuft.

Zutaten: 30% vol./0,5 l



Strecker Brombeerbrand

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Für diesen Edelbrand werden nur gereifte Früchte aus heimischen Wäldern und Gartenhecken verwendet und aufs Feinste destilliert.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

18,50 €
incl. MWSt.



Strecker Himbeerlikör

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 20% vol.

Himbeeren aus der Umgebung werden mit feinstem Himbeergeist angesetzt.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

21,40 €
incl. MWSt.



Strecker Kirschwasser

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Die besten Brennkirschen werden extra aus dem Schwarzwald geholt und ohne Kerne eingemaischt. Mit viel Sorgfalt für beste Qualität gebrannt. Ausgezeichnet mit der Goldmedaille.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

19,40 €
incl. MWSt.



Strecker Korn

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Auf unseren eigenen Feldern bauen wir die goldenen Ähren genfrei an.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

11,40 €
incl. MWSt.



Strecker Kräuterbrand

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Mit feinsten Kräutern angesetzt und gebrannt. Empfehlenswert vor oder nach dem Essen bei Magenbeschwerden. Ausgezeichnet mit der Goldmedaille.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

17,30 €
incl. MWSt.



Strecker Magenbitter Blutwurz

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 30% vol.

Das aufrechte Fingerkraut Blutwurz wird auch Rotwurz genannt. Er schmeckt bitter und stark zusammenziehend. Die Wurzelstöcke enthalten Gerbstoffe, die den Magen nicht reizen. Empfehlenswert bei Entzündungen im Mund und Rachen, Durchfall und Blähungen. Wirkt magenstärkend.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

21,40 €
incl. MWSt.



Strecker Mirabellenwasser

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Ungespritzte Früchte aus heimischen Obstgärten

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

21,30 €

incl. MWSt.



Strecker Schwarzer Johannisbeer Likör

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 20% vol.

Wohlschmeckender Likör, angesetzt mit Naturalkohol für feinstes Aroma.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

21,30 €

incl. MWSt.



Strecker Waldhimbeergeist

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Es werden nur Waldhimbeeren verwendet, die bestes Aroma versprechen, und mit viel Liebe in der Holzbrennerei destilliert.

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

22,80 €

incl. MWSt.



Strecker Zwetschgenwasser

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten:
Inhalt: 0,5l
alc. 40% vol.

Aus eigenem Anbau sowie von Nachbarn und Bekannten, ausschließlich aus der Region und ungespritzt. Mit viel Fingerspitzengefühl gebrannt für hervorragenden Geschmack.
Ausgezeichnet mit der Silbermedaille

Einweg-Flasche
Deutsches Erzeugnis
Brennerei Familie Strecker, Zum süßen Wasen 18,74523

Schwäbisch Hall/ Sittenhardt

REGIONALE PRODUKTE AUS
HOHENLOHE

17,10 €

incl. MWSt.

BIO Frischfleisch

vom Bio-Schwein



Bio BBQ-Spieß mit Paprikamarinade

Dünn aufgeschnittene Scheiben vom Hals/Nacken werden mariniert, aufgerollt und gespießt.

Zutaten:

Bio-Schweinefleisch (95%), Bio-Marinade (5%): Bio-Sonnenblumenöl,

Bio-Gewürze, Bio-Paprika (0,1%), Bio-Kräuter, Steinsalz.

DE-ÖKO-060



32,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Filet vom Schwein

Zutaten:

von Schweinen aus ökologischer Erzeugung

DE-ÖKO-060



50,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Filetmedaillons vom Schwein

Aus dem Mittelstück geschnitten und zum Kurzbraten geeignet.

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



58,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Gulasch vom Schwein

Küchenfertig vorbereitet, eignet sich in zahlreichen

Varianten zum Schmoren.



35,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Hackfleisch gemischt

Ergibt einen saftigen Hackbraten oder gute

Fleischkiche.



22,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Halssteak vom Schwein

Klassisches Grillsteak und als tolles Schnitzel zum Panieren. Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für

Ihr individuelles Geschmackserlebnis!



30,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Kotelett ohne Fett und Schwarte, portioniert

Die magere Variante für Kalorienbewusste, auch zum Panieren geeignet.

Zutaten: von Schweinen aus ökologischer Erzeugung

DE-ÖKO-060



27,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Minutensteak v. Schwein

Scheiben vom Schweinerücken zum braten in der Pfanne.

Zutaten: von Schweinen aus ökologischer Erzeugung

DE-ÖKO-060



35,00
€/kg

incl. MWSt.



Bio-Schnitzel aus der Oberschale

Das klassische Stück für panierte Schweineschnitzel, muss im Fett schwimmen.

Zutaten: von Schweinen aus ökologischer Erzeugung

DE-ÖKO-060



35,00
€/kg

incl. MWSt.

vom Bio-Rind



Bio-Beinscheiben vom Rind

Von Hinterhaxe und Vorderhaxe, Röhrenknochen mit Mark.



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Hackfleisch gemischt

Ergibt einen saftigen Hackbraten oder gute

Fleischküchle.



22,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Hüftsteak vom Rind natur

Zarte Steaks aus dem Hüftstück.
Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



58,50
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Hüftsteaks Knoblauch-Kräuter-Pfeffer vom Rind

Probieren Sie auch unsere [Grillgewürze](#), für Ihr

individuelles Geschmackserlebnis!



59,50
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Rinderbraten aus der Keule



35,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Rindergulasch

Feine Stücke aus der Schulter.

Zutaten:

100% Bio-Rindfleisch

DE-ÖKO-060



33,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Rinderhackfleisch

Vom Hals und Bug.

- Fettgehalt weniger als 20%;
- Verhältnis zwischen Bindegewebe und Fleischeiweiß kleiner als 15%.



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Rouladenscheiben

Drei zart gereifte Scheiben aus der Oberschale zum selber füllen. 4 Wochen gereift.



40,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Siedfleisch (Brustkern)



32,00
€/kg
incl. MWSt.



Bio-Suppenfleisch m. Bein

Eignet sich hervorragend zum Schmoren oder für

Suppen.



28,00
€/kg
incl. MWSt.



Hohenloher Bio-Beef Patties 3 Stück



24,00
€/kg
incl. MWSt.

BIO Wurst & BIO Würstchen



Bio-Landjäger

Zutaten:

Bio-Schweinefleisch und Bio-Rindfleisch (94%), Bio-Schweinespeck, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Rübenzucker,

Naturdarm vom Schwein, Reifekulturen, Buchenholzrauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

100g Bio-Landjäger werden aus 125g Bio-Schweinefleisch und Bio-Rindfleisch hergestellt.

DE-ÖKO-060



29,00

€/kg

incl. MWSt.



Bio-Rote Wurst

Der ultimative Grill-Klassiker.

Zutaten:

Bio-Schweinefleisch und Bio-Rindfleisch (70%), Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze,

Bio-Zucker, Naturdarm vom Schwein, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch

DE-ÖKO-060



23,00

€/kg

incl. MWSt.



Bio-Saitenwurst - 2 Paar

Im heißen, nicht kochenden Wasser ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.

Zutaten:

Bio-Schweinefleisch -und Bio-Rindfleisch (80%), Bio-Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Zucker,

Naturdarm vom Schaf, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenholzrauch

DE-ÖKO-060



20,70

€/kg

incl. MWSt.



Bio-Saitenwurst mini - 12 Stk.

Zum Kalt- und Heißverzehr geeignet.



22,80

€/kg

incl. MWSt.



Rohe grobe Bio-Bratwurst

Hervorragend vom Grill oder aus der Pfanne.

Zutaten:

96% Bio-Schweinefleisch, Steinsalz, Bio-Gewürze, Bio-Honig, Naturdarm vom Schwein

DE-ÖKO-060



25,00

€/kg

incl. MWSt.

BIO Heumilchkäse



Die Dorfkäseerei Geifertshofen wurde 1988 mit dem Ziel gegründet für die regionalen BIO-Heumilchbetriebe eine Perspektive zu schaffen. Die Haltung von glücklichen Weidekühen, bäuerliche Landwirtschaft, solidarisches Wirtschaften im Einklang mit Mensch und Natur, ehrliches und traditionelles Käsehandwerk und Naturprodukte in höchster Qualität, spiegeln sich in diesen kulinarischen Geschmackserlebnissen wieder. Hier finden Sie mehr Informationen über die [Dorfkäseerei Geifertshofen](#). Ein empfehlenswertes visuelles Erlebnis finden Sie unterhalb der Produktlistung, das Ihnen weitere Einblicke in diese regionale Spezialität eröffnet.



Bio Molkenrahmbutter 250g

Die aus Heumilch-Süßmolke traditionell im Butterfass hergestellte Süßrahmbutter wird von Hand in Holzmodeln zu Buttersteinen geformt. Die so hergestellte Butter schmeckt besonders aromatisch, ist sehr bekömmlich und ist zudem eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (je 100g 0,96g Omega-3-Fettsäuren) - eine Besonderheit & Delikatesse.

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molken süßrahm-Butter eine besondere Note.

Die Molken süßrahm-Butter sollte bei ca. 8°C gelagert werden.

Ein Butterstein hat ca. 250 g.

DE-ÖKO-003/LACON



4,40 €
incl. MwSt.



Bio Molkenrahmbutter gesalzen 250g

Die traditionell aus Heumilch-Süßmolke im Butterfass hergestellte Süßrahmbutter, verfeinert mit Meersalz von der französischen Atlantikküste, schmeckt besonders aromatisch. Das Besondere zudem, sie ist eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (je 100g 0,96g Omega-3-Fettsäuren).

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molken süßrahm-Butter eine besondere Note.

Die Molken süßrahm-Butter sollte bei ca. 8°C gelagert werden.

Ein Butterstein hat ca. 250 g.

Zutaten:

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzgehalt	1,13 g/100 g
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Zutaten	HEUMILCH, Kälberlab, Käseinkultur aus kontrolliert ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel
Lagerung	Bei 4-8°C



4,40 €
incl. MwSt.



**Bio Molkenrahmbutter Kräuter
250g**

Die traditionell aus Heumilch-Süßmolke im Butterfass hergestellte Süßrahmbutter, verfeinert mit Meersalz von der französische Atlantikküste schmeckt besonders aromatisch. Das Besondere zudem, sie ist eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren (je 100g 0,96g Omega-3-Fettsäuren).

Mit ihrem frischen und reinen Geschmack ist sie vielseitig verwendbar, ideal zum Verfeinern von Mahlzeiten, geben Sie Ihrem Gericht durch beste Molken süßrahm-Butter eine besondere Note.

Die Molken süßrahm-Butter sollte bei ca. 8°C gelagert werden.

Ein Butterstein hat ca. 250 g.

Zutaten:

Anbauverband	Bioland
Kontrollstelle	DE-ÖKO-003
Herstellungsland	Deutschland
Region	Hohenlohe / Schwäbischer Wald
Milchart	Kuhmilch, pasteurisiert
Salzgehalt	1,31 g/100 g
Allergene	Milch, Kuhmilcheiweiß
Zutaten	HEUMILCH, Kälberlab, Käseerikultur aus kontrolliert ökologischem Anbau
Weitere Zutaten	Fleur de Sel, Schnittlauch, Zwiebeln, roter Pfeffer, Bohnenkraut, Knoblauch, Petersilie aus kontrolliert ökologischem Anbau
Lagerung	Bei 4-8°C



4,80 €
incl. MWSt.



Butterkäschtle

26,00
€/kg
incl. MWSt.

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ungefähr acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet er sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt. Als passenden Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Bühlertaler Dorfkäse

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenen Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt. Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

DE-ÖKO-003 / LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
€/kg
incl. MwSt.



Geifertshofener Classico

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen

Der würzige Klassiker

Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und z.T. mit Rotweinhafe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkulturen, zum Teil Rotweinhafe

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynam. Anbau

DE-ÖKO-003 / LACON

Rinde nicht verzehrbar, von Natur aus laktosefrei
mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift





Imberger Bauernkäse

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003

mehr unter:
<http://www.dorfkaserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Käsefondue

27,00
€/kg
incl. MwSt.

14,50 €
incl. MwSt.

Unser Käsefondue ist eine Mischung aus drei Sorten unseres Bio-Heumilchkäse. Die Käse sind drei bis sechs Monate gereift, geraspelt und von Hand in Doypacks abgefüllt. Die fein abgestimmte Käsemischung ist eine delikate-würzige Geschmackskomposition, die Käseliebhaberinnen bei Fondue-Abenden dahin schmelzen lässt.

Das Geifertshofener Käsefondue kann direkt aus dem Kühlschrank heraus einfach und schnell zubereitet werden.

DE-ÖKO-003/LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Mischung ohne Rinde

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus
Heumilch
g.t.S.



Leichter Landkäse

Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Art der Kellerpflege, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift mindestens acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenigen, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten. Dieser Käse lässt sich am besten genießen mit einem Chardonnay.

DE-ÖKO-003/LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 30% Fett

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
 €/kg
 incl. MwSt.



Reibkäse Geifertshofener Classico

Bio-Heumilchkäse aus der DorfKäserei Geifertshofen

Der würzige Klassiker

Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und z.T. mit Rotweinhafe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die DorfKäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikulturen, zum Teil Rotweinhafe

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynam. Anbau

DE-ÖKO-003 / LACON

Rinde nicht verzehrbar, von Natur aus laktosefrei
 mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift

3,90 €
 incl. MwSt.





Sonnentaler

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe. Er reift nur ca. vier Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb-rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Der Sonnentaler wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Rinde verzehrbar
mind. 45% Fett, naturbelassen

nicht laktosefrei



St. Barbara

34,00
€/kg
incl. MWSt.

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur, Süßrahm
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Wengert

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität. Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihenfe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käse-reikultur, Rotweihenfe (Rinde)

aus biologisch-dynamischem Anbau

Naturrinde, gepflegt mit Weinhefe - Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



28,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Wurzelsepp

Ein rahmig-würziger halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine schöne würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neueste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käse-reikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift

g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käse-reikultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



30,00
 €/kg
 incl. MWSt.

Alle Produkte



Ob Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen oder Ziegenkäse aus Ilshofen, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Geifertshofener Classico

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen

Der würzige Klassiker

Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und z.T. mit Rotweinhafe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikulturen, zum Teil Rotweinhafe

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynam. Anbau

DE-ÖKO-003 / LACON

Rinde nicht verzehrbar, von Natur aus laktosefrei
mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift

32,00

€/kg

incl. MwSt.



Reibekäse Geifertshofener Classico

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen

Der würzige Klassiker

Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengereifter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und z.T. mit Rotweinhafe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikulturen, zum Teil Rotweinhafe

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynam. Anbau

DE-ÖKO-003 / LACON

Rinde nicht verzehrbar, von Natur aus laktosefrei
mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift

3,90 €

incl. MwSt.



ca. 100g am Stück



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



Fotos: KD Busch



Butterkäschtle

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ungefähr acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt. Als passenden Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
 €/kg
 incl. MwSt.



Bühlertaler Dorfkäse

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenem Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt. Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Imberger Bauernkäse

27,00
€/kg
incl. MwSt.

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Leichter Landkäse

26,00
€/kg
incl. MwSt.

Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Art der Kellerpflege, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift mindestens acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenigen, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten. Dieser Käse lässt sich am besten genießen mit einem Chardonnay.

