

## Französische Salami

Absolute Top-Qualität, Rohwurst aus Frankreich



- 0618 **Pyrenäensalami**, Stangen kg  
85 % Schinkenfleisch,  
Stück ca. 1,5 kg  
3 Stück im Karton

Bild folgt

- 0616 **Pyrenäensalami**, Ringe kg  
85 % Schinkenfleisch,  
Stück ca. 250 g



- 0690 Frz. **Salami vom schwarzen Gascogner Schwein** kg  
Diese fantastische Rohwurst wird hergestellt aus dem Fleisch der freilaufenden "Porc noir de Gascogne"  
Mit der Zucht dieser in Süd-West-Frankreich traditionellen Rasse wurde erst 1998 wieder begonnen. Dazu haben sich ca. 40 Züchter zusammengeschlossen. Ziel ist es, die besonders gute Fleischqualität dieser Schweinerasse zu erhalten und zu verbessern. Die Tiere werden nur während der ersten beiden Monate Ihres Lebens in offenen Ställen gehalten und dann ausschließlich freilaufend herangezogen. Ihr Futter besteht aus dem, was Sie in der rauen Natur der Pyrenäen finden (Wurzeln, Knollen, Eicheln etc.) zugefüttert wird nur von den Züchtern selbst angebautes: Mais und Getreide.



- 0604 **Pavé**, Gebirgssalami aus der Region Aveyron/ Rouerque kg  
grob mit grünem Pfeffer  
Stück ca. 3,5 kg



- 0605 **Pavé Herbes**, Gebirgssalami aus der Region Aveyron/ Rouerque kg  
grob im Kräutermantel  
Stück ca. 3,5 kg



- 0610 **"Rosette"** de Lion, grobe Salami  
die typische franz.Salami mit "Label Rouge",  
konische Form  
Stück ca. 2,4 kg kg



- 0606 **Gebirgssalami**, Aromapack, im Ring,  
ca. 250 g kg

## Mignon Salamis, Salami "Pralinés"

4 Beutel a ca. 0,5 kg / Karton



- 1610 Franz. Mignon Salami **Natur** kg



- 1611 Franz. Mignon Salami **Kräuter** kg



1612 Franz. Mignon Salami **Chorizo**

kg



1625pa Franz. Mignon Salami mit **Parmesan**

kg



1625pf Franz. Mignon Salami **Pfeffermantel**

kg

## Salamipralinen in 60 g SB-Verpackung

10 St. Pro Sorte im Karton

16106 Natur

St.

16116 Kräuter

16126 Chorizo

16136 Pfeffer

16166 Parmesan

## Italienische Salami



- 0652 **Golfetta** Parma Salami in Schinkenform kg  
sehr mager, ca. 13 % Fett  
Stück ca. 2,5 kg



- 0652m **Mini-Golfetta**, 13% Fett St.  
Stück 385 g, egalisiert  
12 Stück im Karton einzeln verschweißt (Armospack)



- 0645 **Fenchelsalami**, kg  
grob aus der Toscana, typischer Fenchelgeschmack  
Stück ca. 4 kg



- 0681 Salami **Campagnolo** grobe Körnung kg  
Stück ca. 4 kg



- 0682 Salami **Ungherese** , fein, leicht geräuchert kg  
Stück ca. 4 kg



0684 Salami **Abruzzese** fein mit Pfefferkörner  
Stück ca. 1 kg kg



0648 Sanlucca Salami **Milano**,  
mittel grob  
Stück ca. 1,5 kg kg



0649 Salame Tipo **Felino**,  
Stück ca. 1 kg kg



0709 **original** Salami **Felino IGP**  
Stück ca. 1 kg kg



0701 Sanlucca **Spianata Calabria**, flach, grob,scharf  
1/2 Stücke  
Stück ca. 0,8 kg kg



- 0593 Sanlucca **Si Pica**, Stange, grob & scharf  
Paar ca. 500 g kg



- 0669 Sanlucca **Cacciatore**, mittelgrob, mild,  
klassischer feiner Geschmack  
Stück ca. 180 g kg  
Karton ca. 3 kg



