



SB - Sortiment

Brühwürste

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3701	N	Schweinsbratwurst,classic	4 Stück	200	12 Tage	6 °C
1029	EU	Original Nürnberger Rostbratwürst	10 Stück	200	18 Tage	6 °C
6020	B	Debrecziner	3 Stück	180	20 Tage	6 °C
6055	N	Debrecziner Naturland	4 Stück	200	20 Tage	6 °C
3030	B	Bockwurst rein Rind Bioland	3 Stück	170	20 Tage	6 °C
6071	N	Lyoner - Naturland	2 Stück	250	14 Tage	6 °C
6058	N	Wiener - Naturland	4 Stück	200	14 Tage	6 °C
3200	B	Wiener Bioland	4 Stück	170	16 Tage	6 °C
3421	N	Münchener Weißwurst	4 Stück	240	16 Tage	6 °C
3920	B	Putenbratwurst	3 Stück	300	14 Tage	6 °C
3900	B	Putenwiener	4 Stück	175	14 Tage	6 °C
3870	B	Putenrostbratwurst	8 Stück	180	12 Tage	6 °C
3910	B	Putenleberkäse	2 Scheiben	200	12 Tage	6 °C
3230	B	Fleischkäs Bioland	2 Scheiben	200	12 Tage	6 °C

Portionswürste

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3210	B	Lyoner	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3260	B	Schinkenwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3280	B	Paprikafleischwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3270	B	Mortadella	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3430	B	Gelbwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3440	B	Gelbwurst mit Petersilie	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3460	B	Kalbfleischwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3930	B	Putenlyoner	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3940	B	Putenmortadella	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3950	B	Putenpaprikafleischwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
3980	B	Puten-Bierschinken	1 Stück	200	18 Tg	6 °C
5713	EU	Rügenwalder Teewurst Aromaschale fein 6 x 125g	6 Stück	750	12 Tg	6 °C



Geflügelwurst - Aufsnitte ca. 90g

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3935	B	Putenlyoner	Aufschnitt	90	12 Tg	6 ° C
3945	B	Putenmortadella	Aufschnitt	90	12 Tg	6 ° C
3955	B	Putenpaprikafleischwurst	Aufschnitt	90	12 Tg	6 ° C
3985	B	Puten-Bierschinken	Aufschnitt	90	12 Tg	6 ° C
3965	B	Putenschinken, natur	Aufschnitt	ca.100	12 Tg	6 ° C

Frischwurstaufschnitt in 90g/ 70g

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
5970	N	Gelbwurst	Aufschnitt	90	12 Tg	6 ° C
5964	N	Bierschinken	Aufschnitt	70	12 Tg	6 ° C
5934	N	Paprikalyoner	Aufschnitt	70	12 Tg	6 ° C
5959	N	Jagdwurst	Aufschnitt	70	12 Tg	6 ° C
5922	N	Schinkenwurst	Aufschnitt	70	12 Tg	6 ° C
5923	N	Fleischkäse-Aufschnitt	Aufschnitt	70	12 Tg	6 ° C

Streichwurst

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3970	B	Putenleberwurst / Geflügelleberwurst	1 Stück	200	18 Tg	6 ° C
3689	B	Streichwurst im Glas	1 Stück	200	20 Tg	6 ° C
3459	B	feine Leberwurst im Glas	1 Stück	200	20 Tg	6 ° C
3681	N	Streichmettwurst fein	1 Stück	125	18 Tg	6 ° C
3682	N	Bauernleberwurst	1 Stück	175	18 Tg	6 ° C
3683	N	Kalbfleisch-Leberwurst	1 Stück	125	18Tg	6 ° C

Kochschinken

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
6006	N	Kassler-Rücken	Aufschnitt	80	14 Tg	6 ° C
6094	N	Schinkenwürfel gekocht	Würfel	90	12 Tg	6 ° C
6014	N	Hinterschinken	Aufschnitt	75	12 Tg	6 ° C
5692	N	Niederbayrisches Geräuchertes, gegart	Stück	ca.800	22 Tg	14 ° C



Rohware

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
6110	N	Schinkenspeck Würfel	Würfel	80	12 Tg	14 ° C
5608	N	Rohschinken	Aufschnitt	80	16 Tg	6 ° C
5616	N	Lachsschinken 75g	Aufschnitt	75	12 Tg	6 ° C
3650	B	Wammerl mager	2 Scheiben	ca. 100	21 Tg	14 ° C
3655	B	Frühstücksspeck	Aufschnitt	ca. 100	16 Tg	14 ° C
5608	N	Rohschinken	Aufschnitt	80	14 Tg	14 ° C

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3080	B	Pfefferbeißer - Bioland	4 Stück	140	30 Tg	14 ° C
3730	B	Biofi	6 Stück	190	30 Tg	14 ° C
3070	B	Kaminwurzn	3 Stück	180	30 Tg	14 ° C

Salami

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
5690	N	Salami-Natur	Aufschnitt	75	18 Tg	6 ° C

"Peppino" original italienische Bio Spezialitäten

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
911	EU	Mortadella mit NPS	Aufschnitt	100	14 Tg	6 ° C
910	EU	Mailänder-Salami ohne NPS	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C
915	EU	Salami-Pikante ohne NPS	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C
913	EU	Prosciutto Cotto, Schweineschinken, gekocht mit NPS	Aufschnitt	100	14 Tg	6 ° C
912	EU	Parma Schinken DOP, original ohne NPS	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C
916	EU	Prosciutto Crudo Nationale ohne NPS	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C
914	EU	Salami-Fenchel, ohne NPS	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C
917	EU	Bresaola della Valtellina	Aufschnitt	70	25 Tg	6 ° C