DE-ÖKO-003/LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 30% Fett

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





St. Barbara

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



34,00
€/kg
incl. MWSt.



Weinbauernkäse

Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger, Regent oder Lemberger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

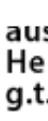
HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur, Rotweinhafe (Rinde)

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Wengert

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität. Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihenfe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur, Rotweihenfe (Rinde)

aus biologisch-dynamischem Anbau

Naturrinde, gepflegt mit Weihenfe - Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Wurzelsepp

Ein rahmig-würziger halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine schöne würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neueste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift

g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



30,00
 €/kg
 incl. MWSt.

ca. 200g am Stück



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



Fotos: KD Busch



Butterkäschtle

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ungefähr acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt. Als passenden Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Bühlertaler Dorfkäse

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenem Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühlertal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt. Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Imberger Bauernkäse

27,00
€/kg
incl. MwSt.

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Leichter Landkäse

26,00
€/kg
incl. MwSt.

Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Art der Kellerpflege, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift mindestens acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenigen, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten. Dieser Käse lässt sich am besten genießen mit einem Chardonnay.

DE-ÖKO-003/LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseinkultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 30% Fett

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Sonnentaler

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe. Er reift nur ca. vier Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb-rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Der Sonnentaler wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Rinde verzehrbar
mind. 45% Fett, naturbelassen

nicht laktosefrei



St. Barbara

34,00
€/kg
incl. MWSt.

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur, Süßrahm
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Wengert

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität. Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihenfe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur, Rotweihenfe (Rinde)

aus biologisch-dynamischem Anbau

Naturrinde, gepflegt mit Weihenfe - Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



28,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Wurzelsepp

Ein rahmig-würziger halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine schöne würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neueste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift

g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



30,00
 €/kg
 incl. MWSt.

Bio Hartkäse

ca. 200g am Stück



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



L-BANK

Landespreis für junge Unternehmen

Fotos: KD Busch





Geifertshofener Classico

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei Geifertshofen
Der würzige Klassiker

Unser Geifertshofener Classico ist ein mindestens zwölf Monate milbengerieferter Käse, der aus frischer Heumilch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird. In unseren Ziegelgewölbekellern wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser und z.T. mit Rotweinhafe gepflegt, so dass sich eine rötliche, zum Teil urige/wilde Naturrinde mit natürlichen Käsemilben entwickelt. Bedingt durch die lange Reifezeit auch vereinzelt Schimmelbesatz. Die Käsemilben verleihen dem Classico mit zunehmendem Alter ein rassigwürziges Aroma und doch besitzt er den für die Dorfkäserei Geifertshofen typischen karamellartigen Schmelz. Er hat wenige kleine runde Löcher.

Passend zum Classico: gehaltvolle und dichte Rotweine aus dem Barrique oder Beerenauslese - einfach herrlich - ein Spitzenprodukt für Käseliebhaber!

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikulturen, zum Teil Rotweinhafe

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynam. Anbau

DE-ÖKO-003 / LACON

Rinde nicht verzehrbar, von Natur aus laktosefrei
mind. 45% Fett i. Tr., mind. 12 Monate gereift



32,00
€/kg
incl. MwSt.



Imberger Bauernkäse

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur

aus ökologischem Anbau

Nach Rinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



27,00
€/kg
incl. MwSt.

ca. 100g am Stück



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



Fotos: KD Busch



Imberger Bauernkäse

27,00

€/kg

incl. MwSt.

Ein rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, traditionell aus dem Kupferkessel. Er wird nach Bergkäse Rezeptur hergestellt und regelmäßig aufwendig mit Salzwasser gepflegt.

Eine Besonderheit ist seine spezielle und lange Reifung in Ziegelgewölbekellern. In diesen Gewölben herrscht das ideale Reifeklima, in denen der Imberger Bauernkäse mindestens fünf Monate Zeit hat, sein einmaliges Aroma zu entwickeln. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an würzige Kräuter. Trotz der langen Reifezeit bleibt der Käse weich geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher. Mit zunehmendem Alter prägt sich sein Aroma weiter aus. Benannt ist dieser Käse nach unserem Hausberg, dem Imberg oberhalb von Geifertshofen.

Zu unserem Imberger Bauernkäse empfehlen wir gehaltvolle, schwere Rotweine.

Der Imberger Bauernkäse wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käsekulturbakterien

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



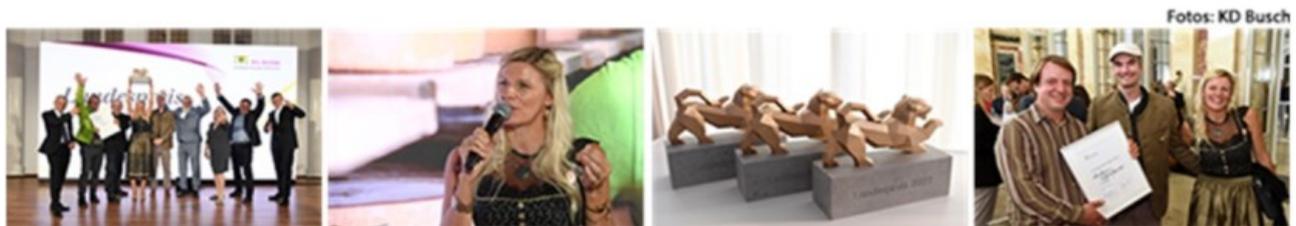
aus
Heumilch
g.t.S.

Bio Schnittkäse



Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Hirsenkäse aus Hohenlehe

WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



ca. 200g am Stück



Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Hirsenkäse aus Hohenlehe

WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ





Butterkäschtle

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ungefähr acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt. Als passenden Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
 €/kg
 incl. MWSt.



Bühlertaler Dorfkäse

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenem Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühltal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt. Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Sonnentaler

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe. Er reift nur ca. vier Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb-rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchschnitzel.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Der Sonnentaler wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Rinde verzehrbar
mind. 45% Fett, naturbelassen

nicht laktosefrei



St. Barbara

34,00
€/kg
incl. MWSt.

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehm aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsekeimkultur, Süßrahm
aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Weinbauernkäse

Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihefe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger, Regent oder Lemberger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur, Rotweihefe (Rinde)

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.

26,00
€/kg
incl. MwSt.



Wengert

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität. Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweihefe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur, Rotweihefe (Rinde)

aus biologisch-dynamischem Anbau

Naturrinde, gepflegt mit Weinhefe - Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Wurzelsepp

30,00

€/kg

incl. MwSt.

Ein rahmig-würziger halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine schöne würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neuste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift

g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



ca. 100g am Stück



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



Fotos: KD Busch



Butterkäschtle

So schwäbisch wie sein Name ist die herrlich cremige Konsistenz. Dieser Käse erinnert dadurch sehr stark an einen klassischen Butterkäse, genau so, wie er früher gekäst wurde. Mit einer Reifezeit von ungefähr acht Wochen entwickelt er bereits einen ausgeprägten eigenen feinen Charakter. Durch seine Form eignet sich auch besonders gut, um Scheiben zu schneiden.

Wie in unserem Hause üblich, wird auch dieser Käse mit Salzwasser während der gesamten Reifezeit von Hand gepflegt. Als passenden Wein empfehlen wir einen Sauvignon blanc.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



26,00
€/kg
incl. MWSt.



Bühlertaler Dorfkäse

Ein feiner, cremiger Schnittkäse ähnlich dem Schweizer Raclette, der je nach Reifegrad mild-würzig bis kräftig-aromatisch schmeckt. Er eignet sich sehr gut zum Schmelzen (Raclette, Käsespätzle, Fondue, Gratin, Lasagne). Schmeckt aber natürlich mindestens genauso gut zu einem kräftigen Bauernbrot und einem Glas trockenem Rotwein.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er dem Reifegrad entsprechend regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. Diesen Käse haben wir nach dem idyllischen Bühltal in Hohenlohe benannt, an dessen Rand das Dorf Geifertshofen liegt und das der ganzen Region seinen Namen gibt. Empfehlen können wir hier als Wein einen Spätburgunder.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift





Leichter Landkäse

26,00
€/kg
incl. MwSt.

Unser Leichter Landkäse ist ein fettreduzierter Schnittkäse, der trotz seines verminderten Fettgehaltes richtig nach Käse schmeckt! Das Geheimnis hierfür liegt in der Art der Kellerpflege, die dem Leichten Landkäse seinen typischen Geschmack verleihen.

Er reift mindestens acht Wochen in unseren Reifekellern. Hier wird er regelmäßig sorgfältig von Hand gepflegt. Unser Leichter Landkäse ist ideal für diejenigen, die gerne etwas fettreduziert essen, aber trotzdem einen vollen Käsegeschmack möchten. Dieser Käse lässt sich am besten genießen mit einem Chardonnay.

DE-ÖKO-003/LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 30% Fett

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus
Heumilch
g.t.S.



Pfefferkäse

30,00
€/kg
incl. MwSt.

Unser fein-würziger Pfefferkäse ist eine außergewöhnliche Käse-Spezialität mit Urwaldpfeffer. Die traditionelle handwerkliche Herstellung und die fein abgestimmte Reifung sorgen für einen einzigartigen Charakter, der sich mit dem Urwaldpfeffer zu einer eleganten Symbiose vereint. Während seiner Reifezeit von mindestens drei Monaten wird er regelmäßig mit Salzwasser gepflegt. In dieser Kombination entwickelt sich ein exzellenter Geschmack, der mit seiner fein fruchtigen Schärfe besticht. Der cremige, gelbe Käseteig wird von den frisch geschroteten grünen und schwarzen Pfefferkörnern aus dem Süden Indiens fein durchzogen. Angebaut wird der Urwaldpfeffer von kleinen bäuerlichen Erzeugergemeinschaften, welche ihre einheimischen Pfeffersorten in alten traditionellen Gewürzgärten kultivieren. Dies bedeutet einen geringeren Ertrag, aber ein umso volleres Aroma. Genau das Richtige für unseren außergewöhnlich charaktervollen Pfefferkäse.

Der Pfefferkäse wurde 2018 vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e. V. mit dem Zertifikat "Käse cum laude" ausgezeichnet. Dieses Jahr hat der Pfefferkäse den Qualitätspreis Gold 2019/2020 erhalten.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsereikultur, grüner und schwarzer Pfeffer

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus
He
g.t.



Sonnentaler

26,00
€/kg
incl. MWSt.

Mild, aber mit Geschmack: Ein nach original Schweizer Rezept hergestellter halbfester Schnittkäse von feiner, cremiger Konsistenz. Sein Geschmack ist mild-säuerlich und erinnert an frischen Rahm. Die Laibe sind flach und gleichen einer Scheibe. Er reift nur ca. vier Wochen in unseren Reifekellern und entwickelt in dieser Zeit sein feines, mildes Aroma. Die Rinde wird sorgfältig von Hand gepflegt, erscheint goldgelb-rötlich und hat manchmal einem leichten Anflug von weißem Milchsimmel.

Als harmonische Ergänzung empfehlen wir hierzu einen Weißburgunder.

Der Sonnentaler wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Rinde verzehrbar
mind. 45% Fett, naturbelassen

nicht laktosefrei



aus
Heumilch
g.t.S.



St. Barbara

34,00
€/kg
incl. MWSt.

Der St. Barbara ist ein sahnig-cremiger Schnittkäse mit Rotkulturrinde, der aus frischer Vollmilch und frischer Sahne hergestellt wird. Vom Typ her entspricht er einem Butterkäse der französischen Art.

Er reift mindestens drei Monate in unseren Ziegelgewölbekellern. Hier wird er regelmäßig und mit besonderer Sorgfalt mit Salzwasser gepflegt, sodass sich eine rötliche Naturrinde entwickelt, die ihm seinen angenehmen aromatisch-würzigen Geschmack und sein typisches Aroma verleiht. Der Käseteig ist wunderbar cremig und hat wenige kleine Löcher.

Als besonders harmonischen Wein können wir zu unserem St. Barbara einen Grauburgunder empfehlen.

Der St. Barbara wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Publikumspreis 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:
<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:
<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseerikultur, Süßrahm aus ökologischem Anbau
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift
mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus
He
g.t.



Weinbauernkäse

Dieser edel-würzige Schnittkäse mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität und Blickfang in jeder Käsetheke! Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der dreimonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Weinbauernkäse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

Unsere Weinempfehlung: Trollinger, Regent oder Lemberger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsezikultur, Rotweinhafe (Rinde)

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



aus Heumilch g.t.S.



aus Heumilch g.t.S.

26,00
€/kg
incl. MwSt.



Wengert

Dieser edel-würzige Schnittkäse aus Demeter-Heumilch mit wunderbarem Aroma und interessanter braun-violetter bis schwarzer Naturrinde ist eine absolute Käsespezialität. Er wird mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhafe und Salz regelmäßig gepflegt. So entwickeln sich während der viermonatigen Reifezeit in unseren Ziegelgewölbekellern sein unverwechselbares Aroma und seine typische dunkle Farbe. Sein Käseteig ist schön geschmeidig und hat meist wenige kleine Löcher.

Der Wengert Käse hat einen feinen edel-aromatischen Geschmack. Lässt man ihn noch ein paar Wochen länger reifen, so wird sein Aroma zunehmend kräftig-würziger.

DE-ÖKO-003/ LACON

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käsezikultur, Rotweinhafe (Rinde)

aus biologisch-dynamischem Anbau

Naturrinde, gepflegt mit Weinhafe - Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, naturbelassen

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Wurzelsepp

30,00

€/kg

incl. MwSt.

Ein rahmig-würziger halbharter Schnittkäse aus Heumilch (Rohmilch). Seine Rezeptur ist der eines Bergkäses angelehnt und entwickelt mit zunehmendem Alter eine schöne würzig-pikante Note. Auch bei einer längeren Reifezeit bleibt der Käseteig geschmeidig und hat meist einige schöne Reifungslöcher.

Der Wurzelsepp ist der neuste Heumilchkäse aus Geifertshofen. Er ist benannt nach dem Wurzelhof vom Heumilchbetrieb der Familie Gall aus Geifertshofen, denn die erste Charge wurde aus deren Heumilch gefertigt.

Als Begleitung empfehlen wir edle Weißweine wie Gewürztraminer oder Weißherbst.

Der Wurzelsepp wurde vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. mit dem Qualitätspreis Silber 2019/2020 ausgezeichnet.

mehr unter:

<http://www.dorfkaeserei.de/>



auf YouTube:

<https://www.youtube.com/dorfkaeserei/videos>

Zutaten:

HEUMILCH

HEUMILCH g.t.S. (Rohmilch), Siedesalz, Kälberlab, Käseereikultur

aus ökologischem Anbau

Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 45% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift

g.t.S., Siedesalz, Kälberlab, Käseereikultur, Süßrahm

aus ökologischem Anbau

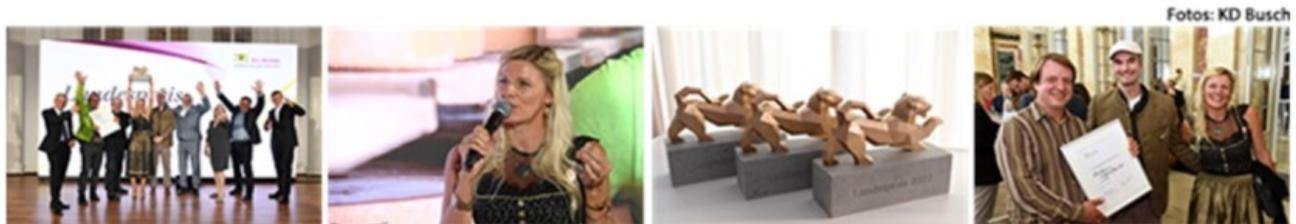
Naturrinde, Verzehr nicht empfohlen, da länger gereift

mind. 52% Fett, mit eigenem Süßrahm aufgerahmt

Laktose <0,1 g/100g, naturgereift



Bio Hirtenkäse



Fotos: KD Busch



Hirtenkäse mariniert Kräuter oder Curry

3,69 €

incl. MwSt.

