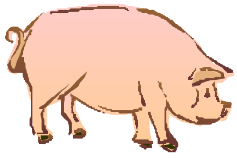
FLEISCH- UND WURSTPRODUKTE



Biologisches Schweinefleisch, welches durch kontrollierte natürliche Zucht der Tiere gewonnen wird. Die Tiere werden nur mit Futtermitteln aus biologischem Anbau gefüttert, und werden aufgrund des natürlichen Reifeprozesses erst mit 14-15 Monaten geschlachtet (konventionelle Aufzucht 8-9 Monate)! Dies merkt man vor allem durch die bessere Fleischreife und den natürlichen Geschmack, auch bei den verarbeiteten Produkten.

AGR	Produktbeschreibung	Inhalt	Verpackung
200	Bauchspeck biologisch	3 kg	Stück
200	Mortadella biologisch	0,5 kg	Stück
200	Mortadella biologisch	10 kg	Stück
200	Rohschinken bio mit Knochen	8-9 kg	Stück
200	Rohschinken bio ohne Knochen	6-7 kg	Stück
200	Rohschinken „SAN DANIELE“ mit Knochen	10 kg	Stück
200	Rohschinken „SAN DANIELE“ ohne Knochen	8 kg	Stück
200	Schinken gekocht, biologisch	8-9 kg	Stück
200	Salami klasssisch, biologisch	0,35 kg	Stück
200	Salami klassisch, geschnitten, biologisch	1,3 kg	Stück
200	Salami klassisch, ohne Knoblauch, biologisch	0,35 kg	Stück
200	Salami klassisch, ohne Knoblauch, biologisch	1,3 kg	Stück
200	Salami ungarisch, biologisch	0,35 kg	Stück
200	Salami ungarisch, biologisch	1,3 kg	Stück
200	Speck biologisch	4,5 kg	Stück
200	Würstel mit Naturdarm, biologisch – 150gr.x3	0,45 kg	Stück
200	Würstel mit Naturdarm, biologisch – 250gr.x2	0,5 kg	Stück