- 0654 Citterio **Citterino**, Hausmarke im Holzkistchen  
super IA, grob, ital. Spezialität  
Box ca. 3 kg kg



- 0657 Citterio **Strafino**, extra fein,  
beste Qualität  
Stück ca. 1,2 kg kg



- 0688 Salami **Bresi** reine Rindersalami  
Stück ca. 2 kg kg

## Strolghino Salami di Culatello (ohne Milcheiweiß & Glutenfrei)



	0628	ital. Culatello-Salami <b>Strolghino</b> Stück ca. 280 g 3 x 6 St. / Karton	kg
Bild folgt	0625	Salami <b>Strolghino</b> Mini <b>SB</b> Stück 120 g 12 St. / Karton (Display)	St.
Bild folgt	0626	<b>Strolghino</b> Mini lose Stück ca. 120 g 20 St. / Karton	kg

## Deutsche Wurst-Spezialitäten

Bild folgt

- 0641 **Bodenseesalami** in Stangen, luftgetrocknet,  
fein nach Schweizer Rezeptur kg



- 0642 **Bodenseesalami**  
im Ring  
ca. 250 g kg



- 0600 **Schwarzwälder Kaminwürsten**  
10 Paar vakuumiert  
aus reinem Schweinefleisch,  
eine Spezialität aus dem Schwarzwald Paar

Bild folgt

- 0639 **Kirschwassersalami** aus dem Schwarzwald kg



- 0461 **Scharfe Veri** Schwarzwurst  
im Ring  
**scharf** mit Chilli  
7 x 3 Ringe im Karton kg



- 0463 **Veri-Peitschen**  
**pikante** luftgetrocknete Rohwurst  
8 x 3 Paar / Karton kg



## Rohwurst von **VULCANO**

Hier haben sich Qualitätsfanatiker zusammengefunden und, zwar das Rad nicht neu erfunden aber Produkte von Grund auf neu entwickelt. Begonnen mit der Auswahl der Schweinerassen, bis zur empirischen Entwicklung der besten Futterzusammenstellung ist der ganze Prozess der Rohschinken und Rohwurst-herstellung mit einem unglaublichen Aufwand und Willen ein Spitzenprodukt herzustellen, geprüft und optimiert worden.  
Die Ergebnisse können sich sehen und vor allem schmecken lassen !



- 0198 **Pfeffersalami, ganz** kg  
Eine echt gute Pfeffersalami mit edlem Pfeffergeschmack.  
**Stück** ca. 1,5 kg
- 01982 **Pfeffersalami, halb** kg  
Eine echt gute Pfeffersalami mit edlem Pfeffergeschmack.  
**Stück** ca. 800 g

### Beispiel 01975k



- 01975 Die **Auersbacher-Salami**, natur kg  
mit mediterraner Gewürzmischung
- 01975k Mit Kürbiskernen kg  
01975w Mit Walnüssen kg  
01975p Mit schwarzem Pfeffer kg  
**Stück** ca. 0,8 kg  
4 Stück im Karton



- 01974 **Ganze Auersbacher** egalisiert St.  
01974k Mit Kürbiskernen St.  
01974w Mit Walnüssen St.  
01974p Mit schwarzem Pfeffer St.  
**Stück** 300g  
6 Stück im Karton



- 0179 Vulcano **Speckzetschken** St.  
mit Premiumspeck und Bio-Zwetschken
- 0179d Speck-**Datteln** St.  
0179n Speck-**Nüsse** (Walnuss) St.  
0179a Speck-**Äpfel** St.  
**Packung** 125 g  
30 Stück im Karton

**SB-Aufschnitt** in sehr ansprechender Verpackung



01983 Pfeffersalami  
**Stück** 90 g  
8 Stück im Karton St.



01873 Karree  
**Stück** 90 g  
8 Stück im Karton St.



01833 Rohschinken  
**Stück** 90 g  
8 Stück im Karton St.