Bio - Hirtenkäse aus Heumilch g.t.S. "Kräuter oder Curry"

Unser Hirtenkäse aus regionaler Bio-Heumilch g.t.S wird handwerklich in der Dorfkäserei Geifertshofen hergestellt und im Biohotel Schloss Kirchberg der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG, Schlossstraße 16/3, 74592 Kirchberg/Jagst mit feinen Naturgewürzen, Kräutern und Olivenöl mariniert.

Ideal zum Schmelzen im Ofen bzw. auf dem Grill, auch kalt zum Vesper oder im Salat

Zubereitung im Ofen:

Folie um den Hirtenkäse entfernen. Den Hirtenkäse in der Holzschale für 6 Minuten bei 180°C Umluft backen und lauwarm servieren.

Zubereitung auf dem Grill:

Folie um den Hirtenkäse entfernen. Den Hirtenkäse in der Holzschale für wenige Minuten auf dem Grill bei indirekter Hitze schmelzen lassen.

Guten Appetit!

Zutaten:

HIRTENKÄSE (HEUMILCH, Siedesalz, Kälberlab, Käseerikulturen, mindestens 45% Fett i.Tr.), Olivenöl, Kräuter und Gewürze

aus kontrolliert ökologischer Erzeugung (DE BW-445 EG)



noch mehr Bio Heumilchkäse Spezialitäten



WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES
FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ



Fotos: KD Busch

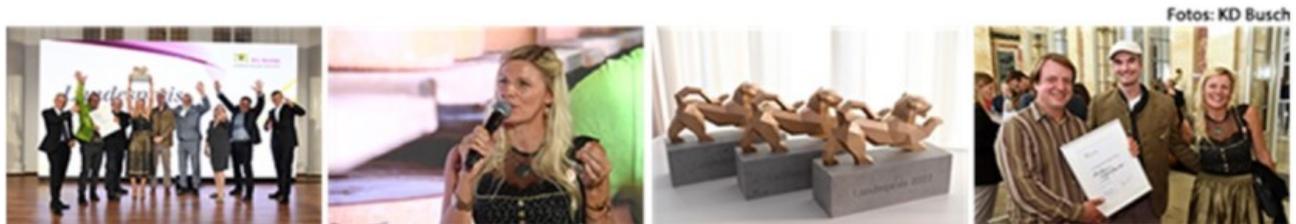
Geschenkideen

Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Hirsenkäse aus Hohenleche

WIR SIND GEWINNER DES LANDESPREISESES FÜR JUNGE UNTERNEHMEN 2022, 2. PLATZ

Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Hirsenkäse aus Hohenleche

L-BANK
Landespreis für junge Unternehmen



BIO Naturgewürze



Harros BBQ Gewürze



Harros BBQ Mischung No.1

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Pfeffer, Kokosblütenzucker, Knoblauch, Mango, Senf, Zwiebel, Kreuzkümmel, Rosmarin, Majoran, Zucker, Thymian, Liebstöckel, Oregano, Ingwer, Sellerie, Zimt, Kümmel, Koriander, Lavendel

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,60 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.10

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Knoblauch, Kokosblütenzucker, Kreuzkümmel, Senf, Pfeffer

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,40 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.11

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Paprika, Pfeffer, Chili

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,60 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.12

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Kokosblütenzucker, Salz, Koriander, Liebstöckel, Lavendelblüte, Ingwer, Fenchel,

aus kontrolliertem ökologischen Anbau, DE-ÖKO-003



5,90 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.13

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Paprika, Gemüsepulver, Knoblauch, Kreuzkümmel, Oregano, Sellerie, Thymian

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,60 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.2

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Chili

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,20 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.3

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Fenchel

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,20 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.4

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Salz, Kokosblütenzucker, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Majoran, Thymian, Liebstöckel, Lavendelblüte

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



5,70 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.5

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Rauchsatz, Kokosblütenzucker, Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Senf, Paprika, Gemüsepulver, Chili, Fenchel, Kreuzkümmel, Kümmel, Thymian, Sellerie, Liebstöckel, Majoran, Orgeano

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,20 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.6

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Pfeffer, Salz, Paprika, Senf, Kokosblütenzucker, Zwiebel, Knoblauch

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



6,40 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.7

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.



5,80 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.8

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Mango, Salz, Kokosblütenzucker, Ingwer, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie, Zimt, Koriander

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



7,90 €
incl. MWSt.



Harros BBQ Mischung No.9

7,90 €

incl. MwSt.

Grillmeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Harro Bollinger, hat 13 BBQ Bio-Gewürz-Mischungen entwickelt.

Alle Gewürze und Kräuter stammen aus eigenem Anbau und Partnerschaftsprojekten.

Zutaten:

Mango, Salz, Kokosblütenzucker, Ingwer, Zwiebel, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Thymian

aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Gewürze im Glas

Unsere ökologischen Naturgewürze stammen aus Kleinbauernkooperativen in Indien und Sansibar.



Andaliman Pfeffer Wildsammlung 25g, Glas

9,10 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Anis ganz

7,90 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fisch
- Fleischgerichte
- Kohlsuppe
- Kartoffelsuppe

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Basilikum, gerebelt

5,20 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fisch, Lamm, Geflügel und Kalb
- Eier- und Nudelgerichte
- in Pesto und auf Pizzen
- Schmeckt und duftet süßlich pfeffrig/etwas nach Nelke

DE-ÖKO-003



Bio Zimtstangen, Ceylon-Typ, 65g

7,50 €
incl. MWSt.

Zimtstangen, Ceylon-Typ Geeignet zur Aromatisierung von Heißgetränken (Tee), Fleischgerichte, Süßspeisen, Gebäck und Glühwein. Herkunft: Indien-fairer Handel-DE-ÖKO-003



Birdeye Chilies, ganz

5,50 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischartöpfen
- Chili gibt es frisch, getrocknet, gemahlen oder eingelegt

Anwendung als Heilmittel:

- Chili stärkt die Abwehrkräfte

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Birdeye-Chilies, gemahlen

7,70 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischartöpfen
- Chili gibt es frisch, getrocknet, gemahlen oder eingelegt

Anwendung als Heilmittel:

- Chili stärkt die Abwehrkräfte

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Bohnenkraut, gerebelt

4,60 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Eintöpfen, Fisch, Gemüse und Teigwaren
- klassisches Gewürz für dicke Bohnen

DE-ÖKO-003



Bolognese Gewürzmischung 150g Glas

6,50 €
incl. MWSt.

Zutaten: Salz, Rübenzucker, Pfeffer, Paprika, Ecolandwürzer, Gemüsebouillon, Knoblauch, Oregano, Zwiebel, Majoran, Kümmel, Zitrone aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Bratensoße Gewürzmischung 150g Glas

5,90 €
incl. MWSt.

Zutaten: Salz, Paprika, Rübenzucker, Pfeffer, Knoblauch, Gemüsebouillon, Ecolandwürzer, Kümmel aus kontrolliert ökologischem Ausbau, DE-ÖKO-003



Ceylon Zimt, gemahlen

7,20 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau





Curcuma, gemahlen

Eigenschaft:

- kraftvoller Verstärker des Immunsystems

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003



11,00 €
incl. MWSt.



Curry Malabar mittelscharf

Passt gut zu:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüsegerichten

DE-ÖKO-003

Zutaten:

Curcuma, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Galgant, Pfeffer, Bockshornkleesaat, Zimt, Macis, Cardamom

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

>

DE-ÖKO-003

Inhalt: 100 g

Geeignet für: Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte, Saucen



8,80 €
incl. MWSt.



Dillspitzen, gerebelt

Passt gut zu:

- Fischgerichte
- Kartoffelgerichte
- Salaten
- Gurken

DE-ÖKO-003



4,80 €
incl. MWSt.



English Curry Gewürzmischung

Zutaten: Pfeffer, Paprika, Zucker, Ingwer, Piment, Koriander, Curcuma, Bockshornklee, Senf, Nelken, Fenchel, Knoblauch, Muskat, Zwiebel, Zimt, Curry, Curry Malabar, Gemüsebouillon aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

7,40 €
incl. MWSt.



Estragon, geschnitten

Estragon geschnitten

Herkunft: Deutschland
- fairer Handel -

Geeignet für: Aromatisierung von Essig und Senf, Würzen von eingelegten Gurken, Würzen von Geflügel, Reis oder gekochtem Fisch

DE-ÖKO-003



4,80 €
incl. MWSt.



Fenchel, ganz

Fenchel

Herkunft: Indien
- fairer Handel -

Geeignet für: Fischgerichte, Würzen von Suppen, Salaten, Mayonnaisen, Gewürz in Schwarzbrot

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 80 g

DE-ÖKO-003



4,40 €
incl. MWSt.



Fisch Gewürzsalz 130g Glas

Zutaten: Salz, Rübenzucker, Pfeffer, Zwiebel, Gemüsebouillon, Zitrone, Senf, Koriander, Knoblauch, Chili, Dill, Petersilie, Cumin, Schwarzkümmel aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,90 €
incl. MWSt.



Garam Masala 90g Glas

Zutaten:



5,10 €
incl. MWSt.



Gelbes Thai Curry Gewürzmischung

Zutaten: Kokoszucker, Curcum, Ingwer, Pfeffer, Zitronengras, Zucker, Koriander, Macis, Cardamom, Pastinaken, Mango, Bitterfenchel, Schabziger, Bockshorn,

aus ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



6,10 €

incl. MWSt.



Gewürz-Paprika edelsüß, gemahlen 100g Glas

Passt gut zu:

- Rind-, Schwein- und Kalbfleisch, Lamm, Geflügel und Fisch
- Gemüse, wie z.B. Kohl, Tomaten, Pilze und Gurken
- Suppen, Saucen, Eierspeisen, Käsegerichte

Herkunftsland: Serbien

DE-ÖKO-003



7,60 €

incl. MWSt.



Gewürz-Paprika rosenscharf, gemahlen 100g Glas

Passt gut zu:

- Fleisch, Geflügel, Ente, Huhn, Lamm, Rind, Kalb, Schwein und Wild
- Suppen
- Nudeln/ Reis

Eigenschaft:

- schmeckt süßlich, fruchtig, aromatisch scharf

Herkunftsland: Serbien

DE-ÖKO-003



8,50 €

incl. MWSt.



Grünes Thai Curry Gewürzmischung

Zutaten: Pfeffer, Zucker, Curcuma, Cumin, Koriander, Ingwer, Cardamom, Curryblatt, Zitronengras, Fenchel, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum, Macis, Bockshorn, Schabziger,

aus ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



5,90 €

incl. MWSt.



Hohenloher Koriander, ganz

Passt gut zu:

- asiatischen Gerichten
- Fleisch
- Kokossuppe
- Salaten

Herkunftsland: Deutschland (Sonnenhof)

DE-ÖKO-003



5,00 €

incl. MWSt.



Hohenloher Koriander, gemahlen Glas 80g

Hohenloher Koriander, ganz passt zu Äpfeln, Fisch, Huhn, Schwein, Schinken, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Zwiebeln, Zitrusfrüchten und Pflaumen

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 80 g pro Glas

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



3,90 €

incl. MWSt.



Hohenloher Kümmel, ganz 110g Glas

Passt gut zu:

- Äpfel, Brot, Ente, Gans, Sauerkraut, Kartoffeln und anderem Wurzelgemüse

Anwendung als Heilmittel:

- Kümmel wirkt antibakteriell
- beruhigt gereizten oder nervösen Magen

DE-ÖKO-003

6,90 €

incl. MWSt.

Hähnchen Gewürzsalz 160g Glas

6,50 €

incl. MWSt.



Ingwer, gemahlen

Unsere Naturgewürze- Ingwer, gemahlen ist für viele Brote, Kuchen und Gebäck unverzichtbar. Getrockneter Ingwer schmeckt anders als frischer, deshalb sollte der eine nicht durch den anderen ersetzt werden. Passt zu Kürbis, Karotten und Süßkartoffeln.

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 70 g pro Glas

DE-ÖKO-003



5,80 €
incl. MWSt.



Italienische Kräuter 40g Glas

Zutaten: Basilikum, Rosmarin, Oregano, Thymian, Salbeiaus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-

ÖKO-003



5,50 €
incl. MWSt.



Kalbsgulasch Gewürzmischung

Zutaten: Rübenzucker, Ecolandwürzer, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Kümmel, Zitrone, Liebstock, Karotten, Thymian
aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,90 €
incl. MWSt.



Kartoffelsalat Gewürzmischung 125g Glas

Zutaten: Gemüsebouillon, Rübenzucker, Zwiebel, Liebstock, Pfeffer, Schabzigerklee
aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,50 €
incl. MWSt.



Klare Gemüsebouillon 150g Glas

Passt gut zu:

- Fleisch
- Suppen
- Gemüse

DE-ÖKO-003

Zugabe Empfehlung und Anwendung:
18g/L, in der Flüssigkeit auflösen und kurz umrühren



4,40 €
incl. MWSt.



Knoblauchgranulat 130g Glas

Passt gut zu:

- Fleisch
- Gemüsesuppe
- Pilzgerichte
- Dips

Knoblauchprodukte harmonieren mit fast allen Gewürzen.

DE-ÖKO-003



6,00 €
incl. MWSt.



Knoblauchpulver

Passt gut zu:

- Fleisch
- Gemüsesuppe
- Pilzgerichte
- Dips

Knoblauchprodukte harmonieren mit fast allen Gewürzen.

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



5,20 €
incl. MWSt.



Kreuzkümmel (Cumin) ganz, 90g Glas

Passt gut zu:

- Fleisch und Grillgerichte
- Reisgerichte
- Falafel

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



4,70 €
incl. MWSt.



Kreuzkümmel, gemahlen

Passt gut zu:

- Fleisch und Grillgerichte
- Reisgerichte
- Falafel

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



4,60 €
incl. MWSt.



Lamm-Gewürzsalz 125g Glas

Passt gut zu:

- Lamm- und Schafsfleisch
- dunklen Fleischsorten wie Rind oder Wildfleisch

DE-ÖKO-003

Zutaten: Zwiebel, Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Bohnenkraut, Ecolandwürzer, Pastinaken, Schabziger, Curcuma, Kümmel, Schwarzkümmel, Lavendel, Cumin, Curry Malabar, Fenchel, Anis aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

4,80 €
incl. MWSt.



Liebstockblatt, gerebelt

Pass^t gut zu:

- Fleischgerichte
- Fischgerichte
- Suppen

Harmonisiert sehr gut mit Knoblauch.

