

SCHLACHTRUF!

ALTE HANDWERKSTRADITION – „FROM NOSE TO TAIL“!



Individuell und frisch auf Ihren Teller! Gerne unterbreiten wir Ihnen unser Angebot zur „Metzgetä-Saison“. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit frisch zubereiteten Blut- und Leberwürsten sowie all unseren Spezialitäten. Handwerkstradition, die uns stolz macht!
„from nose to tail“ – nach Ihren Wünschen – Frisch- Individuell – einen Biss besser!

Wir produzieren jeweils am Montag und am Donnerstag frische Blut- und Leberwurst.
Um eine optimale Warenverfügbarkeit zu gewährleisten, bitten wir um Vorbestellung:
Bis Donnerstag 12.00 Uhr für die Produktion Montag / Auslieferung ab Dienstag der Folgeweche.
Sowie am Dienstag bis 12.00 Uhr für die Produktion Donnerstag / Auslieferung ab Freitag.

Art. Nr.	Artikel	Spezifizierung
10020	Leberwurst	Hausrezept, Culinarium
10021	Leberwurst kleine Portion	Hausrezept, Culinarium
10002	Blutwurst Schweins-Krausdarm	Hausrezept, Culinarium
10003	Blutwurst Rinds-Kranzdarm	Hausrezept, Culinarium
10004	Blutwurst kleine Portion	Hausrezept, Culinarium
3710	Schweinsleber am Stück	Culinarium
03711	Schweinsleber geschnitten	Culinarium
03182	Schweinswädli gesalzen, nach Wunschgewicht	Culinarium
03180	Schweinshaxen, nach Wunschgewicht	Culinarium
03321	Schweinsbrust gesalzen	Culinarium
03411	Schweins Schulter gesalzen	Culinarium
03344	Metzgeten-Kotelettes, mit Schwarte und Speckschicht, nach Wunschgewicht	Culinarium
08021	Schweinsbratwurst gross	Hausrezept, Culinarium
08022	Schweinsbratwurst klein	Hausrezept, Culinarium
18900	Sauerkraut roh	Schweizer Produkt
18901	Sauerkraut gekocht	Schweizer Produkt
12140	Kochspeck	Hausrezept, Culinarium
12132	Rippli Hals	Hausrezept, Culinarium
12133	Rippli Nierstück	Hausrezept, Culinarium
12129	Kasseler Stotzen	Hausrezept, Culinarium
08220	Saucissons Vaudoise	Schweizer Produkt