Pressack/ Sülzen

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
3670	B	Preßsack Hausmacher	2 Scheiben	250	14 Tg	6 ° C
3660	B	Preßsack rot	2 Scheiben	250	14 Tg	6 ° C



Brat- und Grillsortiment/ Ab Mai - Oktober

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
5277	EU	Hähnchenkeulensteak mariniert	2 Stück	250g	10 Tg	4 ° C
6247	EU	Schweinesteak "Gyros"	2 Stück	300g	10 Tg	6 ° C
6248	EU	Schweinesteak "Mexico"	2 Stück	300g	10 Tg	6 ° C
6429	EU	Pfeffersteak vom Rind	2 Stück	300g	10 Tg	6 ° C
6432	N	Curry-Bratwurst	4 Stück	200	14 Tg	6 ° C
6433	N	Zwiebel- Bratwurst	4 Stück	200	14 Tg	6 ° C
6434	N	Chilli-Bratwurst	4 Stück	200	14 Tg	6 ° C

Rindfleisch

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
402	B	Rinderbraten vom Schlegel, mager	1 Stück	500	18Tg	6°C
401	B	Rinderrouladen	2 Stück	500	10 Tg	6°C
403	B	Hoch-Rippe (Schmorbraten/Suppenfl.)	1 Stück	500	18Tg	6°C
405	B	Rinderbrust (Suppenfleisch)	1 Stück	500	18Tg	6°C
404	B	Gulasch (Wade, Hals) gewürfelt	gewürfelt	500	10 Tg	6°C
407	B	Rinderlendensteak	2 Stück	300	14Tg	6°C
408	B	Rinderfilet	2 Stück	250	14Tg	6°C

Schweinefleisch

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
440	B	Schweineschnitzel, geschnitten	2 Stück	250	10 Tg	6°C
441	B	Schweinebraten mit Schwarte	1 Stück	500	10 Tg	6°C
4420	B	Schweinenackensteak	2 Stück	300	10 Tg	6°C
445	B	Schweinelendensteak	2 Stück	200	10 Tg	6°C
446	B	Schweinefilet	1 Stück	450	10 Tg	6°C

Kalbfleisch

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
420	B	Kalbsschnitzel, geschnitten	2 Stück	250	16 Tg	6°C
422	B	Kalbsbraten, mager	1 Stück	500	16 Tg	6°C
4221	B	Kalbslende	2 Stück	250	16 Tg	6°C



Hackfleisch, Atmos-Pack MHD 7 Tage bei 0-2 C

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
9508		Rinderhackfleisch	1 Stück	ca. 500g	7 Tage	0-2°C
9509		Hackfleisch, gemischt	1 Stück	ca. 400g	7 Tage	0-2°C

Geflügel

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
200	N	Brathendl bzw. Landgockel	1 Stück	1,2-1,6 Kg	8 Tg	4° C
20012	N	Suppenhuhn	1 Stück	1,0 Kg	8 Tg	4° C
460	N	Putenschnitzel aus d. Brust	2 Stück	300	10 Tg	4° C
201	N	Hähnchenfilet	2 Stück	350	10 Tg	4° C
222	N	Hähnchenkeule	1 Stück	250	8 Tg	4° C
2281	N	Entenbrust mit Haut ohne Kn. (Saison)	1 Stück	220	10 Tg	4° C

Geflügel, Atmos Pack Saisonware

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
2140	N	Hähnchenflügel "Wild West"	4-6 Stck.	ca.500g	7 Tg	4° C
2141	N	Hähnchenunterkeulen "Drumsticks"	3 Stck.	ca.500g	7 Tg	4° C
2142	N	Hähnchenkeulensteaks "Hot Pepper"	3 Stck.	ca.300g	7 Tg	4° C
2143	N	Paprikasteak	2 Stck.	ca.300g	7 Tg	4° C
2144	N	Putengrillflügel (Spare Ribs)	4 Stck.	ca.600g	7 Tg	4° C

Bratensoßen

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
9880	EU	Bratensoße Rind	1 Stück	390ml	12 Monate	ugk
9890	EU	Bratensoße Geflügel	1 Stück	390ml	12 Monate	ugk
9900	EU	Tomatensoße	1 Stück	390ml	12 Monate	ugk
3852	EU	Entensoße	1 Stück	390ml	13 Monate	ugk



Pasta

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
5234	EU	Bio Gnocchi	SB	300g	20Tage	6°C
5236	EU	Bio Maultaschen, Hausm.	SB	250	20Tage	6°C
5245	EU	Bio Eierspätzle	SB	300	20Tage	6°C
5248	EU	Bio Gemüseaultaschen	SB	250	20Tage	6°C
5240	EU	Bio Ricotta Teigtaschen	SB	250	20Tage	6°C
5250	EU	Bio-Tortellini Käse	SB	250	20Tage	6°C
5252	EU	Bio-Ravioli al Pomodoro e mozzarella	SB	250	20Tage	6°C

Knödel

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
5121	B	Leberknödel	4 Stück	400g	20 Tage	6°C
5120	B	Speckknödel	4 Stück	400g	20 Tage	6°C
5122	B	Semmelknödel	4 Stück	400g	20 Tage	6°C

Dry Aged-Beef, 28 Tage am Knochen gereift

Art.Nr.	Zertifikat	Artikelbezeichnung	Schnittart	Gewicht/g	MHD	Temp
1255	EU	Entrecote (Hochrippe)	1 Stück	1 x ca. 300g	10 Tage	0 – + 4° C
1256	EU	Rumpsteak (Roastbeef)	1 Stück	2 x ca. 200g	10 Tage	0 – + 4° C