DE-ÖKO-003



4,70 €
incl. MWSt.



Linsensuppe Gewürzmischung

Zutaten: Salz, Ecolandwürzer, Gemüsebouillon, Rübenzucker, Pfeffer, Paprika, Muskat, Knoblauch, Lorbeerblattaus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,90 €
incl. MWSt.



Majoran, gerebelt

Pass^t gut zu:

- würzigen Hackgerichten
- Geflügel
- Kaninchen
- Wild
- Schwein

DE-ÖKO-003



4,80 €
incl. MWSt.



Mango-Curry- Gewürzmischung 100g Glas

Zutaten: Curry Malabar, Reismehl, Ingwer, Zwiebel, Kardamom, Vanille, Cumin, Zimt, Curcuma, Paprika aus ökologischem Anbau aus biologisch dynamischem Anbau, DE-ÖKO-003

7,90 €
incl. MWSt.



Muskatblüte (Macis), ganz

Pass^t gut zu:

- Fleischgerichte
- Gebäck

Eigenschaft:

- Geschmack ist etwas feiner als von der Muskatnuss.

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003



6,90 €
incl. MWSt.



Muskatblüte (Macis), gemahlen

Pass^t gut zu:

- Fleischgerichte
- Gebäck

Eigenschaft:

- Geschmack ist etwas feiner als von der Muskatnuss.

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

8,90 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Nelken, ganz

Pass^t gut zu:

- Wild-und Fischgerichten
- Sauerbraten
- Linsen
- Süßspeisen
- Sauerkraut
- Punsch

Herkunftsland:Sansibar

DE-ÖKO-003



5,45 €
incl. MWSt.



Oregano, gerebelt

Pass^t gut zu:

- geschmortem Rindfleisch, Schweinebraten
- Pizza, Suppen,Saucen
- Kartoffelgerichte

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



4,50 €
incl. MWSt.



Petersilie, gerebelt Glas 25g

Passt gut zu:

- Fischgerichte
- Kartoffelgerichte
- Salate
- Kräuterbutter
- Quarkgerichte

DE-ÖKO-003

4,50 €
incl. MWSt.



Piment, ganz

Passt gut zu:

- verschiedene Fleischgerichte
- Fischsuppen, Fischmarinaden
- Leberknödel
- Kohlgerichte

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

6,10 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Pommes Gewürzmischung

Zutaten: Salz, Rübenzucker, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Pfeffer
aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

4,60 €
incl. MWSt.



Rinderbraten Gewürzsatz

Zutaten: Salz, Paprika, Rübenzucker, Zwiebel, Pfeffer, Gemüsebouillon, Tomaten, Kümmel, Senf, Knoblauch, Liebstock, Koriander
aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,90 €
incl. MWSt.



Rosmarin, geschnitten

Passt gut zu:

- hellen Fleischsorten
- Marinaden
- Wild- und Fischgerichte

DE-ÖKO-003

4,30 €
incl. MWSt.



Rührei Gewürz 110g Glas

Verwenden Sie 1 1/2 TL des Rühreigewürz für 3-4 Eier.

Zutaten: Pfeffer, Muskat, Zucker, Petersilie, Gemüsebouillon, Schabziger, Ingwer,
aus ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



6,10 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Salatkräuter 45g Glas

DE-ÖKO-003

Zutaten: 100% aus kontrolliert ökologischem Anbau



4,90 €
incl. MWSt.



Schabzigerklee, gemahlen 80g Glas

Zutaten: Schabzigerkleeaus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

7,80 €
incl. MWSt.



Schweinebraten Gewürzmischung

Zutaten: Salz, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Zucker, Gemüsebouillon, Liebstock, Tomate, Knoblauch, Kümmel, Ingwer, Muskat
aus kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

7,50 €
incl. MWSt.



Senfsaat gelb, ganz 160g Glas

Hohenloher Gelbsenf, ganz wird hauptsächlich zum Einlegen, Konservieren und Beizen empfohlen. Senfpulver würzt Fleischgerichte und Wurzelgemüse. Erst kurz vor Ende der Garzeit hinzufügen

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 160 g pro Glas

DE-ÖKO-003



5,80 €
incl. MWSt.



Steak-Salz-Mischung

Passt gut zu:

- Rindfleisch, Schweinefleisch
- Fisch
- Marinaden

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003

5,20 €
incl. MWSt.



Thymian, gerebelt

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Fisch
- Gemüse/ Kartoffelgerichte

Fester Bestandteil der Mittelmeerküche.

Herkunftsland: Deutschland
DE-ÖKO-003

4,30 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Urwald-Pfeffer bunt, ganz

Eigenschaft:

- feine Schärfe
- fruchtig/würzig

Passt gut zu:

- hellem Fleisch
- Fisch
- Grillgerichten

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

9,90 €
incl. MWSt.



Urwald-Pfeffer grün in Kokosessig 160g Glas

Grünen Urwald-Pfeffer in Kokosessig von Unsere Naturgewürze empfehlen wir zu Saucen, Ragouts, Marinaden aber auch Frucht-desserts. Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau! Inhalt: 160 g pro Glas DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



6,90 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Urwald-Pfeffer grün luftgetrocknet, ganz

Eigenschaft:

- milde schärfe

Passt gut zu:

- gegrilltem und gebratenem Fleisch
- Barbecue-Saucen

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

6,80 €
incl. MWSt.



Urwald-Pfeffer schwarz, ganz 120g Glas

Eigenschaft:

- schärfer und aromatisch pikanter als grüner Pfeffer, jedoch milder als weißer Pfeffer

Passt gut zu:

- Fleischgerichten

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

6,90 €
incl. MWSt.

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau





Urwald-Pfeffer schwarz, gemahlen

6,10 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

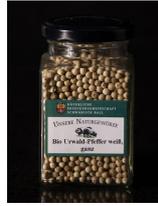
- schärfer und aromatisch pikanter als grüner Pfeffer, jedoch milder als weißer Pfeffer

Passt gut zu:

- Fleischgerichten

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Urwald-Pfeffer weiß, ganz

11,00 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- sehr scharf
- fruchtig

Passt gut zu:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Suppen und Eintöpfe

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Urwald-Pfeffer weiß, gemahlen

6,30 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- sehr scharf
- fruchtig

Passt gut zu:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Suppen und Eintöpfe

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Wacholderbeeren, ganz

4,70 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Sauerkraut

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Wilder Cardamom, ganz

7,80 €
incl. MWSt.

Wilder Cardamom von Unsere Naturgewürze. Geeignet für Gebäck (besonders Christstollen), Kaltschalen, Süßspeisen und Wurst.

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 70 g pro Glas

DE-ÖKO-003

Zutaten: aus 100 % kontrolliert ökologischem Anbau



Gewürze in der Dose

Unsere ökologischen Naturgewürze stammen aus Kleinbauernkooperativen in Indien und Sansibar.



Anis, ganz

5,60 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fisch
- Fleischgerichte
- Kohlsuppe
- Kartoffelsuppe

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Basilikum, gerebelt

3,99 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fisch, Lamm, Geflügel und Kalb
- Eier- und Nudelgerichte
- in Pesto und auf Pizzen
- Schmeckt und duftet süßlich pfeffrig/etwas nach Nelke

DE-ÖKO-003



Birdeye-Chilies, ganz

3,90 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischartöpfen
- Chili gibt es frisch, getrocknet, gemahlen oder eingelegt

Anwendung als Heilmittel:

- Chili
- stärkt die Abwehrkräfte

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Birdeye-Chilies, gemahlen

3,90 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischartöpfen
- Chili gibt es frisch, getrocknet, gemahlen oder eingelegt

Anwendung als Heilmittel:

- Chili stärkt die Abwehrkräfte

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Birdeye-Chilies, geschrotet

3,90 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischartöpfen
- Chili gibt es frisch, getrocknet, gemahlen oder eingelegt

Anwendung als Heilmittel:

- Chili stärkt die Abwehrkräfte

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Bockshornklee, ganz

3,80 €

incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Lamm
- Schwein
- Rind
- Fisch

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003





Bohnenkraut, gerebelt

Passt gut zu:

- Eintöpfen, Fisch, Gemüse und Teigwaren
- klassisches Gewürz für dicke Bohnen

DE-ÖKO-003

2,90 €
incl. MWSt.



Cardamom, ganz

Verwendung:

- zum Würzen von Backwaren und Süßspeisen
- in Gewürz-Chai und Weihnachtsgebäck
- süßlich/scharf

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

4,80 €
incl. MWSt.



Cardamom, gemahlen

Verwendung:

- zum Würzen von Backwaren und Süßspeisen
- in Gewürz-Chai und Weihnachtsgebäck
- süßlich/scharf

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



5,60 €
incl. MWSt.



Curcuma, gemahlen

Eigenschaft:

- kraftvoller Verstärker des Immunsystems

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

4,90 €
incl. MWSt.



Curry Malabar mittelscharf

Passt gut zu:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüsegerichten

DE-ÖKO-003

Zutaten:

Curcuma, Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer, Galgant, Pfeffer, Bockshornkleesaat, Zimt, Macis, Cardamom

6,60 €
incl. MWSt.



Estragon, geschnitten

Estragon geschnitten

Herkunft: Deutschland
- fairer Handel -

Geeignet für: Aromatisierung von Essig und Senf, Würzen von eingelegten Gurken, Würzen von Geflügel, Reis oder gekochtem Fisch

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 15 g pro Dose

DE-ÖKO-003



3,10 €
incl. MWSt.



Galgant, gemahlen

Galgant gemahlen, Indonesien

- fairer Handel -

Geeignet für: universell einsetzbar

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 30 g pro Dose

DE-ÖKO-003



3,20 €
incl. MWSt.



Gyros-Gewürzmischung

Passt gut zu:

- Dips und griechischem Gyros
- Marinade für mediterrane Spieße
- Bratengerichte

DE-ÖKO-003



4,70 €
incl. MWSt.



Hardys Bio Gewürzrad Indien

29,00 €
incl. MwSt.

Hardy ist unserer Gewürzliebhaber, der sich mit viel Leidenschaft vor langer Zeit für Gewürze begeistern konnte und sprichwörtlich auf den Geschmack gekommen ist. Er besucht regelmäßig unsere Gewürzprojekte und steht in engem Kontakt mit den Bauern, die diese alten Gewürzsorten anbauen und pflegen.

Ein Gewürzrad besteht immer aus einer thematisch ausgerichteten Kollektion von Gewürzen und/oder Gewürzmischungen in jeweils kleinen Mengen, hübsch verpackt in stabilen, langlebigen Gewürzdosen aus Metall mit Schraubdeckel. Zum Probieren, zum Kennenlernen und zum Entdecken der persönlichen aromatischen Vorlieben. Alle Gewürzproben sitzen übersichtlich angeordnet in einer wiederverwendbaren runden Metaldose. Nennen Sie es Probierset, Gewürzsammlung oder originelle Geschenkidee für Gewürzfans und Freunde guter Dinge, wir nennen es "Hardys Bio Gewürzrad".

Einmal geschmeckt - für immer verliebt

Zutaten:

Inhalt/ Gewürzmischungen	Gewicht/Dose	Zutaten	Herkunft
Bio Garam Masala	15g	Cumin, Koriander, Fenchel, Ingwer, Pfeffer, Kardamom grün, Kardamom schwarz, Zimt, Nelke, MuskatLorbeerblatt aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Biryani Masala	10g	Koriander, Paprika, Cumin, Cashew, Ingwer, Knoblauch, Kardamom, Zwiebel, Kokoszucker, Fenchel, Lorbeerblatt, Pfeffer, Nelken, Muskat, Zimt, Kurkuma aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Chana Masala	10g	Mango, Cumin, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Kardamom, Zimt, Salz, Nelken, Lorbeerblatt, Bockshornklee, Muskat, Macis, Sternanis aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Veggie Masala	15g	Salz, Kokoszucker, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin, Majoran, Liebstockblatt, Curryblatt, Kurkuma, Korianderblatt aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Tandoori Masala	10g	Paprika, Knoblauch, Ingwer, Koriander, Cumin, Salz, Kardamom, Pfeffer, Zitronengras, Zitrone, Kurkuma, Zimt, Sternanis, Rote Beete aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Malabar Curry	10g	Kurkuma, Cumin, Koriander, Ingwer, Galgant, Pfeffer, Bockshorn, Zimt, Macis, Kardamom aus ökologischem Anbau	EU-/nicht
Bio Mango Curry	15g	Mango, Malabar Curry, Kardamom, Zwiebel, Vanillezucker, Kokoszucker, Schwarzkümmel, Ingwer, Paprika, EU-/nicht	EU-/nicht



**Hohenloher Koriander, gemahlen
Dose 40g**

2,70 €
incl. MwSt.

Passt gut zu:

- asiatischen Gerichten
- Fleisch
- Kokossuppe
- Salate

Herkunftsland: Deutschland (Sonnenhof)
DE-ÖKO-003

Zutaten: Herkunft: Hohenlohe, Deutschland Geeignet: Fleisch, Wurst, Soße, Gemüse, Kompott, Marinaden und Weihnachtsgebäck Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Kurkuma, Zimt, Pfeffer, Pastinaken, Gemüsepulver aus ökologischem Anbau

Bio English Curry

10g

Salz, Rübenzucker, Ingwer, Pfeffer, Malabar Curry, Gemüsepulver, Kurkuma, Bockshorn, Koriander, Piment, EU-/nicht Senf, Paprika, Muskat, Zwiebel, Zimt, Nelke, Fenchel, Cumin, Knoblauch aus ökologischem Anbau



Hohenloher Kümmel, ganz 50g Dose

3,20 €
incl. MWSt.



Hohenloher Kümmel, gemahlen

2,90 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Äpfel, Brot, Ente, Gans, Sauerkraut, Kartoffeln und anderem Wurzelgemüse

Anwendung als Heilmittel:

- Kümmel wirkt antibakteriell
- beruhigt gereizten oder nervösen Magen

DE-ÖKO-003



Hohenloher Senfsaat braun, ganz

3,90 €
incl. MWSt.

- fairer Handel -

Geeignet für: universell einsetzbar

Inhalt: 70 g pro Dose

DE-ÖKO-003



Hohenloher Senfsaat gelb, ganz

3,60 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischgerichten
- Wurzelgemüse

Erst kurz vor Ende der Garzeit hinzufügen.
Herkunftsland: Deutschland (Sonnenhof)
DE-ÖKO-003



Hohenloher Senfsaat gelb, gemahlen

3,90 €
incl. MWSt.



Hähnchen Gewürzsalz

3,80 €
incl. MWSt.

Hähnchen-Gewürzsalz, Deutschland

Zutaten: Natursalz, Liebstock, Rosmarin, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, Rübenzucker, Paprika- fairer Handel -

Geeignet für: universell einsetzbar

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 35 g pro Dose

DE-ÖKO-003





Klare Gemüsebouillon 70g Dose

2,80 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleisch
- Suppen
- Gemüse

DE-ÖKO-003

Zugabe Empfehlung und Anwendung:
18g/L, in der Flüssigkeit auflösen und kurz umrühren



Knoblauchgranulat

3,50 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleisch
- Gemüsesuppe
- Pilzgerichte
- Dips

Knoblauchprodukte harmonieren mit fast allen Gewürzen.

DE-ÖKO-003



Knoblauchpulver

3,20 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleisch
- Gemüsesuppe
- Pilzgerichte
- Dips

Knoblauchprodukte harmonieren mit fast allen Gewürzen.

DE-ÖKO-003



Kreuzkümmel gemahlen

2,90 €
incl. MWSt.

Kreuzkümmel (Cumin) gemahlen, Indien

- fairer Handel -

Inhalt: 50 g pro Dose

DE-ÖKO-003



Kreuzkümmel, ganz 40g, Dose

3,10 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleisch und Grillgerichte
- Reisgerichte
- Falafel

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003



Kubebenpfeffer, ganz

4,90 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Gemüsegerichte

DE-ÖKO-003



Lamm-Gewürzsatz 60g Dose

3,50 €
incl. MWSt.

Passt gut zu:

- Lamm- und Schafffleisch
- dunklen Fleischsorten wie Rind oder Wildfleisch

DE-ÖKO-003



Lavendelblüten, ganz

2,90 €
incl. MWSt.

Lavendelblüten ganz, Provence

- fairer Handel -

Geeignet für: universell einsetzbar

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 10 g pro Dose

DE-ÖKO-003





Liebstöckelblätter, gerebelt

Pass gut zu:

- Fleischgerichte
- Fischgerichte
- Suppen

Harmonisiert sehr gut mit Knoblauch.
DE-ÖKO-003

2,70 €
incl. MWSt.



Majoran, gerebelt

Pass gut zu:

- würzigen Hackgerichten
- Geflügel
- Kaninchen
- Wild
- Schwein

DE-ÖKO-003

2,90 €
incl. MWSt.



Muskatblüte (Macis), ganz

Pass gut zu:

- Fleischgerichte
- Gebäck

Eigenschaft:

- Geschmack ist etwas feiner als von der Muskatnuss.

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

4,70 €
incl. MWSt.



Nelken, ganz

Pass gut zu:

- Wild- und Fischgerichten
- Sauerbraten
- Linsen
- Süßspeisen
- Sauerkraut
- Punsch

Herkunftsland: Sansibar
DE-ÖKO-003

4,40 €
incl. MWSt.



Nelken, gemahlen

Unsere Naturgewürze Hochland-Nelken, gemahlen. Geeignet für Sauerbraten, Wild- und Fischgerichte, Linsen, Rotkohl, Süßspeisen, Kompote, Gebäcke, Punsch, Glühwein, Wurst.

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 50g pro Dose

DE-ÖKO-003



6,90 €
incl. MWSt.



Paprika edelsüß, gemahlen

Pass gut zu:

- Rind-, Schwein- und Kalbfleisch, Lamm, Geflügel und Fisch
- Gemüse, wie z.B. Kohl, Tomaten, Pilze und Gurken
- Suppen, Saucen, Eierspeisen, Käsegerichte

Herkunftsland: Serbien

DE-ÖKO-003



4,90 €
incl. MWSt.



Paprika rosenscharf, gemahlen

Pass gut zu:

- Fleisch, Geflügel, Ente, Huhn, Lamm, Rind, Kalb, Schwein und Wild
- Suppen
- Nudeln/ Reis

Eigenschaft:

- schmeckt süßlich, fruchtig, aromatisch scharf

Herkunftsland: Serbien
DE-ÖKO-003

4,90 €
incl. MWSt.



Petersilie, gerebelt

Pass gut zu:

- Fischgerichte
- Kartoffelgerichte
- Salate
- Kräuterbutter
- Quarkgerichte

DE-ÖKO-003

2,90 €
incl. MWSt.





Piment, ganz

Passt gut zu:

- verschiedene Fleischgerichte
- Fischsuppen, Fischmarinaden
- Leberknödel
- Kohlgerichte

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

3,90 €
incl. MwSt.



Pimentblätter, ganz

Pimentblätter ganz

Herkunft: Indien
- fairer Handel -

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 15g pro Dose
DE-003-ÖKO-Kontrollstelle

3,50 €
incl. MwSt.



Rosmarin, geschnitten

Passt gut zu:

- hellen Fleischsorten
- Marinaden
- Wild- und Fischgerichte

DE-ÖKO-003

2,90 €
incl. MwSt.



Schaschlik-Gewürzsalz

Schaschlik-Gewürzsalz

- fairer Handel -

Geeignet für: universell einsetzbar

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 80 g pro Dose

DE-ÖKO-003

4,30 €
incl. MwSt.



Steak-Kräutersalz

Passt gut zu:

- Rindfleisch, Schweinefleisch
- Fisch
- Marinaden

DE-ÖKO-003

3,90 €
incl. MwSt.



Tellicherry-Pfeffer schwarz, ganz

Eigenschaft:

- scharf/aromatisch
- intensiv/vollmundig

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Salate, Suppen und Saucen

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

4,70 €
incl. MwSt.



Thymian, gerebelt

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Fisch
- Gemüse/ Kartoffelgerichte

Fester Bestandteil der Mittelmeerküche.

Herkunftsland: Deutschland
DE-ÖKO-003

5,20 €
incl. MwSt.



Urwald-Pfeffer bunt, geschroten

Eigenschaft:

- feine schärfe
- fruchtig/würzig

Passt gut zu:

- hellem Fleisch
- Fisch
- Grillgerichten

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003

4,50 €
incl. MwSt.





Urwald-Pfeffer grün, ganz

4,90 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- milde schärfe

Passt gut zu:

- gegrilltem und gebratenem Fleisch
- Barbecue-Saucen

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer grün, gemahlen

4,50 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- milde schärfe

Passt gut zu:

- gegrilltem und gebratenem Fleisch
- Barbecue-Saucen

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer grün, geschroten

4,50 €
incl. MWSt.

Grüner Urwald-Pfeffer von Unsere Naturgewürze, tagesfrisch gemahlen, hat ein schwaches Aroma und eine angenehm frische Schärfe, die nicht übermäßig feurig ist. Er würzt Schwein, Huhn, Hummer, Krabben, Fisch (Lachs!)

Unsere naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 35 g pro Dose

DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer schwarz, ganz

4,50 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- schärfer und aromatisch pikanter als grüner Pfeffer, jedoch milder als weißer Pfeffer

Passt gut zu:

- Fleischgerichten

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer schwarz, gemahlen

4,50 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- schärfer und aromatisch pikanter als grüner Pfeffer, jedoch milder als weißer Pfeffer

Passt gut zu:

- Fleischgerichten

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer schwarz, geschroten

4,30 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- schärfer und aromatisch pikanter als grüner Pfeffer, jedoch milder als weißer Pfeffer

Passt gut zu:

- Fleischgerichten

Herkunftsland: Indien

DE-ÖKO-003



Urwald-Pfeffer weiß, ganz

4,90 €
incl. MWSt.



Urwald-Pfeffer weiß, gemahlen

4,70 €
incl. MWSt.

Eigenschaft:

- sehr scharf
- fruchtig

Passt gut zu:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Suppen und Eintöpfe

Herkunftsland: Indien
DE-ÖKO-003





Vanilleschoten, ganz, 2 Schoten im Glasröhrchen

Vanilleschoten ganz, Grade A, Indien, 2 Schoten im Glasröhrchen

DE-ÖKO-003



14,90 €
incl. MWSt.



Vanillezucker 80g Dose

Passt gut zu:

- zum Backen
- in Füllungen

DE-ÖKO-003



11,00 €
incl. MWSt.



Wacholderbeeren, ganz

Passt gut zu:

- Fleischgerichte
- Sauerkraut

DE-ÖKO-003



3,10 €
incl. MWSt.



Zitronengras, geschnitten

Passt gut zu:

- asiatischen Speisen

DE-ÖKO-003



2,00 €
incl. MWSt.

Gewürze im Säckchen

Unsere ökologischen Naturgewürze stammen aus Kleinbauernkooperativen in Indien und Sansibar.



Bio Lorbeerblätter, ganz

4,40 €
incl. MWSt.



Bio Muskatnuss 10 Stk., ganz

7,90 €
incl. MWSt.

Bio Muskatnuss ganz

Herkunft: Sündindien
- fairer Handel -

Mit ihrem reichen Spektrum an Aromen verleiht die Muskatnuss Speisen, Getränken und Gebäck einen warmen, würzigen, süßlich-bitteren und feurig-pfeffrigen Charakter und verstärkt die Wirkung der übrigen Gewürze.

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 10 Stück

DE-ÖKO-003



Bio Paprika edelsüß Baumwollsäckchen 150g

9,50 €
incl. MWSt.

Paprika edelsüßaus ökologischem Anbau- fairer Handel
-Verwendet wird dieser Paprika vorzugsweise in der Tex-Mex-Küche, aber auch in der mittel- und

südamerikanischen Küche.DE-ÖKO-003



Bio Paprika rosenscharf

7,90 €
incl. MWSt.

Paprika rosenscharfaus ökologischem Anbau- fairer Handel -Verwendet wird dieser Paprika vorzugsweise in der Tex-Mex-Küche, aber auch in der mittel- und südamerikanischen Küche.Inhalt: 150gDE-ÖKO-003



Bio Urwald-Pfeffer bunt, ganz Baumwollsäckchen 150g

11,00 €
incl. MWSt.

Urwald-Pfeffer bunt, ganz, Indien - fairer Handel -
Inhalt: 150g

DE-ÖKO-003



Bio Urwald-Pfeffer grün, ganz Baumwollsäckchen 70g

8,50 €
incl. MWSt.

Urwald-Pfeffer grün, luftgetrocknet, ganz, Indien
- fairer Handel -

Unsere Naturgewürze steht für feinste Naturgewürze aus rein ökologischem Anbau

Inhalt: 70 g

DE-ÖKO-003



Bio Urwald-Pfeffer Lake Periyar schwarz, ganz BW-Säckchen 160g

9,90 €
incl. MWSt.

Urwald-Pfeffer schwarz ganz, Indien- fairer Handel
-Geeignet für: Fleischgerichte, Fischgerichte, SaucenInhalt: 160 g

DE-ÖKO-003



Bio Urwald-Pfeffer weiß, ganz 150g Baumwollsäckchen

10,80 €
incl. MWSt.

Urwald-Pfeffer weiß, ganz

- fairer Handel -

Geeignet für: Fleischgerichte, Fischgerichte, Saucen

Inhalt: 150 g

DE-ÖKO-003



Gewürzmühlen

Unsere ökologischen Naturgewürze stammen aus Kleinbauernkooperativen in Indien und Sansibar.



Gewürzmühle, Harissa

Zutaten: Chili, Kreuzkümmel, Oregano, Knoblauch, Koriander, Nelken, Steinsalz naturbelassen

aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau , DE-

ÖKO-003



3,50 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Knoblauch-Kräuter-Pfeffer,

Zutaten: Steinsalz naturbelassen, Zwiebel, Knoblauch, Liebstöckel, Petersilie, Pfeffer grün, Bohnenkraut, Rosmarin, Piment, Pfeffer rot

aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau , DE-

ÖKO-003



4,50 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Kräuter der Provence

Zutaten: Steinsalz naturbelassen, Thymian, Oregano, Rosmarin, Bohnenkraut, Majoran, Basilikum, Salbei, Fenchel, Lavendel

aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau , DE-

ÖKO-003



3,90 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Peloponnes

Zutaten: Steinsalz naturbelassen, Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian, Rübenzucker, Kümmel, Pfeffer rot, Pfeffer grün, Kreuzkümmel

aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau , DE-

ÖKO-003



3,80 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Toskana

Zutaten: Steinsalz naturbelassen, Oregano, Knoblauch, Thymian, Basilikum, Paprika, Pfeffer schwarz, Tomate, Pfeffer rot, Zwiebel

aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau , DE-

ÖKO-003



4,60 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Urwaldpfeffer schwarz 50g



4,70 €

incl. MWSt.



Gewürzmühle, Urwaldpfeffer weiß



7,20 €

incl. MWSt.

Gewürze in der Großpackung



Urwaldpfeffer, schwarz ganz 1kg

Zutaten: Bio Urwaldpfeffer aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



34,20 €

incl. MWSt.



Urwaldpfeffer, weiß ganz 1kg

Zutaten: Bio Urwaldpfeffer aus 100% kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-003



43,00 €

incl. MWSt.

Salze

Unsere ökologischen Naturgewürze stammen aus Kleinbauernkooperativen in Indien und Sansibar.

Fenchel ganz 200g PET

200g



7,85 €

incl. MWSt.



Fleur De Sel De Guerande

Zutaten: Handgeschöpftes und naturbelassenes Fleur De Sel aus den Salzgärten der Guerande-Halbinsel an der Atlantikküste.

- sonnetrocknet -
Herkunft: Frankreich

9,90 €

incl. MWSt.

Gros Sel De Guerande



3,90 €

incl. MWSt.

Majoran gerebelt 500ml PET

40 gr.



6,70 €

incl. MWSt.

Trockenfrüchte

Bio Ananas, gefriergetrocknet

6,10 €

incl. MWSt.

in Stücken, gefriergetrocknet

Zutaten:

Ananas-Stücke, gefriergetrocknet

aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Bio Ingwer, gefriergetrocknet

5,30 €

incl. MWSt.

Stücke, gefriergetrocknet

Zutaten:

Ingwer-Stücke, gefriergetrocknet

aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



Bio Mango, gefriergetrocknet

7,00 €

incl. MWSt.

in Würfeln, gefriergetrocknet

Zutaten:

Mango-Würfel, gefriergetrocknet

aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-003



BIO Senf

Wir bieten ein breites Sortiment an Bio- und Demetersenf an. Die Senfsorten sind mit Bio-Gewürzen wie grünem Pfeffer oder Chili verfeinert.



Hohenloher Bio Senf Classic

3,80 €
incl. MwSt.

Diese Hohenloher Senf-Spezialität wird aus alten Landsorten hergestellt, welche die Hohenloher Bauern in kontrolliert ökologischer Wirtschaftsweise auf ihren Feldern anbauen, und enthält keine chemischen Zusatzstoffe.

Zutaten:

Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Meersalz, Gewürz, Kräuter

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-006



Hohenloher Bio Senf Ganzkorn mit Koriander

3,80 €
incl. MwSt.

Diese Hohenloher Senf-Spezialität wird aus alten Landsorten hergestellt, welche die Hohenloher Bauern in kontrolliert ökologischer Wirtschaftsweise auf ihren Feldern anbauen, und enthält keine chemischen Zusatzstoffe.

Zutaten:

Wasser, Senfsaaten, Brantweinessig, Meersalz, Gewürze, Kräuter

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-006



Hohenloher Bio Senf süß

3,80 €
incl. MwSt.

Diese Hohenloher Senf-Spezialität wird aus alten Landsorten hergestellt, welche die Hohenloher Bauern in kontrolliert ökologischer Wirtschaftsweise auf ihren Feldern anbauen, und enthält keine chemischen Zusatzstoffe.

Zutaten: Wasser, Zucker, Senfsaaten, Brantweinessig, Karamell, Gewürze, Meersalz.

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-006



Hohenloher Demeter Senf Classic

4,40 €
incl. MwSt.

Inhalt: 250ml
nach unserem traditionellen Rezept

Zutaten:

Wasser, Gelbsenfsaat, Brantweinessig, Weißweinessig, Meersalz, Braunsenfsaat, Gewürze, Koriander

aus ökologischem Anbau

aus biologisch-dynamischer Erzeugung



Hohenloher Demeter Senf Ganzkorn mit Koriander

4,40 €
incl. MwSt.

Zutaten: Trinkwasser, Senfsaaten (32%), Brantweinessig, Meersalz, Säuerungsmittel: Weinsäure, Gewürze

aus kontrolliert ökologischem Anbau

DE-ÖKO-006



Hohenloher Demeter Senf süß

4,40 €
incl. MwSt.

Diese Hohenloher Senf-Spezialität wird aus alten Landsorten hergestellt, welche die Hohenloher Bauern in kontrolliert ökologischer Wirtschaftsweise auf ihren Feldern anbauen, und enthält keine chemischen Zusatzstoffe.

Zusatzstoffe:



BIO Bäuerliches Backwerk

Unsere Backwaren werden täglich frisch in unserer Backstube gebacken. Bitte beachten Sie in der jeweiligen Produktbeschreibung die individuellen Bestell- und Lieferfristen der einzelnen Produkte.

ACHTUNG: Unsere BIO Bäuerlichen Backwaren können lediglich per UPS Express versendet werden.



Bio Baguette

Bio-Baguette aus unserer hauseigenen Backstube

3,70 €
incl. MwSt.



Bio Butterhefezopf

Bio Butterhefezopf aus unserer hauseigenen Backstube

4,70 €
incl. MwSt.

Bio Weizenbaguette

Bio Weizenkleingebäck

--> Zum fertigbacken, ein Traum <-

ACHTUNG: Versandtage für den Bio Butterhefezopf sind Mittwoch und Freitag. Bitte geben

Bio Baguette ist täglich verfügbar und kann von Montag-Donnerstag versendet werden.

dienstags bzw. donnerstags bis 12:00 Uhr auf.

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Rübenzucker

Fertigbacken:

Umluft: 220°C

Ober/Unterhitze 240°C

Bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Milch

Bio Rübenzucker

Bio Butter

Bio Eier

Bio Hefe

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Zitrone

Bio Vanille

ca. 10-12 Min

ca. 10-12 Min

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutaten:

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Rübenzucker

aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003



Zutaten:

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Milch

Bio Rübenzucker

Bio Butter

Bio Eier

Bio Hefe

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Zitrone

Bio Vanille

aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen. Unverträgliche Stoffe sind enthalten.





Bio Butterrosinenzopf

4,70 €
incl. MWSt.



Bio Romi

7,20 €
incl. MWSt.

Bio Butterrosinenzopf aus unserer hauseigenen Backstube

Bio Roggenmischbrot 60/40

Bio Weizenkleingebäck

ACHTUNG: Versandtag für das Bio Romi sind Mittwoch und Freitag. Bitte geben Sie daher

dienstags bzw. donnerstags bis 12:00 Uhr auf.

ACHTUNG: Versandtage für den Bio Butterrosinenzopf sind Mittwoch und Freitag. Bitte geben Sie daher Ihre Bestellung

dienstags bzw. donnerstags bis 12:00 Uhr auf.

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Milch

Bio Rübenzucker

Bio Butter

Bio Eier

Bio Hefe

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Zitrone

Bio Vanille

Bio Rosinen

Zutaten:

Wasser

Bio Roggenmehl

Bio Weizenmehl

Bio Natursauerteig

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutaten:

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Milch

Bio Rübenzucker

Zutaten:

Zutaten:

Wasser

Bio Roggenmehl

Bio Weizenmehl

Bio Butter	Bio Natursauerteig	Bio Roggenvollkornmehl
Bio Eier		Wasser
Bio Hefe	Naturbelassenes Steinsalz	
Naturbelassenes Steinsalz	Bio Hefe	
Bio Dinkelmehl	Bio Dinkelmehl	
Bio Flohsamenschalen	Bio Flohsamenschalen	
Bio Zitrone	aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003	
Bio Vanille	Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass kann sein, dass unverträglichen Stoffe enthalten sind.	
Bio Rosinen		
aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003		

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass kann sein, dass unverträglichen Stoffe enthalten sind.





Bio Schabzigerbaguette

Bio-Schabzigerbaguette aus unserer hauseigenen Backstube

4,30 €
incl. MWSt.



Bio Schlossbrot

Bio Schlossbrot aus unserer hauseigenen Backstube

7,60 €
incl. MWSt.

Bio Weizenbaguette

Bio Roggen-Dinkel-Vollkornbrot 65/35 mit Saaten

--> Zum fertigbacken, ein Traum <

ACHTUNG: Versandtage für das Bio Schlossbrot sind Dienstag und Donnerstag. Bitte geben

Bio Schabzigerbaguette ist täglich verfügbar und kann von Montag-Donnerstag versendet werden.

mittwochs bis 12:00 Uhr auf.

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Schabzigerklee

Bio Hefe

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Rübenzucker

Fertigbacken:

Umluft: 220°C

Ober/Unterhitze 240°C

Bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Zutaten:

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Bio Dinkelvollkornmehl

Bio Natursauerteig

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Bio Dinkelflocken

Bio Sonnenblumen

Bio Kürbiskerne

Bio Leinsaat

Bio Sesamsaat

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Flohsamenschalen

Bio Pflanzenöl

Bio Brotgewürz

Bio Kümmel

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Bio Koriander

Bio Fenchel

Bio Anis

Bio Muskat

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutaten:

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Schabzigerklee

Zutaten:

Bio Hefe

Bio Dinkelmehl

Bio Flohsamenschalen

Bio Rübenzucker

aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Zutaten:

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Bio Dinkelvollkornmehl

Bio Natursauerteig

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Bio Dinkelflocken

Bio Sonnenblumen

Bio Kürbiskerne

Bio Leinsaat

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Flohsamenschalen

Bio Pflanzenöl

Bio Brotgewürz

Bio Kümmel

Bio Koriander

Bio Fenchel

Bio Anis

Bio Muskat



aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.





Bio Steinofenbrot

7,20 €
incl. MWSt.



Bäuerliches Bio-Vesperbrot

7,60 €
incl. MWSt.

Bio-Steinofenbrot aus unserer hauseigenen Backstube

Bio Weizenmischbrot

Bio Steinofenbrot ist täglich verfügbar und kann daher von Montag-Donnerstag versendet werden.

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Bio Dinkelmehl

Bio Natursauerteig

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Naturbelassenes Steinsalz

Bio Hefe

Bio Apfelessig

Bio Flohsamenschalen

Bio Pflanzenöl

Bio Brotgewürz

Bio Kümmel

Bio Koriander

Bio Fenchel

Bio Anis

Bio Muskat

Roggen-Dinkel-Vollkornbrot aus Hohenloher Bio-Getreide

ACHTUNG: Versandtage für das Bio Schlossbrot sind Dienstag und Donnerstag. Bitte geben mittwochs bis 12:00 Uhr auf.

Zutaten:

Zutaten:
ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser, DINKELVOLLKORNMEHL, NATURSAUERTEIG (ROGGENVOLLKORNMEHL, Wasser), Dinkelflocken, Steinsalz, Hefe, Flohsamenschalen, Pflanzenöl, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Muskat) aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003



Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.

Zutaten:

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Wasser

Bio Dinkelmehl

Bio Natursauerteig

Bio Roggenvollkornmehl

Wasser

Naturreines Steinsalz

Bio Hefe

Bio Apfelessig

Bio Flohsamenschalen

Bio Pflanzenöl

Bio Brotgewürz

Bio Kümmel

Bio Koriander

Bio Fenchel

Bio Anis

Bio Muskat

aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-003

Zutatenlisten können sich ändern und Übertragungsfehler können wir leider nicht zu 100% ausschließen, daher bitten wir Sie, im Falle einer Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit uns zu fragen, dass keine unverträglichen Stoffe enthalten sind.



Hällische Grillakademie



Grillkurs 02.08.24 Wolpertshausen

119,00 €
incl. MwSt.

Mit Ihrer Buchung reservieren Sie die Anzahl an Plätzen zum jeweiligen Termin. Sie erhalten danach spätestens innerhalb von 1-2 Tagen per Mail Ihre Rechnung, die auch als Buchungsbestätigung dient, sowie einen Bezahl-Link mit unterschiedlichen Zahlarten (PayPal, VISA/MASTERCARD, Giropay und Sofortüberweisung) und können so bequem Ihre Rechnung bezahlen.

Wenn Sie einen oder mehrere Gutscheine der Hällischen Grillakademie einlösen möchten vermerken Sie bitte die Gutscheinnummer(n) im Kommentarfeld der Kaufabwicklung, damit wir die Einlösung bei der Rechnungserstellung berücksichtigen können. Wir freuen uns, wenn Sie dort auch den Namen/die Namen des/der Teilnehmer(s) nennen.

Informationen zum Kurs:

Regionalmarkt Hohenlohe, Beginn 15:00Uhr

Treffpunkt: Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie

unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



Grillkurs 05.07.24 Wolpertshausen

119,00 €
incl. MwSt.

Mit Ihrer Buchung reservieren Sie die Anzahl an Plätzen zum jeweiligen Termin. Sie erhalten danach spätestens innerhalb von 1-2 Tagen per Mail Ihre Rechnung, die auch als Buchungsbestätigung dient, sowie einen Bezahl-Link mit unterschiedlichen Zahlarten (PayPal, VISA/MASTERCARD, Giropay und Sofortüberweisung) und können so bequem Ihre Rechnung bezahlen.

Wenn Sie einen oder mehrere Gutscheine der Hällischen Grillakademie einlösen möchten vermerken Sie bitte die Gutscheinnummer(n) im Kommentarfeld der Kaufabwicklung, damit wir die Einlösung bei der Rechnungserstellung berücksichtigen können. Wir freuen uns, wenn Sie dort auch den Namen/die Namen des/der Teilnehmer(s) nennen.

Informationen zum Kurs:

Regionalmarkt Hohenlohe, Beginn 15:00Uhr

Treffpunkt: Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie

unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>





Grillkurs 12.07.24 Schloss Kirchberg

Mit Ihrer Buchung reservieren Sie die Anzahl an Plätzen zum jeweiligen Termin. Sie erhalten danach spätestens innerhalb von 1-2 Tagen per Mail Ihre Rechnung, die auch als Buchungsbestätigung dient, sowie einen Bezahl-Link mit unterschiedlichen Zahlarten (PayPal, VISA/MASTERCARD, Giropay und Sofortüberweisung) und können so bequem Ihre Rechnung bezahlen.

Wenn Sie einen oder mehrere Gutscheine der Hällischen Grillakademie einlösen möchten vermerken Sie bitte die Gutscheinnummer(n) im Kommentarfeld der Kaufabwicklung, damit wir die Einlösung bei der Rechnungserstellung berücksichtigen können. Wir freuen uns, wenn Sie dort auch den Namen/die Namen des/der Teilnehmer(s) nennen.

Informationen zum Kurs:

Biohotel Schloss Kirchberg, Beginn 15:00Uhr

Treffpunkt: Schloßstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie

unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



119,00 €
incl. MWSt.



Grillkurs 23.08.24 Schloss Kirchberg

Mit Ihrer Buchung reservieren Sie die Anzahl an Plätzen zum jeweiligen Termin. Sie erhalten danach spätestens innerhalb von 1-2 Tagen per Mail Ihre Rechnung, die auch als Buchungsbestätigung dient, sowie einen Bezahl-Link mit unterschiedlichen Zahlarten (PayPal, VISA/MASTERCARD, Giropay und Sofortüberweisung) und können so bequem Ihre Rechnung bezahlen.

Wenn Sie einen oder mehrere Gutscheine der Hällischen Grillakademie einlösen möchten vermerken Sie bitte die Gutscheinnummer(n) im Kommentarfeld der Kaufabwicklung, damit wir die Einlösung bei der Rechnungserstellung berücksichtigen können. Wir freuen uns, wenn Sie dort auch den Namen/die Namen des/der Teilnehmer(s) nennen.

Informationen zum Kurs:

Biohotel Schloss Kirchberg, Beginn 15:00Uhr

Treffpunkt: Schloßstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie

unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



119,00 €
incl. MWSt.



Grillkurs 27.09.24 Wolpertshausen

119,00 €
incl. MWSt.

Mit Ihrer Buchung reservieren Sie die Anzahl an Plätzen zum jeweiligen Termin. Sie erhalten danach spätestens innerhalb von 1-2 Tagen per Mail Ihre Rechnung, die auch als Buchungsbestätigung dient, sowie einen Bezahl-Link mit unterschiedlichen Zahlarten (PayPal, VISA/MASTERCARD, GiroPay und Sofortüberweisung) und können so bequem Ihre Rechnung bezahlen.

Wenn Sie einen oder mehrere Gutscheine der Hällischen Grillakademie einlösen möchten vermerken Sie bitte die Gutscheinnummer(n) im Kommentarfeld der Kaufabwicklung, damit wir die Einlösung bei der Rechnungserstellung berücksichtigen können. Wir freuen uns, wenn Sie dort auch den Namen/die Namen des/der Teilnehmer(s) nennen.



Gutschein Grillkurs

119,00 €
incl. MWSt.

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



Informationen zum Kurs:

Regionalmarkt Hohenlohe, Beginn 15:00Uhr

Treffpunkt: Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie

unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



Unsere Geschenkk Ideen

Gutscheine

Unsere Gutscheine sind nur vor Ort im Regionalmarkt und in der Mohrenköpfler Gastronomie einlösbar.



10€ Einkaufsgutschein

10,00 €
incl. MwSt.

Geschenkgutschein für einen Einkauf in einer unserer Filialen und den Verkaufsständen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:

- Regionalmarkt Hohenlohe
- Bauernmarkt Schwäbisch Hall
- sÄHällische Delicatessen & Bistro Schwäbisch Hall
- Markthalle Kornhausscheunen Schwäbisch Hall
- Markthalle Stuttgart

HINWEIS:
• Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
• Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



25€ Einkaufsgutschein

25,00 €
incl. MwSt.

Geschenkgutschein für einen Einkauf in einer unserer Filialen und den Verkaufsständen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:

- Regionalmarkt Hohenlohe
- Bauernmarkt Schwäbisch Hall
- sÄHällische Delicatessen & Bistro Schwäbisch Hall
- Markthalle Kornhausscheunen Schwäbisch Hall
- Markthalle Stuttgart

HINWEIS:
• Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
• Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



50€ Einkaufsgutschein

50,00 €
incl. MwSt.

Geschenkgutschein für einen Einkauf in einer unserer Filialen und den Verkaufsständen der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall:

- Regionalmarkt Hohenlohe
- Bauernmarkt Schwäbisch Hall
- sÄHällische Delicatessen & Bistro Schwäbisch Hall
- Markthalle Kornhausscheunen Schwäbisch Hall
- Markthalle Stuttgart

HINWEIS:
• Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
• Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Gutschein Grillkurs

119,00 €
incl. MwSt.

Weitere Informationen zu den Grillkursen finden Sie unter:

<https://haellisch.eu/grillakademie/>



Verzehrgutschein Brunch

29,50 €
incl. MwSt.

Gutschein für ein Brunch mit den Spezialitäten aus dem Hohenloher Land.

Einlösbar immer Sonntags von 10-14 Uhr in der Mohrenköpfler Gastronomie in Wolpertshausen.

HINWEIS:
• Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
• Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Verzehrgutschein Frühstück

15,50 €
incl. MwSt.

Gutschein für ein Mohrenköpfler-Frühstück vom Buffet

Wurst- und Käsespezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, Auswahl an hausgemachten Marmeladen, Honig, Butter, Eier, Bauernbrot und verschiedene Brötchen, Multivitaminensaft und Orangensaft, Kaffee und Tee

Einlösbar Montags bis Samstags bis 11 Uhr in der Mohrenköpfler Gastronomie in Wolpertshausen.

HINWEIS:
• Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
• Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!





Verzehrgutschein Großes Sonntags-Schlemmerfrühstück

19,50 €
incl. MWSt.

Gutschein für ein Großes Sonntags-Schlemmerfrühstück vom Buffet

Wurst- und Käsespezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, geräucherter und gebeizter Lachs, Weißwürste, Auswahl an hausgemachten Marmeladen, Honig, Butter, Eier, Bauernbrot und verschiedene Brötchen, Müsli, Obst, Joghurt, Quark, Milch, Multivitaminensaft und Orangensaft, Kaffee und Tee

Einlösbar Sonntags bis 11 Uhr in der Mohrenköpfle Gastronomie in Wolpertshausen.

HINWEIS:
Â Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
Â Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Verzehrgutschein 10Â

10,00 €
incl. MWSt.

Einlösbar in der Mohrenköpfle Gastronomie in Wolpertshausen

HINWEIS:
Â Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
Â Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Verzehrgutschein 25Â

25,00 €
incl. MWSt.

Einlösbar in der Mohrenköpfle Gastronomie in Wolpertshausen

HINWEIS:
Â Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
Â Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Verzehrgutschein 50Â

50,00 €
incl. MWSt.

Einlösbar in der Mohrenköpfle Gastronomie in Wolpertshausen

HINWEIS:
Â Mehrere Gutscheine können gleichzeitig eingelöst werden.
Â Nur vollständige Einlösung möglich. Keine

Teileinlösung!



Webshop Gutschein freier Betrag

50,00 €
incl. MWSt.

Webshop Gutschein freier Betrag

Geschenkkörbe



Geschenkkorb "Landkorb"

Geschenkkorb mit regionalen Erzeugnissen

Die passende Überraschung zu verschiedensten Anlässen.

BITTE BEACHTEN SIE: Da wir nicht mehrere Geschenkkörbe oder einen Geschenkkorb kombiniert mit anderen Artikeln in einem Paket verschicken können, müssen wir pro Geschenkkorb Versandkosten von 5,90 Å (UPS oder DHL) bei Standard- und 16,90 Å bei DHL Express-Versand bzw. 15,90Å UPS Express Versand berechnen.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: 1 Flasche 0,75 l Acolon
11,0% vol.
enthält Sulfite
Weingärtner Markelsheim e.G., Scheuertorstraße 19
97980 Bad Mergentheim / Markelsheim
(wahlweise eine andere Sorte)

1 Flasche 0,75 l Lemberger trocken
enthält Sulfite
Weingut UngererHarsberger Str. 1574629 Pfedelbach-
Renzen
12,5% vol.
(wahlweise eine andere Sorte)

1 Dose Echt Hällische Bratwurst 400 g
1 Dose Echt Hällische Schinkenwurst 400 g
1 Dose Echt Hällisches Salzfleisch 400 g
1 Flasche Mozer Obstbrand (saisonal) 0,2 l (wahlweise eine andere Sorte)
1 Berres Dinkel-Schoko-Orange-Gebäck 200 g
1 Pkg. Albgold Nudeln 250 g
1 Echt Hällischer Demeter Senf Classic 190 ml
1 Dose Saure Kutteln 0,4 l

94,00 €

incl. MWSt.



Geschenkkorb "Schwäbisch Hall"

79,00 €

incl. MWSt.

BITTE BEACHTEN SIE: Da wir nicht mehrere Geschenkkörbe oder einen Geschenkkorb kombiniert mit anderen Artikeln in einem Paket verschicken können, müssen wir pro Geschenkkorb Versandkosten von 5,90 Å (UPS oder DHL) bei Standard- und 16,90 Å bei DHL Express-Versand bzw. 15,90Å UPS Express Versand berechnen.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: 1 Flasche 0,25 l Weißherbst, ca. 11,5%vol.,
enthält Sulfite

1 Flasche 0,25 l Fürstenfass Trollinger mit Lemberger
von der Weinkellerei Hohenlohe eG- 74626 Bretzfeld-
Adolzfurt, 12,5 %vol., enthält Sulfite

1 Packung Albgold Radlernudeln 250 g
1 Echt Hällischer Ganzkornsenf 190 ml
1 Dose Echt Hällische Bratwurst 400 g
1 Dose Echt Hällisches Salzfleisch 400 g
1 Flasche Liqueur 0,2 l
1 Berres Dinkel-Schoko-Orange-Gebäck 200 g

1 Schwabenstolz Mixed Pickles





Geschenkkorb "Sommerfrische"

69,00 €

incl. MWSt.

Das MHD des Geschenkkorb beträgt 14 Tage aufgrund des Käses. Aller anderen Produkte sind mind. 1 Jahr haltbar.

BITTE BEACHTEN SIE: Da wir nicht mehrere Geschenkkörbe oder einen Geschenkkorb kombiniert mit anderen Artikeln in einem Paket verschicken können, müssen wir pro Geschenkkorb Versandkosten von 5,90 € (UPS oder DHL) bei Standard- und 16,90 € bei DHL Express-Versand bzw. 15,90 € UPS Express Versand berechnen.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

Zutaten: 1 Flasche Prosecco (die Sorte kann variieren) 0,75l,
Manufaktur Jörg Geiger GmbH, 73114 Schlat
alkoholfrei

1 Apfelchips
1 Hohenloher Bio-Senf, -süß-
1 Pesto rosso
1 Hohenloher Wildbratwurst
1 Lammbratwurst
1 Gewürzmühle "Steakpfeffer"
1 Stück "Bühlertaler Dorfkäse", ca. 200 g

Bücher

Hier finden Sie für jeden Anlass das richtige Geschenk.



Bäuerliche Lebensformen sterben mit den alten Leuten

Ein Höhepunkt des Tages: das Essen. Keine Hetze. Zuerst das Tischgebet, dann Stille

Das Buch zeigt uns ein Segment bäuerlichen Lebens aus dem Hohenloher Weiler Winterberg, einen kleinen Ausschnitt aus der indigenen Kultur unserer Hohenloher Bauern.

Autor: Roland Bauer

19,90 €

incl. MWSt.



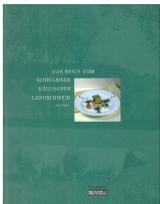
Culinaria Bavarica

Das Große Handbuch bayerischer Spezialitäten

Autor: Gabriela und Peter Weilacher

34,90 €

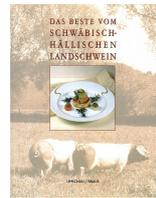
incl. MWSt.



Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

36,00 €

incl. MWSt.



Das Beste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

29,90 €

incl. MWSt.



Das große Buch vom Fleisch

Ob Alltagsküche oder Spitzengastronomie: Fleisch kommt in vielen Variationen auf den Tisch. Ob warm oder kalt, gekocht, geschmort oder gegrillt, Fleisch bildet in Deutschland sehr häufig die Hauptkomponente eines Gerichtes oder den kulinarischen Höhepunkt in einem Menü. Und nicht nur Fleisch, sondern auch Innereien finden in der Küche wieder - mehr - Verwendung. Dabei ist die Auswahl an Fleischarten groß, ob Schwein, Kalb, Rind, Lamm, Ziege, oder Bison. Für jede Fleischart gibt es absolute Liebhaber und die Vielfalt der Rezepte und Verwendungsmöglichkeiten ist kaum zu überblicken. Das große Buch vom Fleisch bietet als umfassendes und opulentes TEUBNER Standardwerk zu diesem Thema die einzigartige Kombination von Warenkunde, Küchenpraxis und genussvollen Rezepten mit Profi-Tricks und Küchengeheimnissen. So wird das Zubereiten von Fleisch zum kulinarischen Erlebnis.

320 Seiten, 24 x 3,4 x 31,5 cm, Gebundene Ausgabe im Schuber

ISBN-10 ? : ? 3833801670

ISBN-13 ? : ? 978-3833801679

69,00 €

incl. MWSt.



Das große Buch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

19,90 €

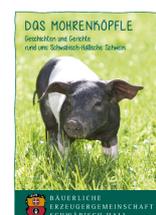
incl. MWSt.



Das Kochbuch Schwäbisch Hall: Kulinarischer Streifzug

19,90 €

incl. MWSt.



Das Mohrenköpfe Geschichten und Gerichte

2,50 €

incl. MWSt.



Das Schweinebuch

von schönen Schweinen, seltenen Rassen und dem Wohl der Tiere

Wussten Sie, dass unser Hausschwein ursprünglich ein halber Chinese ist

Autorin: Tanja Kurz

16,90 €
incl. MWSt.



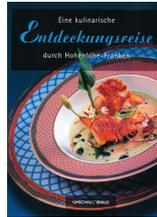
Der Rebell vom Taubertal

10,00 €
incl. MWSt.



Die Tradition der Hohenloher Hausmetzger

20,00 €
incl. MWSt.



Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Hohenlohe-Franken

19,90 €
incl. MWSt.

Durch Hohenlohe-Franken und das Heilbronner Land

Autor: K. Schmidt - W. Reiff - M. Fischer - R. Bodmer



Essgeschichten

Kulinarische Entdeckungsreisen in Baden-Württemberg

22,95 €
incl. MWSt.

Autor: Felicitas Wehnert - Dieter Pahlke

Verlag: Belsler, April 2013



Friedel

15,00 €
incl. MWSt.



Hohenlohe pur genießen!

Hohenlohe ist nicht nur der Name eines bekannten Adelsgeschlechts, Hohenlohe steht auch für eine vielseitige Genießerregion. Gut essen und trinken, ein Feinschmeckerparadies - so wird dieser Landstrich im Nordosten Baden-Württembergs gerne beschrieben. Doch Ute Böttinger stellt Ihnen neben kulinarischen Leckerbissen auch Land und Leute vor. Auf einer Tour quer durch die Region zeigt sie so manch versteckten Platz wie das Künstlerquartier Appensee und erzählt die Geschichte hinter beliebten Sehenswürdigkeiten wie dem Hohenloher Freilandmuseum und der Ruhestätte des Götz von Berlichingen.

14,99 €
incl. MWSt.

192 Seiten, 14 x 21 cm, Paperback

ISBN 978-3-8392-1366-7



Kochen mit ökologischen NaturGewürzen

19,95 €
incl. MWSt.



Schweineglück

Peter Steffen, Karl Schardax, Ing. Gernot Kürzl

Verlag: Agentur am Kunsthaus (2008)

ISBN 10: 3850687856 ISBN 13: 9783850687850

29,80 €
incl. MWSt.



Unsere Bauernhöfe und Landhotels

19,99 €
incl. MWSt.



**Württembergisch Franken
Jahrbuch 2020**

9,90 €
incl. MwSt.

Unsere Schweinchen

Unsere Schweinchen sind jederzeit eine tolle Geschenkidee für Groß und Klein.



Plüschschwein "Rocky"

Schwäbisch-Hällisches Plüschschwein Rocky, ca. 17 cm hoch und 28 cm lang



12,50 €

incl. MwSt.



Schwäbisch-Hällisches Sparschwein Porzellan handbemalt



6,90 €

incl. MwSt.

Versand

Gekühlte Anlieferung innerhalb von 24 Stunden.

Achtung

- Bestellungen per "Express 12 Uhr " werden nach dem Versand am Folgetag im Zeitfenster von 8:00-12:00 Uhr durch das von Ihnen in der Kaufabwicklung ausgewählte Versandunternehmen zugestellt.
- Die Ermittlung der Preise für Frischware ist erst nach Zusammenstellung und Abwiegen möglich. Daher können wir die endgültige Rechnung erst zusammen mit Ihrem Paket bzw. nach der Kommission per Mail versenden.
- Für Fragen zu Ihrer Bestellung und dem damit verbundenen Status wählen Sie 07904 9 43 80 30

Versandoptionen

Express 12 Uhr

Eilige Bestellungen mit gekühlter Ware: Bei Bestelleingang von Montag bis Donnerstag bis 12 Uhr, erfolgt die Zustellung bis 12:00 Uhr am nächsten Tag an fast jede Anschrift in Deutschland.

Deutschland	14,90 €
Belgien	87,00 €
Dänemark	60,00 €
Frankreich	60,00 €
Italien	87,00 €
Österreich	98,00 €
Schweden	98,00 €
England	87,00 €
Niederlande	87,00 €
Spanien	60,00 €

Weitere Länder können über diese Versandoption nicht beliefert werden.

Versandkosten je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Standard

Bestellungen ohne gekühlte Ware.

Deutschland	UPS: 5,90 € DHL: 6,90 €
Belgien	13,90 € (bis 5kg) oder 19,90 € (bis 20kg)
Dänemark	13,90 € (bis 5kg) oder 19,90 € (bis 20kg)
Frankreich	13,90 € (bis 5kg) oder 19,90 € (bis 20kg)
Italien	21,90 € (bis 5kg) oder 28,00 € (bis 20kg)
Österreich	13,90 € (bis 5kg) oder 19,90 € (bis 20kg)

Schweden	21,90 € (bis 5kg) oder 28,00 € (bis 20kg)
England	21,90 € (bis 5kg) oder 28,00 € (bis 20kg)
Niederlande	13,90 € (bis 5kg) oder 19,90 € (bis 20kg)
Spanien	28,00 € (bis 5kg) oder 38,00 € (bis 20kg)

Versandkosten je angefangene 20 kg Versandgewicht.

Weitere Länder können über shopbesh.de angefragt werden.

Standard-Auslandsversand per FedEx und DHL auf Anfrage möglich.

Express

Eilige Bestellungen ohne gekühlte Ware: Bei Bestelleingang von Montag bis Donnerstag bis 12 Uhr, erfolgt die Zustellung bis 10:30 Uhr am nächsten Tag an fast jede Anschrift in Deutschland.

Deutschland 12,50 €

Weitere Länder können über diese Versandoption nicht beliefert werden.

Versandkosten je angefangene 20 kg Versandgewicht.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Geltungsbereich

(1) Die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Bestellungen, die Verbraucher (§ 13 BGB) über den Online-Shop der

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Telefon: 07904 / 94380-50
Telefax: 07904 / 94380-40
Email: webshop@besh.de

Vorstand: Christian Bühler, Nadine Walter-Bühler, Daniel Bronner
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Rudolf H. Bühler
Registergericht: Amtsgericht Stuttgart
Registernummer: HRB 571475
Umsatzsteuer-ID-Nr.: DE 213159876

abgeben. Es gelten ausschließlich diese Bedingungen, soweit diese nicht durch Vereinbarungen zwischen den Parteien abgeändert werden.

(2) Verbraucher im Sinne des § 13 BGB ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zwecke abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

§ 2 Registrierung als Nutzer

(1) Ihre Registrierung zu unserem Handelssystem erfolgt kostenlos. Ein Anspruch auf Zulassung zu unserem Handelssystem besteht nicht. Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich unbeschränkt geschäftsfähige Personen. Auf unser Verlangen haben Sie uns eine Kopie Ihres Personalausweises zuzusenden. Zur Zulassung füllen Sie elektronisch das auf unserer Website vorhandene Anmeldeformular www.shop.besh.de/konto_erstellen aus und schicken uns dieses zu. Die für die Anmeldung erforderlichen Daten sind von Ihnen vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben. Sie sind verpflichtet, das von Ihnen notwendig zu vergebende Passwort geheim zu halten und dieses Dritten keinesfalls mitzuteilen.

(2) Abgesehen von der Erklärung Ihres Einverständnisses mit der Geltung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist Ihre Registrierung mit keinerlei Verpflichtungen verbunden. Sie können Ihren Eintrag jederzeit wieder durch uns löschen lassen. Dazu senden Sie uns einfach eine E-Mail an webshop@besh.de mit der Bitte um Löschung. Allein mit der Eintragung bei uns besteht keinerlei Kaufverpflichtung hinsichtlich der von uns angebotenen Waren.

(3) Soweit sich Ihre persönlichen Angaben ändern, sind Sie selbst für deren Aktualisierung verantwortlich. Alle Änderungen können online nach Anmeldung unter www.shop.besh.de/konto_aendern vorgenommen werden.

§ 3 Registrierung als VIP-Kunde

(1) Die Webshop-Betreibenden behalten es sich vor, besonders treuen Kunden, nach von ihnen zu

bestimmenden Kriterien, die Möglichkeit zu bieten, sich als sog. "VIP-Kunde" registrieren zu können.

(2) In diesem Falle erhalten Sie nach Anmeldung in Ihrem Kundenkonto und vor Abschluss eines Bestellvorganges die Mitteilung "Jetzt kostenlos VIP-Kunde werden". Nach Klick auf "zur Anmeldung" haben Sie dann die Möglichkeit, sich über die diesbezüglichen Vorteile zu informieren und sich optional zur Teilnahme am Lastschriftverfahren anzumelden. Vorteile von VIP-Kunden sind:

- Versandkostenfreie Lieferung ab 150,00 € Bestellwert gem. § 8 Abs. 4
- Bonussystem gem. § 9
- Möglichkeit der Bezahlung per Lastschrift gem. § 6 Abs. 1

Nachdem Sie die Kenntnisnahme dieser AGB bestätigt haben, können Sie durch Klick auf den Button "Weiter" Ihren Antrag auf Registrierung als "VIP-Kunde" absenden.

(3) Die unter Abs. 2 genannten Vorteile stehen dem antragenden Kunden mit der Antragsannahme durch die Webshop-Betreibenden zu, die ihm separat per E-Mail zugeht.

§ 4 Datenschutz

(1) Sämtliche von Ihnen mitgeteilten personenbezogenen Daten (Anrede, Name, Anschrift, Firmenname, E-Mail-Adresse, Telefonnummer, Telefaxnummer, Bankverbindung, Kreditkartennummer) werden wir ausschließlich gemäß den Bestimmungen des deutschen Datenschutzrechts erheben, verarbeiten und speichern.

(2) Ihre personenbezogenen Daten, soweit diese für die Begründung, inhaltliche Ausgestaltung oder Änderung des Vertragsverhältnisses erforderlich sind (Bestandsdaten), werden ausschließlich zur Abwicklung der zwischen Ihnen und uns abgeschlossenen Kaufverträge verwendet, etwa zur Zustellung von Waren an die von Ihnen angegebene Adresse. Eine darüber hinausgehende Nutzung Ihrer Bestandsdaten für Zwecke der Werbung, der Marktforschung oder zur bedarfsgerechten Gestaltung unserer Angebote bedarf Ihrer ausdrücklichen Einwilligung. Sie haben die Möglichkeit, diese Einwilligung vor Erklärung Ihrer Bestellung zu erteilen. Diese Einwilligungserklärung erfolgt völlig freiwillig und kann auf unserer Website abgerufen sowie von Ihnen jederzeit widerrufen werden.

(3) Soweit Sie weitere Informationen wünschen oder die von Ihnen ausdrücklich erteilte Einwilligung zur Verwendung Ihrer Bestandsdaten abrufen oder widerrufen bzw. der Verwendung Ihrer Nutzungsdaten widersprechen wollen, steht Ihnen zusätzlich unser Support unter der E-Mail-Adresse webshop@besh.de oder telefonisch unter 07904 / 943 80-50 zur Verfügung.

§ 5 Vertragsschluss

(1) Die Präsentation unserer Waren stellt kein bindendes Angebot unsererseits dar, sondern ist lediglich eine Aufforderung zur Bestellung.

(2) Durch Klick auf den gewünschten Artikel, erhält der Kunde eine detaillierte Produktbeschreibung. Durch Klick auf "in den Warenkorb", fügen Sie das gewünschte Produkt unverbindlich zu Ihrer Einkaufsliste hinzu.

Wenn Sie auf der linken Auswahlleiste auf das Einkaufswagen-Symbol klicken, gelangen Sie zu Ihrem Warenkorb. Hier erhalten Sie eine Zusammenstellung der von Ihnen ausgewählten Produkte. Die dort ausgewiesenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Im Warenkorb können Sie auch Artikel löschen oder die Anzahl abändern.

Wenn Sie die Artikel aus Ihrem Warenkorb kaufen möchten, klicken Sie auf "Kasse". Damit gelangen Sie

zum Bestellvorgang.

Vor Abschluss des Bestellvorgangs haben Sie nochmals die Möglichkeit, die Bestellung auf Ihre inhaltliche Richtigkeit hin, insbesondere auf Preis und Menge, zu überprüfen und gegebenenfalls zu korrigieren. Außerdem muss hier erklärt werden, dass Sie die AGB und die Widerrufsbelehrung zur Kenntnis genommen haben und damit einverstanden sind. Durch Anklicken von "Zahlungspflichtig bestellen", geben Sie gemäß § 145 BGB eine verbindliche Bestellung der im Warenkorb enthaltenen Waren ab.

Der Vertrag kommt erst zustande, wenn wir Ihnen die bestellten Waren zusenden und damit das Angebot annehmen.

§ 6 Zahlungsbedingungen

(1) Wir bieten Ihnen folgende Zahlungsmethoden an:

- Direktzahlung (via payrexx.com)
- Vorkasse (Südwestbank, IBAN: DE31600907000604310005, BIC: SWBSESS)
- Nachnahme (zzgl. Nachnahmegebühr in Höhe von 6,00 €)
- Direktüberweisung (Sofortüberweisung.de)
- VISA/MASTER Card (Kreditkartenzahlung über PayOne.de)
- PayPal (direkte Weiterleitung zu Paypal)
 1. Loggen Sie sich hierzu auf www.paypal.com in Ihr PayPal-Konto ein
 2. Kehren Sie nach der Zahlungsabwicklung wieder zurück auf www.shop.besh.de und schließen Ihren Warenkorb ab.
- Paydirekt

Nur für VIP-Kunden gem. §3, zusätzlich

- Lastschriftverfahren: Für die Teilnahme am optionalen Lastschriftverfahren ist es notwendig, uns Ihre Bankverbindung mitzuteilen. Hierzu füllen Sie im VIP-Kunden-Antragsformular die Felder "Kontoinhaber", "IBAN" sowie "BIC (SWIFT-Code)" aus. Wir weisen Sie darauf hin, dass wir, sollten Sie eine Teilnahme am Lastschriftverfahren wünschen, eine Bonitätsprüfung durchführen. Ihre Zulassung zum Lastschriftverfahren wird ausdrücklich vom Ergebnis dieser Prüfung abhängig gemacht.

(2) Der Kaufpreis wird sofort mit Bestellung fällig.

(3) Kommen Sie in Zahlungsverzug, so ist der Kaufpreis während des Verzugs in Höhe von 5%-Punkte über dem Basiszinssatz zu verzinsen. Wir behalten uns vor, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen und geltend zu machen.

§ 7 Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Vor Übergang des Eigentums ist eine Verpfändung, Sicherungsübereignung, Verarbeitung oder Umgestaltung ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.

§ 8 Lieferbedingungen und Versandkosten

(1) Wir liefern die Ware gemäß den mit Ihnen getroffenen Vereinbarungen. Leider können wir nicht an

Packstationen liefern. Anfallende Versandkosten sind jeweils bei der Produktbeschreibung aufgeführt und werden von uns gesondert auf der Rechnung ausgewiesen.

(2) Sollte die Zustellung der Ware durch Ihr Verschulden trotz dreimaligem Auslieferungsversuchs scheitern, können wir vom Vertrag zurücktreten. Ggf. geleistete Zahlungen werden Ihnen erstattet.

(3) Die Versandkosten werden wie folgt berechnet:

Innerhalb von Deutschland gelten folgende Versandkosten für nicht gekühlte Waren:

Beim "Standard" Versand entstehen Kosten in Höhe von 5,90 (UPS) bzw. 6,90 (DHL) € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

Beim "Express" Versand entstehen Kosten in Höhe von 12,50 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Bei Lieferungen, die gekühlte Waren beinhalten, ist nur die Versandart "Express Saver" möglich.

Hierbei entstehen Kosten in Höhe von 14,90 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Frankreich und Dänemark gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 13,90 € für die ersten 5 kg, danach 19,90 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 60,00 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Spanien gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 28,00 € für die ersten 5 kg, danach 38,00 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 60,00 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Belgien gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 13,90 € für die ersten 5 kg, danach 19,90 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 87,00€ je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Italien und England gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 21,90 € für die ersten 5 kg, danach 28,00 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 87,00€ je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Schweden gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 21,90 € für die ersten 5 kg, danach 28,00 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 98,00 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Beim Versand per UPS nach Österreich und Niederlande gelten folgende Versandkosten:

"Standard" Versand für nicht gekühlte Ware: 13,90 € für die ersten 5 kg, danach 19,90 € je angefangene 20 kg Versandgewicht.

"Express Saver" Versand für gekühlte Ware: 98,00 € je angefangene 30 kg Versandgewicht.

Bei Lieferungen per Nachnahme entstehen in allen Ländern zusätzlich Nachnahmegebühren in Höhe von 6,00 €.

(4) Ab einem Bestellwert von 150,00 € liefern wir an alle Kunden versandkostenfrei.

§ 9 Bonussystem

(1) Für Einkäufe von Waren über unseren Webshop, die mit einem Mehrwertsteuersatz von 7 % besteuert werden, erhalten Sie als VIP-Kunde ab einem Jahresumsatz von 1000,00 € eine Rückvergütung in Form eines Einkaufsgutscheines gemäß folgender Aufstellung:

- Ab einem Jahresumsatz von 1000,00 € beträgt der Gutscheinwert 3 % Ihres Jahresumsatzes
- Ab einem Jahresumsatz von 2500,00 € beträgt der Gutscheinwert 4 % Ihres Jahresumsatzes
- Ab einem Jahresumsatz von 5000,00 € beträgt der Gutscheinwert 5 % Ihres Jahresumsatzes

(2) Der Gutschein wird einmal im Kalenderjahr ausgestellt und kann für zukünftige Einkäufe in unserem Webshop eingelöst werden. Maßgeblich für die Berechnung des Jahresumsatzes ist der jeweils der 01.01. des laufenden Kalenderjahres.

§ 10 Widerrufsrecht

(1) Sie haben als Verbraucher ein Widerrufsrecht.

Widerrufsbelehrung

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns,

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen
Telefon: 07904 / 9 43 80-50
Telefax: 07904 / 9 43 80-40
Email: webshop@besh.de

mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular <http://shop.besh.de/includes/languages/german/Widerruf-Formular.pdf> verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere

Zeitpunkt ist.

Sie haben die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden. Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit Ihnen zurückzuführen ist.

Ende der Widerrufsbelehrung

(2) Das Widerrufsrecht besteht nicht bei Lieferung von Waren, die nicht vorgefertigt sind und für deren Herstellung eine individuelle Auswahl oder Bestimmung durch den Verbraucher maßgeblich ist oder die eindeutig auf die persönlichen Bedürfnisse des Verbrauchers zugeschnitten sind, oder bei Lieferung von Waren, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde, oder bei Lieferung versiegelter Waren, die aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder der Hygiene nicht zur Rückgabe geeignet sind, wenn ihre Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde.

§ 11 Gewährleistung

(1) Soweit die gelieferte Ware mangelhaft ist, stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.

(2) Im Falle der Lieferung von Frischware stehen Ihnen die Rechte aus Abs. 1 nur dann zu, wenn Sie die bestellte Ware nach Eingang bei Ihnen unverzüglich auf Qualität überprüfen und uns spätestens 24 Stunden nach Erhalt der Frischware Mitteilung (telefonisch oder per Mail) über die ggf. festgestellten Mängel machen.

§ 12 Haftungsbeschränkung

(1) Wir haften für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Ferner haften wir für die fahrlässige Verletzung von Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht, deren Verletzung die Erreichung des Vertragszwecks gefährdet und auf deren Einhaltung Sie als Kunde regelmäßig vertrauen. Im letztgenannten Fall haften wir jedoch nur für den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden. Wir haften nicht für die leicht fahrlässige Verletzung anderer als der in den vorstehenden Sätzen genannten Pflichten.

Die vorstehenden Haftungsausschlüsse gelten nicht bei Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit. Die Haftung nach Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.(2) Die Datenkommunikation über das Internet kann nach dem derzeitigen Stand der Technik nicht fehlerfrei und/oder jederzeit verfügbar gewährleistet werden. Wir haften insoweit weder für die ständige und ununterbrochene Verfügbarkeit unseres Online-Handelssystems.

§13 Jugendschutz

(1) Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung (z.B. mittels DHL Identitäts- und Altersprüfung, DHL Alterssichtprüfung) sicher, dass der

Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

§14 Streitschlichtung

(1) Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie unter <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir nicht verpflichtet und nicht bereit.

§ 15 Schlussbestimmungen

(1) Die für den Vertragsabschluss zur Verfügung stehende Sprache ist ausschließlich Deutsch.

(2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Zwingende Bestimmungen des Staates, in dem Sie Ihren gewöhnlichen Aufenthalt haben, bleiben unberührt.

(3) Soweit Sie bei Abschluss des Vertrages Ihren Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt in Deutschland hatten und entweder zum Zeitpunkt der Klageerhebung verlegt haben oder Ihr Aufenthaltsort zu diesem Zeitpunkt unbekannt ist, ist Gerichtsstand für alle Streitigkeiten der Sitz unseres Unternehmens in Wolpertshausen.

Wenn Sie Ihren Wohnsitz oder gewöhnlichen Aufenthalt nicht in einem Mitgliedsstaat der europäischen Union haben, dann sind für alle Streitigkeiten ausschließlich die Gerichte an unserem Sitz zuständig.

(4) Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so bleibt der Vertrag im Übrigen wirksam. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gelten die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

Anbieterkennzeichnung

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG
Haller Straße 20
74549 Wolpertshausen

Telefon: 07904 / 94380-50
Telefax: 07904 / 94380-40
Email: webshop@besh.de

Vorstand: Christian Ph. Bühler
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Rudolf H. Bühler
Registergericht: Amtsgericht Stuttgart
Registernummer: HRB 725004
Umsatzsteuer-ID-Nr.: DE152600135



© Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG