

# ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



OSTERN/  
PFINGSTEN 2023

ostern,  
ALLES ANDERE IST WURST



# OSTERN / PFINGSTEN 2023

## OSTERN KW 13-14

MO	DI	MI	DO	FR
27.03.	28.03.	29.03.	30.03.	31.03.
HAUPTAUSLIEFERUNG				

MO	DI	MI	DO	FR
03.04.	04.04.	05.04.	06.04.	07.04.
AUSLIEFERUNG				

## PFINGSTEN KW 20-21

MO	DI	MI	DO	FR
15.05.	16.05.	17.05.	18.05.	19.05.
HAUPTAUSLIEFERUNG				

MO	DI	MI	DO	FR
22.05.	23.05.	24.05.	25.05.	26.05.
AUSLIEFERUNG				



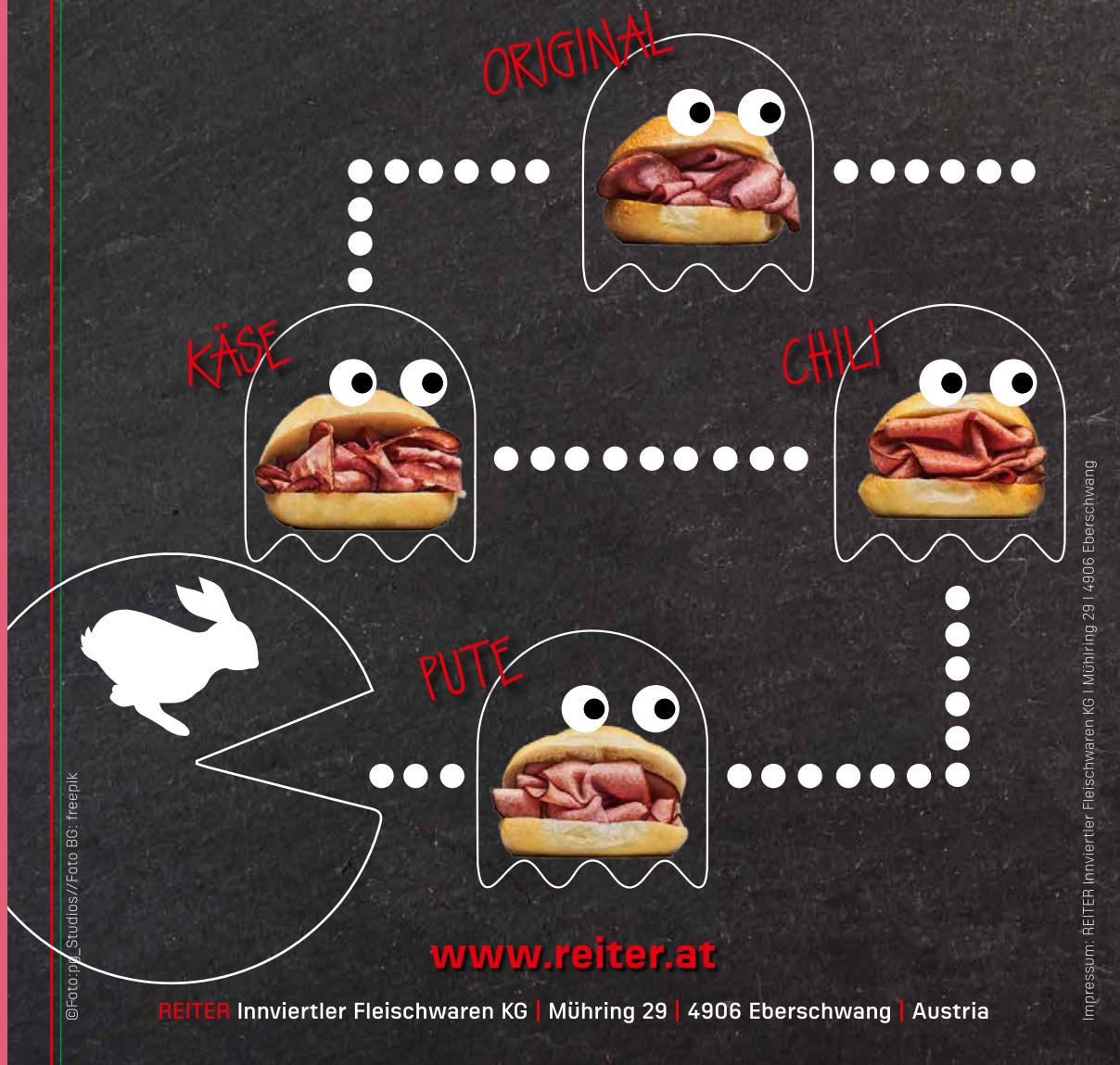
\*Wir haben alle Preise mit unseren Lieferanten bestmöglich verhandelt. Sollte ein Preis auftauchen, der falsch kalkuliert bzw. nicht marktkonform ist, informieren Sie uns bitte umgehend. Wir werden diesen dann sofort überprüfen und gegebenenfalls anpassen. Alle Preise, die wir zu Ihren Gunsten nachträglich senken, werden natürlich automatisch bei jeder Bestellung richtiggestellt.

**REITER**

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

**DIE JAGD BEGINNT!**

**WELCHE SCHWARZWÄLDER VON REITER  
SCHNAPPT SICH DER OSTERHASE DIESES  
JAHR ALS ERSTES?**



[www.reiter.at](http://www.reiter.at)

REITER Innviertler Fleischwaren KG | Mühring 29 | 4906 Eberschwang | Austria

©Foto: pix\_studios // Foto BG: freepik

Impressum: REITER Innviertler Fleischwaren KG | Mühring 29 | 4906 Eberschwang

# SCHINKEN SETS

## 1. SCHINKENAUFSCHEIT 5er

Art.Nr. 00949 / Zellinger / ca. 13,5 kg



00354 Farmerschinken 1/2

00951 Münichholzer Rauchschinken

00883 Pfefferoni-bauch 1/2



00920 Krustenschinken

01260 Butterschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 4 6 0 \*

## 2. OÖ SCHINKENAUFSCHEIT 8er

Art.Nr. 00580 / Greisinger / ca. 21,0 kg



00072 Saunaschinken 1/2

00073 Kaiserschinken 1/2

00074 Honig-schinken 1/2

01545 Bauernschinken 1/2

00007 Toastschinken 1/2

01963 Beinschinken 1/2

03011 Pfefferkarree 1/3

02175 Heurigenkarree 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 0 5 8 0 2 \*

## 3. OÖ SCHINKENAUFSCHEIT 5er

Art.Nr. 01959 / Greisinger / ca. 14,5 kg

MENGENPREIS



00072 Saunaschinken 1/2

00073 Kaiserschinken 1/2

00074 Honig-schinken 1/2

01545 Bauernschinken 1/2

00007 Toastschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 1 9 5 9 5 \*

## SCHINKEN SETS

### 4. BERGER SCHINKEN SET 6er

Art.Nr. 02255 / Berger / ca. 14,5 kg



02234 Backofenschinken 1/2



02236 Mariandl-schinken 1/2



02256 Toastschinken 1/2



02257 Tradition-Beinschinken 1/2



02749 Farmerschinken 1/2



02232 Krenschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 1 4 5 5 0 0 2 1 1 4 \*

### 5. SCHINKEN SET 4er

Art.Nr. 01788 / Wiesbauer / ca. 8,5 kg



01595 Butterschinken 1/2



00741 Krustenbraten 1/2



00514 Saunaschinken 1/2



02220 Birkenrauchschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 6 8 0 0 9 5 4 9 \*

### 6. SCHINKEN SET 4er

Art.Nr. 03121 / Frierss / ca. 12,2 kg



03008 Kärntnerland Schinken 1/2



03060 Kärntner Bergschinken



03020 Orig. Nockland Whiskyschinken



03010 Zirbenrauchschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 3 1 2 1 4 \*

### 7. ORIG. KITZBÜHELER SCHINKEN SET 4er

Art.Nr. 03148 / Huber / ca. 8,8 kg



01793 Hahnenkammschinken 1/2



01681 Heuschinken 1/2



02962 Kürbiskernschinken 1/2



02437 Honigkrustenschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 1 2 0 0 2 7 2 7 5 4 6 3 \*

# AUFSCHNITT SETS

## 8. STANGEN AUFSCHNITT 5er

Art.Nr. 02624 / Zellinger / ca. 13,5 kg



00177 Krakauer



00018 Extrawurst  
geräuchert



00193 Pikantwurst

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 1 9 4 7 \*



00015 Gemüse-  
aufschwiftwurst



00170 Käsewurst

## 9. AUFSCHNITT 5er

Art.Nr. 02825 / Berger / ca. 17,5 kg



02238 Extrawurst



02820 Pikantwurst



02484 Krakauer

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 2 8 2 5 2 \*



2 x 02823 Käsewurst  
1/2



02485 Wiener

## 10. WIESBAUER AUFSCHNITT 4er

Art.Nr. 02580 / Wiesbauer / ca. 10,0 kg



00040 Extrawurst



00495 Krakauer

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 6 8 0 0 9 5 6 3 \*



00041 Pikantwurst



00496 Käsewurst

## THEMEN SETS

### 11. PUTEN AUFSCHNITT 5er

Art.Nr. 00934 / Moser / ca. 9,0 kg



00026 Feine Pute  
Premium



00136 Puten  
Krakauer 1/2



00610 Puten  
Käsewurst 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 4 4 6 8 1 5 0 2 \*



01054 Schwarze Pute  
1/2



00946 Putenbrust-  
schinken 1/2

### 12. REITER SET 5er

Art.Nr. 02645 / Reiter / ca. 7,5 kg

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 1 2 1 0 0 0 2 7 2 3 9 \*



00031 Schwarz-  
wälder



00032 Reiter Spezial



01498 Kantwurst



02399 Eber-  
schwanger 1/2



02047 Chili  
Schwarzw. 1/2

### 13. DIE DREI MOSER

Art.Nr. 02494 / Moser / ca. 5,8 kg

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 4 4 6 8 1 9 0 8 \*



2 x 01054 Schwarze  
Pute 1/2



00029 Glockner



01331 Kasmugler

## THEMEN SETS

### 14. MOSER SET 5er

Art.Nr. 02763 / Moser / ca. 8,5 kg



02222 Feger  
1/2



01054 Schwarze Pute  
1/2



00029 Glockner



00026 Feine Pute  
Premium



01298 Wacholder  
Landschinken

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 4 4 6 8 5 8 0 7 \*

### 15. OSTER JAUSE 4er

Art.Nr. 02958 / Moser / ca. 8,0 kg



01298 Wachold.  
Landschinken



00283 Schwarzwurzn



01665 Schweins-  
karree 1/2



01709 Mostviertler  
Rauchfleisch

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 4 4 6 7 2 2 0 3 \*

### 16. LEBERKÄSE KLASSEK SET 3er

Art.Nr. 02488 / Zellinger / ca. 8,5 kg



2 x 00822 Klassiker



01568 Klassiker Käse



02460 Klassiker Chili

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 1 5 9 6 \*



HAND-  
WERK  
SEIT  
1903



[moserwurst.at](http://moserwurst.at)

## THEMEN SETS

### 17. GUSTO AUFSCHNITT 8er

Art.Nr. 02869 / Zellinger / ca. 19,5 kg



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 2 0 3 6 \*

### 18. ZELLINGER GENUSS SET 6 + 1 GRATIS

Art.Nr. 01267 / Zellinger / ca. 12,5 kg



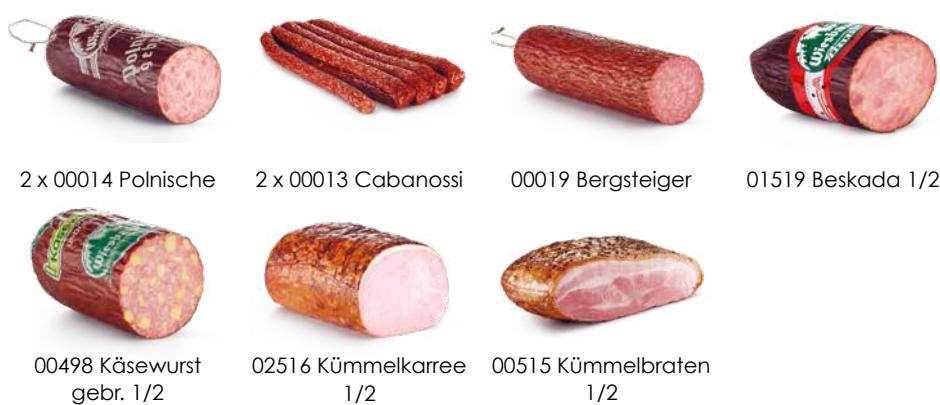
OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 1 6 3 3 \*

### 19. WIESBAUER SET 7er

Art.Nr. 02267 / Wiesbauer / ca. 12,5 kg



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 6 8 0 0 9 2 8 0 \*

## THEMEN SETS

### 20. ROHWURST SET 4er

Art.Nr. 02868 / Zellinger / ca. 4,2 kg



00130 Hausw. nach  
Kärntner Art



00395 Karawanken-  
scharfe



00396 Kürbiskernrohe



00016 Cervelat GS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 0 8 7 2 \*

### 21. FEINSCHMECKER SET 3er

Art.Nr. 02764 / Wiesenberger / ca. 4,5 kg



2 x 00129 Haussalami



01525 Kantwurst



01782 Pfefferblock  
1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 0 5 1 0 5 9 1 0 4 \*

### 22. SALAMI SET 3er

Art.Nr. 00278 / Zellinger / ca. 6,0 kg



00382 Knoblauch-  
mantella



02186 Chili-  
mantella



00131 Pfeffer-  
mantella

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 1 0 0 8 8 6 \*

### 23. KRÄUTERMANTELLA

Art.Nr. 00133 / Zellinger / ca. 2,0 kg



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 0 7 7 3 \*

### 24. PARMESALI

Art.Nr. 03211 / Import / ca. 1,0 kg

1/2 vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 4 0 0 6 2 2 9 0 2 7 1 2 \*

# OSTERFLEISCH

## 25. RAUCHSCHOPF

Art.Nr. 03062 / Greisinger / ca. 1,3 kg

1/2 vac



**MENGENPREIS**

## 26. OSTERTEILSAMES

Art.Nr. 03065 / Friess / ca. 0,7 kg

1/2 vac

Rosenthaler Kaiserschulter aus mageren Schweineschultern österreichischer Herkunft. Fein gewürzt, gepökelt, heiß über Buchenholz geräuchert und schonend gekocht.



**MENGENPREIS**

## 27. OSTERSCHINKEN

Art.Nr. 03066 / Friess / ca. 3,0 kg

1/2 vac

Handgefertigte traditionelle Osterschinkenspezialität mit ausgewählten Gewürzen veredelt und über Buchenholz geräuchert. Fein rustikal, würzig und besonders saftig.



## 28. OSTERKRAINER 8 STK

Art.Nr. 03067 / Friess / ca. 1,2 kg

Die Bauernkrainer werden nach Kärntner Tradition aus bestem heimischen Schweinefleisch gefertigt. Sorgfältig kalt geräuchert, überzeugen Sie Kenner nach dem Kochen mit delikatwürzigem Geschmack.



## 29. RINDERZUNGE GERÄUCHERT

Art.Nr. 00923 / Moser / ca. 0,8 kg

vac

Rinderzunge geräuchert und schonend gekocht, anschließend kräftig über Buchenholz geräuchert. Eine traditionelle Spezialität für Liebhaber.



## 30. SCHWEINSZÜNGERL GESELCHT

Art.Nr. 00976 / Zellinger / 3 x ca. 200 g

Frische Schweinezunge wird mit Salz und Gewürzen mariniert und anschließend heiß geräuchert.



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# SALAMI SPEZIALITÄTEN

## 31. KÄRNTNER BERGSALAMI

Art.Nr. 03005 / Friess / ca. 1,0 kg



Das Geheimnis dieser erstklassigen Rohwurst, hergestellt aus Rind- und Schweinefleisch, liegt in der besonderen Gewürzmischung, die bei Friess nach einem bestens gehüteten Familienrezept heute wie damals eigens im Haus gemischt wird. Sorgfältig über Buchenholz und würzigen Wacholderbeeren geräuchert, ehe sie mind. 10 Wochen reift.

## 32. ZIRBENRAUCHSALAMI

Art.Nr. 03124 / Friess / ca. 1,5 kg



Diese Spezialität wird 10 Wochen in Bergluft gereift, bis sie ihren besonders herzhaften Geschmack mit zarter Waldnote entfaltet. Charakteristisch ist auch das naturbelassene Aussehen mit kastanienbrauner leicht glänzender Oberfläche und feinem Zirbenduft.

## 33. SALTUFO SALAMIKUGELN

Art.Nr. 01308 / Bedford / 6 x ca. 80 g



Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln. Mit echtem landestypischen, geraspelten Parmigiano Reggiano umhüllt.

## 34. SALTUFO GOLD

Art.Nr. 02533 / Bedford / 6 x ca. 90 g



Gold wert: Salamikugeln mit Sommertrüffeln, umhüllt mit extra viel Parmigiano Reggiano.

## 35. SALTUFO FEIN GESCHNITTEN

Art.Nr. 02713 / Bedford / 6 x 80 g



Nach einem besonderen Naturreifeverfahren gereift und mit echtem landestypischen, geraspeltem Parmigiano Reggiano umhüllt. In feine Scheiben aufgeschnitten.

1 KTN = 6 STK

## 36. SALGIANO FEIN GESCHNITTEN

Art.Nr. 03147 / Bedford / 2 x ca. 330 g



Köstliche Salami-Kreation mit einem Kern aus echtem Parmigiano Reggiano – 12 Monate gereift nach einem besonderen Naturreifeverfahren, ausschließlich Schweinefleisch aus der Offenstall-Haltung verwendet.

1 KTN = 6 STK

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# DAUERWURST

WURST

## 37. RAUCHKÄSWURST

Art.Nr. 00017 / Zellinger / ca. 2,4 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 4 2 2 1 \*

## 38. BERGKÄSWURST KÜRBIS

Art.Nr. 03102 / Rochelt / ca. 1,7 kg

1/2 vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 3 1 0 2 3 \*

## 39. PIKANTER KÄSELAIB

Art.Nr. 00394 / Zellinger / ca. 2,0 kg

1/2 vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 4 7 1 9 \*

## 40. KÄSETALER

Art.Nr. 00173 / Zellinger / ca. 1,3 kg

vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 4 9 5 5 \*

## 41. KÄSWURST IM PFEFFERMANTEL

Art.Nr. 03024 / Lidl / ca. 1,4 kg

GS vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 9 5 0 0 3 1 8 2 \*

## 42. GEBIRGSJÄGER IM CHILIMANTEL

Art.Nr. 02941 / Lidl / ca. 1,3 kg

GS vac



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 9 5 0 0 1 7 6 8 \*



facebook.com/feinkostscout



Mein  
**BERGER**  
Schinken

NEU  
Verpackung  
recyclingfähig

**Handwerk**  
vielfach ausgezeichnet

zusatz von Geschmacksverstärkern  
Gluten  
ohne  
Laktose

Mein  
**BERGER**  
Schinken

**Traditions**  
*Beinschinken*

Seitenvertrag  
Verpackung  
recyclingfähig

Fleisch  
zu 100%  
aus Österreich

Da  
**schmeckt**  
mehr dahinter.

**Wir vertrauen  
auf Handarbeit.**



# SCHINKEN

## 43. WACHOLDER LANDSCHINKEN



Art.Nr. 01298 / Moser / ca. 1,5 kg

vac

Diese Schinkenspezialität ohne Schwarte mit ihrem zarten Wacholder-Aroma darf auf keiner Festtagsplatte fehlen.



## 44. SPARGELSCHINKEN

Art.Nr. 02452 / Berger / ca. 2,3 kg

1/2 vac

Für diesen Frühlingsschinken werden magere, mild gewürzte Schlägelteile mit den frisch gestochenen, zarten Spitzen von grünem und weißem Spargel raffiniert ummantelt.



## 45. ORIG. KITZB. HAHNENKAMMSCHINKEN

Art.Nr. 01793 / Huber / ca. 2,0 kg

1/2 vac

Mit einer speziellen Gewürzmischung verfeinert, handgeschlagen und über aromatischem Buchenholz geräuchert.



## 46. ORIG. KITZB. HONIGKRUSTENSCHINKEN

Art.Nr. 02437 / Huber / ca. 2,2 kg

1/2 vac

Durch das schonende Garverfahren und das Überbacken mit Bienenhonig, erhält er sein unverkennbares Aroma. Der ideale Schinken für Spargelgerichte, Schinkenplatte oder Schinkenbrote.



## 47. ORIG. KITZB. KÜRBISKERN SCHINKEN

Art.Nr. 02962 / Huber / ca. 2,5 kg

1/2 vac

Mit steirischen Kürbiskernen ummantelt, schonend gekocht und leicht über Buchenholz geräuchert ist der Kürbiskernschinken zu jeder Jahreszeit ein herrlich würziger Schinkengenuss.

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# SCHINKEN

## 48. SAUNASCHINKEN

Art.Nr. 00072 / Greisinger / ca. 3,1 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 9 0 3 4 5 1 0 2 4 \*

## 49. BAUERNSCHINKEN

Art.Nr. 01545 / Greisinger / ca. 1,5 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 9 0 3 4 5 3 2 2 6 \*

## 50. TOASTSCHINKEN

Art.Nr. 02256 / Berger / ca. 2,0 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 1 4 5 5 0 0 3 7 4 6 \*

## 51. LANDSCHINKEN

Art.Nr. 02233 / Berger / ca. 1,6 kg

1/2 vac

Für den Landschinken werden ausschließlich ganze Fricandeau-Stücke in ihrer natürlich gewachsenen Form verwendet. Die kräftige Räucherung über Buchenholz verleiht dieser Spezialität den herzhaften Geschmack.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 1 4 5 5 0 0 2 6 8 8 \*

## 52. BUTTERSCHINKEN

Art.Nr. 01260 / Zellinger / ca. 3,0 kg

1/2 vac

Der Butterschinken ist herhaft saftig im Biss und überzeugt mit seinem leichten Geschmack.



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 1 9 4 \*

# SCHINKEN

## 53. KRUSTENSCHINKEN



Art.Nr. 00920 / Zellinger / ca. 3,1 kg

vac

Der Krustenschinken wird mit Bratengewürz verfeinert und anschließend bei großer Hitze im Backofen durchbraten.

MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 3 9 2 \*

## 54. PIKANTES DUO I



Art.Nr. 00397 / Zellinger / ca. 3,6 kg

00393 Pfeffer-Knoblauch Schinken 1/2  
00392 Zigeunerschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 1 6 3 \*

## 55. PIKANTES DUO II



Art.Nr. 01501 / Zellinger / ca. 3,6 kg

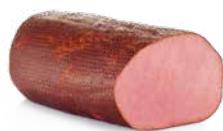
01502 Tomaten-Basilikum Schinken 1/2  
01503 Kürbiskernschinken 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 4 8 4 \*

## 56. RINDERSAFTSCHINKEN



Art.Nr. 01360 / Bedford / ca. 2,0 kg

vac

Aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten, ins Netz eingezogen, dunkel geräuchert und gegart.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 4 0 0 8 2 9 8 8 2 1 1 0 5 \*

## 57. RINDERSCHINKEN



Art.Nr. 00359 / Zellinger / ca. 1,2 kg

1/2 vac

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 3 3 0 9 \*

## 58. LANDSKRONER BARBECUE SCHINKEN



Art.Nr. 03097 / Frierss / ca. 2,9 kg

1/2 vac

Traditionell handgefertigter Schinken, hergestellt nur aus ausgewähltem Schweineschinken. Das Geheimnis liegt in der speziellen Gewürzkomposition, in der besonders Paprika, Cayennepfeffer und Koriander geschmacklich erstklassig harmonieren.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 7 9 2 0 1 0 5 9 6 \*



facebook.com/feinkostscout

# SCHINKEN

## 59. KÄRTNERLAND SCHINKEN

Art.Nr. 03008 / Friess / ca. 3,0 kg

1/2 vac



Besonderer Schinken ohne Schwarte. Durch die schonende Räucherung über Buchenholz und das sanfte Kochen kommt der vorzügliche saftig zarte Geschmack besonders gut zur Geltung.

## 60. ZIRBENRAUCHSCHINKEN

Art.Nr. 03010 / Friess / ca. 2,8 kg

1/2 vac



Diese rustikale Spezialität wird in bester Handwerkmanier aus einem ganzen naturgewachsenen heimischen Schweineschlögel veredelt. Nach dem speziellen Zuschnitt wird der Schinken rustikal gewürzt und über heimischen Zirbenholz traditionell heiß-geräuchert.

## 61. ORIG. NOCK-LAND WHISKYSCHINKEN

Art.Nr. 03020 / Friess / ca. 2,8 kg

1/2 vac



Der erste Whisky-Schinken, wird mit dem edlen, leicht herb-süßlichen Geschmack vom Nock-Land Whisky aus der Edeldestillerie Wolfram Ortner, verfeinert.

## 62. NATUR BEINSCHINKEN

Art.Nr. 03009 / Friess / ca. 3,5 kg

1/2 vac



Friess Natur Beinschinken ist eine beliebte Schinkenspezialität, nach alter Kärtner Tradition. Die ausgesuchten Keulen dafür müssen vollfleischig und maximal ein fingerdickes schneeweisses Fettranderl haben.

## 63. DUROC EDELSCHINKEN

Art.Nr. 03023 / Friess / ca. 3,4 kg

1/2 vac



Qualitätsfleisch vom reinrassigen heimischen Duroc Freilandschwein. Die spezielle Rasse, die natürliche Fütterung und die ganzjährige Freilandhaltung am Hof garantieren besondere Fleischqualität.

## 64. KÄRNTNER BERGSCHINKEN

Art.Nr. 03060 / Friess / ca. 3,0 kg

1/2 vac



Die wunderbare Kombination von würzigen Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Majoran verleiht dem Bergschinken seine eigenständige Geschmacksnote. Charakteristisch sind sein rustikaler Zuschnitt und seine traditionell gewürzte Oberfläche mit grob gehackten Gewürzen.

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# ROHSCHINKEN

WURST

## 65. ITAL. ROHSCHINKEN ROSA DI NORCIA



Art.Nr. 02429 / Import / ca. 2,1 kg

1/2 vac

Italienischer Rohschinken. Wird mit rotem Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch verfeinert. Mind. 10 Monate gereift.

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



## 66. PROSCIUTTO



Art.Nr. 01257 / Zellinger / ca. 2,2 kg

vac

Ausgewählte Teile werden für diese Rohschinkenspezialität verwendet. Handgefertigt und langsam gereift.

OSTERN	PFINGSTEN



## 67. PROSCIUTTO CASTELLO



Art.Nr. 03015 / Friess / ca. 2,3 kg

1/2 vac

Der Premium Rohschinken aus Kärnten, handgefertigt aus streng selektierten Schlägel von Edelschweinen. Perfekt marmoriert, zart-cremig im Biss, wunderbar schmelzend am Gaumen, harmonisch mild mit leicht süßlicher Note.

OSTERN	PFINGSTEN



## 68. OSSO COLLO



Art.Nr. 01690 / Reiter / ca. 0,8 kg

1/2 vac

Naturgereifte und luftgetrocknete Spezialität. Mindestens 3 Monate gereift

OSTERN	PFINGSTEN



## 69. KÄRNT. ROHSCHINKEN GARTENKRÄUTER



Art.Nr. 03021 / Friess / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Das Geheimnis dieses besonderen Rohschinkens liegt in der speziellen Kräutermischung, die von feinherber Schafgarbe bis zu pikantem Ringelblume, in Verbindung mit der besonderen Machart, per Hand veredelt wird.

OSTERN	PFINGSTEN



## 70. KÄRNT. SCHINKENSPECK OHNE SCHWARZE



Art.Nr. 02995 / Friess / ca. 1,8 kg

1/2 vac

# DAS ORIGINAL Gartenpikante



follow us on facebook

**KLETZL®**  
DER INNVIERTLER METZGER

[www.kletzl.at](http://www.kletzl.at)

Kletzl Fleischwaren Ges.m.b.H, Gewerbepark Wildenau 6, A-4933 Wildenau, Tel.: +43 / (0)7755 / 7055 – 0, Fax: +43 / (0)7755 / 7055 – 20, E-mail: office@kletzl.at

# SPEZIALITÄTEN

## 71. MORTADELLA MIT PISTAZIEN



Art.Nr. 03007 / Friess / ca. 4,3 kg

Erstklassige Mortadella mit ausgewogen zartwürzigen Geschmack. Angenehm frisch und sehr saftig im Biss.



## 72. KALBSPARISER

Art.Nr. 02324 / Berger / ca. 2,2 kg

Die edle Schwester der Extrawurst enthält bestes Kalbs- und Schweinefleisch sowie eine raffinierte Mischung von Naturgewürzen. Das garantiert einen feinen und milden Geschmack.



1 SACK = 6 STK

## 73. SCHWEINEFILET KRÄUTER

Art.Nr. 02419 / Zellinger / 6 x ca. 100 g

luftgetrocknet



## 74. KÄRNTNER LARDO KRÄUTERSPECK

Art.Nr. 03022 / Friess / ca. 1,5 kg

1/2 vac

Ausgesuchte Stücke vom Rückenspeck von heimischen, besonders schweren Landschweinen mit mehr als 180 kg Gewicht sind die Basis für diese Spezialität. Lardo reift mind. 4 Monate in der Kräuterlake, bis er sein wunderbares Aroma entfaltet.



## 75. HÜHNERFILET SCHINKEN CHILI

Art.Nr. 03098 / Friess / ca. 0,9 kg

1/2 vac

Gefertigt aus mageren Hühnerbrustfilets. Verfeinert im zarten Chilimantel und schonend geräuchert. Zart und saftig im Biss.



## 76. TRUTHAHNBRUST IM CURRYMANTEL

Art.Nr. 03126 / Friess / ca. 1,5 kg

1/2 vac

Delikate Geflügelspezialität aus frischen mageren Truthahnbrustfilets, verfeinert mit über 20 Gewürzen wie Curcuma, Ingwer, Paprika. Ein Genusstipp für ernährungsbewusste Feinschmecker.

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# SPEZIALITÄTEN

## 77. PFEFFERONIBAUCH

Art.Nr. 00883 / Zellinger / ca. 2,3 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

## 78. VITELLO KALBSBRUST

Art.Nr. 01252 / Zellinger / ca. 1,6 kg

1/2 vac

Perfekt zugeschnittene Kalbsbrust wird mit feinstem Aufschnittbrät und Schweinefleisch gefüllt. Anschließend wird der Braten mit frischem, feingeschnittenen Gemüse (Erbse, Karotten) verfeinert und schonend im Heißluftofen gebraten.



## 79. LAUCHBRATEN

Art.Nr. 00398 / Zellinger / ca. 1,5 kg

1/2 vac

Mild gepökelter Schopfbraten wird mit feinstem Aufschnittbrät gefüllt und mit frischem, grob geschnittenem Lauch verfeinert.



## 80. SCHWEINSFRACK

Art.Nr. 02394 / Moser / ca. 2,5 kg

vac

Schweinsschopf mit pikanter Füllung. Das ansprechende Schnittbild bietet sich hervorragend für Buffetplatten an.



## 81. FILET SCHWEINCHEN

Art.Nr. 01138 / Zellinger / ca. 1,2 kg

1/2 vac

Das sogenannte Filet Schweinchen ist eine Wurstpastete, die speziell für die Feiertage zubereitet wird. Fein abgeschmecktes Brät, mariniert mit Champignons und feingehackten Pistazien veredeln diese Spezialität.



## 82. ZUNGENROTWURST IN KAPPEN

Art.Nr. 01334 / Bedford / ca. 1,9 kg

1/2 vac

Frische Schweinezunge, kräftig gewürzt, grob gewürfelt, in Handarbeit in einen Naturdarm gestopft, gekocht und leicht geräuchert.



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# SPEZIALITÄTEN

WURST

## 83. SCHINKEN IN OBERSKREN

Art.Nr. 01509 / Lidl / ca. 1,1 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 9 5 0 0 8 6 7 5 \*

## 84. ZUNGE IN OBERSKREN

Art.Nr. 01367 / Lidl / ca. 1,1 kg

1/2 vac



MENGENPREIS

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 9 5 0 0 6 8 9 3 \*

## 85. OLIVENPASTETE

Art.Nr. 00410 / Zellinger / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Pastete aus Schweinefleisch mit grünen Oliven



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 5 6 2 4 \*

## 86. EIERPASTETE

Art.Nr. 00912 / Zellinger / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Pastete aus Schweinefleisch mit Eiern und Pistazien



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 5 6 6 2 \*

## 87. ZUNGENCHAMPIGNON PASTETE

Art.Nr. 00409 / Zellinger / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Pastete aus Schweinfleisch mit Schweinezunge und Champignons



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 5 6 1 7 \*

## 88. WILDSCHWEINPASTETE

Art.Nr. 02563 / Zellinger / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Pastete aus Schweinefleisch, Speck und Pistazien



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 8 2 5 0 0 5 6 7 9 \*



facebook.com/feinkostscout

**Wiesbauer**  
TYPISCH ÖSTERREICHISCH

## Unser Klassiker: Käsewurst gebraten

**VORTEILE FÜR DEN VERKAUF:**

- Ideales Schneiden durch hochwertiges Braten
- Original Emmentaler läuft beim Schneiden nicht aus
- Anschnitt hält die attraktive Käsefarbe (vergraut nicht)
- Leichtes Abschälen durch kontrolliertes Abtrocknungsverfahren

Wiesbauer  
schmeckt  
besser!

wiesbauer.at  
@wiesbauerwurst

# PASTETEN

WURST

## 89. PREISELBEER LEBERPASTETE



Art.Nr. 02337 / Import / ca. 1,0 kg

Block

Fein gekörnte Leberpâté mit Preiselbeeren, cremig und sehr fruchtig im Geschmack, in Blockform.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 5 4 1 0 3 9 9 7 1 1 6 6 4 \*

## 90. PREISELBEER PASTETE



Art.Nr. 01154 / Import / ca. 2,0 kg

vac

Belgische Leberpastete fein mit Preiselbeeren auf dekorativem Keramikteller.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 1 5 0 0 8 7 6 2 \*

## 91. APFEL PÂTÉ



Art.Nr. 00121 / Import / ca. 1,5 kg

vac

Grobe Fleischpastete mit Apfelstücken, belegt mit geflämmten Apfelscheiben, in der dekorativen Keramik-Apfelschale.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 1 5 0 0 8 7 0 0 \*

## 92. BIRNEN PÂTÉ



Art.Nr. 00122 / Import / ca. 1,5 kg

vac

Grobe Fleischpastete mit Birnenstücken, belegt mit geflämmten Birnenscheiben, in der dekorativen Keramik-Birnenschale.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 2 6 1 5 0 0 8 7 1 7 \*

## 93. PREISELBEER PASTETE



Art.Nr. 02263 / Berger / 5 x 125 g

Preiselbeeren in der Leberpastete sind heute schon ein Klassiker. Zarte Schweineleber und bestes Schweinefleisch werden mit Honig, Preiselbeeren und cremigem Schlagobers verfeinert.

1 PKG = 5 STK

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 1 4 5 5 1 1 6 2 0 0 \*

## 94. LEBERPASTETE IM SPECKMANTEL



Art.Nr. 03034 / Berger / 5 x 125 g

Zarte Schweineleber und saftiges Schweinefleisch werden nach traditionellem Herstellungsverfahren mit einer dünnen Speckschicht ummantelt. Feinwürzig und exquisit im Geschmack.

1 PKG = 5 STK

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 1 4 5 5 1 3 1 2 9 6 \*

**Bedford®**

*Delikat essen*

DIE STEIGERUNG VON SALAMI.

# SALTUFO®

"LEICHT, LECKER, MEDITERRAN:  
FEINE SALAMIKUGELN MIT  
SOMMERTRÜFFELN, UMHÜLLT MIT  
PARMIGIANO REGGIANO."

IN DREI KÖSTLICHEN VARIANTEN:  
KLASSIK, FEIN GESCHNITTEN UND  
GOLD MIT EXTRA VIEL PARMESAN.



# STREICHWÜRSTE

## 95. KALBS KUGELN



Art.Nr. 02840 / Bedford / ca. 1,5 kg

30 STK á 50 g

Frisches Schweine- und Kalbfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne und feine Gewürze werden zusammengefügt und zu einer kleinen Kugel im Kunstdarm portionsgerecht abgefüllt. Klein und fein im Gewicht, groß im Geschmack.

## 96. KALBS KUGELN 3er



1 KTN = 6 3er

## 97. TRÜFFEL KUGELN



Art.Nr. 02415 / Bedford / ca. 1,5 kg

30 Stk. á 50 g

Verführerische Trüffelleberwurst-Kugeln, aus frischem Schweinefleisch sowie ausgesuchter, sorgfältig vorbereiteter Schweineleber.

## 98. TRÜFFEL KUGELN 3er

Art.Nr. 03115 / Bedford / 150 g

1 KTN = 6 3er



## 99. SCHNITTLAUCH KUGELN



Art.Nr. 02416 / Bedford / ca. 1,5 kg

30 Stk. á 50 g

Frisches Truthahnfleisch und Schweineleber, mit reichlich Schnittlauch und Sahne, zu einer kleinen Kugel portionsgerecht im Kunstdarm abgefüllt.

## 100. SCHNITTLAUCH KUGELN 3er

Art.Nr. 03116 / Bedford / 150 g

1 KTN = 6 3er



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



# PASTETEN

## 101. LEBERPASTETE MIT REHFLEISCH



Art.Nr. 01859 / Bedford / ca. 1,7 kg

vac

Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Garnitur: Cranberries, Pistazien

OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



## 102. LEBERPASTETE MIT REHFLEISCH



Art.Nr. 02589 / Bedford / 12 x 125 g

Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Garnitur: Cranberries, Pistazien

1 KTN = 12 STK

OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



## 103. LEBERPASTETE MIT STEINPILZEN



Art.Nr. 01348 / Bedford / ca. 1,6 kg

vac

Durch reichlich frische Sahne und die aromatischen Steinpilzstückchen wird diese Pastete zu einer cremigen Spezialität. Garnitur: Cranberries, Mandeln, Nüsse

OSTERN	PFINGSTEN



## 104. LEBERPASTETE MIT STEINPILZEN



Art.Nr. 02508 / Bedford / 12 x 125 g

Durch reichlich frische Sahne und die aromatischen Steinpilzstückchen wird diese Pastete zu einer cremigen Spezialität. Garnitur aus Mandeln.

1 KTN = 12 STK

OSTERN	PFINGSTEN



## 105. APFEL CALVADOS PASTETE



Art.Nr. 01505 / Bedford / ca. 1,7 kg

vac

Frisches Schweinefleisch und sorgfältig vorbereitete frische Schweineleber, sehr ideenreich mit Korinthen, Apfelstückchen und echtem Calvados arrangiert. Garnitur: Mangopüree, Orangenscheiben

OSTERN	PFINGSTEN



## 106. APFEL-CALVADOS PASTETE



Art.Nr. 02598 / Bedford / 12 x 125 g

Eine cremige Spezialität aus frischem Schweinefleisch und sorgfältig vorbereiteter, frischer Schweineleber. Angereichert mit Apfelstückchen, Korinthen und Calvados. Garnitur aus Mangopüree.

1 KTN = 12 STK

OSTERN	PFINGSTEN



# SULZEN

WURST

## 107. SCHINKENRÖLLCHEN MEERRETTICH



Art.Nr. 01311 / Bedford / ca. 2,2 kg

vac

Zartes Schweineschinkenfleisch zu Röllchen gedreht, mit einer würzigen Meerrettich-Käse-Zubereitung gefüllt und in Preiselbeergelee eingelegt.  
Garnitur: ganze Preiselbeeren

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



## 108. PIKANTES SCHWEINEFILET



Art.Nr. 02417 / Bedford / ca. 2,2 kg

vac

Aus frischen, mageren Filets – zunächst mariniert, schonend gegart und grob zerkleinert. Dann wird das Fleisch in einen würzigen Aspikaufluss eingelegt.  
Garnitur: Peppadew, Pistazien

OSTERN	PFINGSTEN



## 109. PIKANTES SCHWEINEFILET



Art.Nr. 02552 / Bedford / 12 x 125 g

Frische, magere Schweinefilets werden mariniert, schonend gegart und grob zerkleinert. Mit roten pikanten Peppadew und Pistazien garniert.

1 KTN = 12 STK

OSTERN	PFINGSTEN



## 110. WELLNESS BEEF



Art.Nr. 01253 / Zellinger / ca. 1,3 kg

1/2 vac

Gepökeltes, gekochtes Rindfleisch mit frischen, geschnittenen Gurkerl, Karotten, Maiskolben, Paprika und Blumenkohl, vollendet mit pikantem Aspikaufluss.

OSTERN	PFINGSTEN



## 111. TAFELSPITZSULZ



Art.Nr. 00370 / Zellinger / ca. 1,3 kg

1/2 vac

Nudelig geschnittenes, mager gekochtes Rindfleisch wird stufenweise mit Karotten und Broccoliröschen eingelegt und anschließend mit feiner Aspikmasse gefüllt.  
Großartige Optik!

OSTERN	PFINGSTEN



## 112. WURSTASPIK



Art.Nr. 00980 / Zellinger / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Feine Extrawurstsulz wird mit Paprika und Gurkerl vermischt und mit pikantem Aspikaufluss verfeinert.

# KÄSE- SPEZIALITÄTEN AUS ÖSTERREICH



Schärdinger



Schärdinger Bergbaron – der beliebteste Käse  
Österreichs ist nun 12-facher Käsekaiser!

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



Ehrlich:  
Unser höhlengereifter

*Felsenkeller*  
ist einmalig.

TIROL MILCH, EHRLICH GUAT!



# KÄSE SETS

## 113. KÄSE AUFSCHNITT 6er

Art.Nr. 03149 / Schärdinger, Salzburgmilch / ca. 17,5 kg



00103 Bergtilsiter



00117 Gouda



00108 Schlossdamer



02098 Rahm-  
Emmentaler



00116 Bergbaron  
1/3 LB



00778 Almkönig

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 3 1 4 9 8 \*

## 114. KÄSE GUSTO SET 6er

Art.Nr. 00679 / Schärdinger / ca. 11,0 kg



00457 St. Severin



00438 Kärntner  
Rahmlaib



00437 Jerome 1/2

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 6 8 1 8 0 \*



00099 Rahm Brie



00424 Amadeus 1/2



00440 Mondseer

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 2 3 0 0 4 \*

## 115. JUBILÄUMSKÄSE SET 5er

Art.Nr. 02300 / Tirol Milch / ca. 10,0 kg



02373 Kaisermax 55%



02372 Feiner Tiroler  
55%



02301 Andreas Hofer  
45%



03130 Tiroler Adler  
45%



00436 Weinkäse

## KÄSE SETS / SCHNITTKÄSE

### 116. TIROLER KÄSE MIX 3er

Art.Nr. 02728 / Tirol Milch / ca. 6,0 kg



01861 Tiroler Felsenkeller 1/4



03130 Tiroler Adler 1/4



02610 Urtyroler 1/4

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 2 7 2 8 6 \*

### 117. KÄSE REBELLEN MIX 4er

Art.Nr. 02834 / Käserebellen / ca. 4,0 kg



2 x 03180  
Pfeffer Rebell



2 x 03181  
Chili Rebell



2 x 03178  
Heublumen Rebell



2 x 03179  
Bergkräuter Rebell

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 7 6 4 7 0 2 8 3 4 4 \*

### 118. MOOSBACHER



Art.Nr. 00442 / Schärdinger / ca. 4,1 kg

1/2 Laib

Mit dem Moosbacher wollten die Käsemeister die Süße der Großlochkäse und die Würze der Rotkultur vereinen und das ist ihnen mit der Kombination der beiden Reifungsverfahren gelungen.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 3 2 9 4 1 2 \*

### 119. AMADEUS

Art.Nr. 00424 / Schärdinger / ca. 3,2 kg

1/2 Laib

Insbesondere durch seinen zarten, geschmeidigen, goldgelben Teig, den lang anhaltenden Schmelz und die dezente Würze zeichnet sich der feine Amadeus aus.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 5 5 3 4 2 8 \*

### 120. DACHSTEINER TILSITER

Art.Nr. 00430 / Schärdinger / ca. 1,9 kg



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 5 6 0 0 3 0 0 4 1 4 \*

# SCHNITTKÄSE

## 121. KAISER MAX

Art.Nr. 02373 / Tirol Milch / ca. 2,5 kg

Dieser gschmackig-würzige Schnittkäse wird nach alter Tradition gekäst und während seiner 6-wöchigen Reifezeit mit Rotkulturen gepflegt.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 9 4 7 9 0 6 \*

## 122. BERGTILSITER

Art.Nr. 00103 / Schärdinger / ca. 2,8 kg

Der Schärdinger Bergtilsiter wird aus pasteurisierter Milch erzeugt und einer Oberflächenbehandlung, dem sogenannten Schmieren in temperierten Reifekellern, unterzogen. Typisch für den Käseteig sind die vielen unregelmäßigen Bruchlöcher.



OSTERN	PFINGSTEN



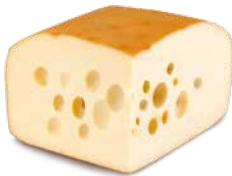
\* 9 0 6 6 0 0 0 2 5 8 7 1 2 \*

## 123. BERGBARON GERÄUCHERT

Art.Nr. 02250 / Schärdinger / ca. 2,3 kg

1/6 Laib

Der Bergbaron geräuchert eignet sich optimal für eine herzhafte Jause und zahlreiche warme Gerichte. Speziell zum Gratinieren und für schmackhafte Auflüufe bietet der Bergbaron geräuchert ein nicht alltägliches Geschmacksaroma.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 2 9 6 0 1 1 \*

## 124. EDEL GOUDA GERÄUCHERT

Art.Nr. 02934 / Schärdinger / ca. 1,5 kg

1/2 vac

Durch seinen milden Geschmack ist der Gouda universell verwendbar und für Aufschnitte und Käseteller gleichermaßen geeignet.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 1 9 8 4 0 1 6 \*

## 125. ALMZEIT CHILI PAPRIKA

Art.Nr. 01818 / Bergader / ca. 1,8 kg

Dieser halbfeste Schnittkäse wird nach einem jahrhundertealten Verfahren besonders schonend über Alpenhölzern geräucht und erhält dadurch seinen unverkennbar cremig-rauchigen Geschmack mit feuriger Chili-Paprika-Note.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 4 0 0 6 4 0 2 0 6 7 0 3 6 \*



facebook.com/feinkostscout

• TRADITION SEIT 1860 •



## KÄSE REBELLEN



### Heublumen Rebell

Schnittkäse, Rahmstufe



### Pfeffer Rebell

Schnittkäse, Rahmstufe



### Chili Rebell

Schnittkäse, Rahmstufe



### Rotwein Rebell

Schnittkäse, 48% Fett i. Tr.



### Bergkräuter Rebell

Schnittkäse, Rahmstufe



aus Heumilch g.t.S.



[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

# KÄSE REBELLEN

## 126. HEUBLUMENREBELL

Art.Nr. 03178 / Käserebellen / 500 g

Dieser Schnittkäse ist umhüllt und veredelt mit einer kostbaren, blumig-duftenden Almblütenmischung.

**MENGENPREIS**



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 5 2 4 9 3 6 3 \*

## 127. BERGKRÄUTERREBELL

Art.Nr. 03179 / Käserebellen / 500 g

Der Bergkräuterrebell besticht durch seine raffinierte Kräutermischung. Mit einem intensiven Duft nach Blumenwiese, Honig und Heu strömt der Nase ein wahres Gewürzbukett entgegen.

**MENGENPREIS**



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 5 2 4 8 3 6 6 \*

## 128. CHILIREBELL

Art.Nr. 03181 / Käserebellen / 500 g

Das feurige Aroma wird dem Feuerrebell durch die vielen kleinen Chilistückchen im Käsesteig verliehen.

**MENGENPREIS**



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 5 2 4 0 8 7 2 \*

## 129. PFEFFERREBELL

Art.Nr. 03180 / Käserebellen / 500 g

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wieder. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese.

**MENGENPREIS**



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 5 2 4 7 8 6 4 \*

## 130. ROTWEINREBELL

Art.Nr. 03182 / Käserebellen / 500 g

Der milde mit der feinen Rotweinnote. Nach einem uralten alpenländischen Rezept wird der Schnittkäse in Rotwein und frischen Bergkräutern eingelegt. Sehr ansprechendes Duftbild aus Rahm, Treber, Marzipan und Lebkuchen.

**MENGENPREIS**



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 5 2 4 4 3 6 8 \*

# SCHAFSKÄSE

## 131. WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE SCHAF



Art.Nr. 02304 / Die Käsemacher / ca. 1,0 kg

Geschmackvoller Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit geriebenen Kürbiskernen im Käseteig.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 1 8 5 0 6 \*

## 132. WALDV. KÜRBISKÄSE VOM SCHAF

Art.Nr. 02772 / Die Käsemacher / 6 x 120 g

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Kürbiskernen im Käseteig.

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 2 5 4 1 2 \*

## 133. WALDV. TRÜFFELKÄSE SCHAF

Art.Nr. 02770 / Die Käsemacher / ca. 1,0 kg

Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit echtem Trüffel im Käseteig. Die frische Schafmilch harmoniert hervorragend mit dem aromatischen Geschmack des Trüffels.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 4 5 7 0 0 \*

## 134. WALDV. TRÜFFELKÄSE VOM SCHAF

Art.Nr. 02773 / Die Käsemacher / 6 x 120 g

Halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit echtem Trüffel im Käseteig.

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 4 2 4 1 9 \*

## 135. WALDV. BÄRLAUCHKÄSE VOM SCHAF

Art.Nr. 03150 / Die Käsemacher / 6 x 120 g

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Bärlauch im Käseteig.

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 2 5 7 1 9 \*

## 136. WALDV. CHILIKÄSE VOM SCHAF

Art.Nr. 02636 / Die Käsemacher / 6 x 120 g

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Chili im Käseteig.

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 3 4 5 4 1 2 5 9 1 7 \*

# ZIEGENKÄSE

## 137. ZIEGENKÄSETORTE KRÄUTER

Art.Nr. 02629 / Die Käsemacher / ca. 1,0 kg

Feine Kräuter umgeben schützend diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellten Frischkäsesorte.



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



## 138. ZIEGENKÄSETORTE HONIG-KÜRBISKERN

Art.Nr. 02501 / Die Käsemacher / 1,0 kg

Diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte, honigsüße Frischkäse-Torte ist schützend von einem Mantel aus Kürbiskernstücken umgeben.



OSTERN	PFINGSTEN



## 139. ZIEGENKÄSETORTE HONIG-CRANBERRY

Art.Nr. 02502 / Die Käsemacher / 1,0 kg

Diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte, honigsüße Frischkäse-Torte ist schützend von einem Mantel aus Cranberry-Stücken umgeben.



OSTERN	PFINGSTEN



## 140. ZIEGENKÄSETORTE STEINPILZ-KRÄUTER

Art.Nr. 02882 / Die Käsemacher / ca. 1,0 kg

Diese mild-säuerliche Frischkäsezubereitung mit leichtem Ziegenmilcharoma zeichnet sich durch seinen besonders cremigen Charakter aus. Ein Mantel aus Steinpilzen und Kräutern gibt diesem Produkt seinen einzigartigen, pikanten Geschmack.



OSTERN	PFINGSTEN



## 141. ZIEGENKÄSETORTE PAPRIKA-CHILI

Art.Nr. 02883 / Die Käsemacher / ca. 1,0 kg

Diese mild-säuerliche Frischkäsezubereitung mit leichtem Ziegenmilcharoma zeichnet sich durch seinen besonders cremigen Charakter aus. Ein Mantel aus Paprika-Stückchen und Chili gibt diesem Produkt seinen einzigartigen, pikanten Geschmack.



OSTERN	PFINGSTEN



## 142. ZIEGENKÄSETORTE HASELNUSS

Art.Nr. 02771 / Die Käsemacher / 1,0 kg

Diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte, honigsüße Frischkäse-Torte ist schützend von einem Mantel aus gerösteten Haselnussstücken umgeben. Der nussige Geschmack harmoniert hervorragend mit dem cremigen Frischkäse.





„Wir Tiroler  
bewahren unsere  
Geheimnisse.“



Die besten davon  
stecken hier drin.

Tirol Milch, ehrlich guat!

# FRANZÖSISCHER KÄSE

## 143. FOL EPI



Art.Nr.: 02935 / Savencia / ca. 3,0 kg

Französischer Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, hergestellt in der Region Pays de la Loire, der Heimat der berühmten Renaissance-Schlösser. Um Käse und Brot einander näher zu bringen, bestäubte man damals den Käse während der Reifung mit etwas Mehl. Gestaltet als Form eines Brotlaibs und verziert mit Ähren.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 0 9 0 2 9 1 1 9 5 4 3 8 \*

## 144. RAMBOL WALNUSS STANGE



Art.Nr.: 02938 / Savencia / 500 g

Die französische Spezialität für festliche Anlässe.  
 + zartschmelzender Käse mit feinen Nüssen  
 + handverlesene knackige Nüsse  
 + besondere Optik und guter Blickfang

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 1 7 5 3 6 0 0 0 2 0 0 5 \*

## 145. RAMBOL WALNUSS TORTE



Art.Nr.: 02019 / Savencia / 1,2 kg

Französische Käsespezialität aus geschmolzenen hochwertigen Käsen und feinsten Nüssen aus dem Périgord.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 1 7 5 3 6 1 0 0 0 6 9 7 \*

## 146. RAMBOL NUSS 55% FIT



Art.Nr. 02444 / Savencia / 6 x 125 g

Französische Käsespezialität aus geschmolzenen hochwertigen Käsen und feinsten Nüssen aus dem Périgord.

1 KTN = 6 STK

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 1 7 5 3 6 0 1 0 5 0 0 3 \*

# WEICHKÄSE

## 147. SCHLIERB. SELECTION BIO ROT

Art.Nr. 02497 / Schlierbacher / ca. 1,0 kg



ROT ist ein besonders reifer und edler Weichkäse, der in seinem langen Reifungsprozess mehrmals mit Rotkultur behandelt wird und heute schon zu den Klassikern zählt.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 2 6 5 0 0 0 0 2 3 0 7 \*

## 148. WEINKÄSE

Art.Nr. 00436 / Schärdinger / ca. 1,2 kg



Der Schärdinger Weinkäse ist ein Weichkäse mit Naturrinde, der in Zweigeltgeläger reift und dadurch seinen fruchtig, säuerlichen Geschmack und seine dunkle Rinde erhält.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 5 5 3 7 2 5 \*

## 149. RAHM BRIE

Art.Nr. 00099 / Schärdinger / ca. 1,2 kg



Schärdinger Rahm-Brie wird seit 1965 aus bester österreichischer Milch hergestellt. Er ist ein Weichkäse mit weißem Edelschimmelrasen, zartem, geschmeidigem, rahmgelbem Teig und mild-aromatischem Geschmack.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 0 3 3 1 4 2 2 \*

## 150. DOLCE BIANCA

Art.Nr. 00452 / Schärdinger / ca. 1,2 kg



Schärdinger Dolce Bianca vereint das milde Champignonaroma des Weißschimmels mit der Würze des Blauschimmels.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 5 6 0 0 1 2 3 0 2 0 \*

## 151. BAVARIA BLU



Art.Nr. 00885 / Bergader / ca. 1,2 kg

Die Kombination von edlem Weißschimmel außen und feinem Blauschimmel innen macht diese Innovation so unverkennbar.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 4 0 0 6 4 0 2 0 2 5 0 1 2 \*

## 152. BONIFAZ PFEFFER



Art.Nr. 01166 / Bergader / ca. 1,2 kg

Die schonende Rahmbehandlung sowie spezielle Reiferäume gewährleisten einen originalzarten Weißschimmelmantel. Die Pfefferkörner verleihen dieser Bonifaz-Sorte ein besonders würziges Aroma.

OSTERN	PFINGSTEN



\* 4 0 0 6 4 0 2 0 3 5 0 1 1 \*

# WEICHKÄSE / FRISCHKÄSE

## 153. ÖSTERKRON

Art.Nr. 00435 / Schärdinger / ca. 1,2 kg

1/2 Laib

Schärdinger Österkron eignet sich für Aufstriche, für würzige Suppen und Saucen, zum Überbacken, für herzhafte Dressings und zum Verfeinern von Salaten.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 5 6 0 0 1 2 3 1 1 2 \*

## 154. ROLLINO KRÄUTER STANGE

Art.Nr. 01420 / Schärdinger / 750 g

Der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus und ist ein glanzvoller Höhepunkt auf einer festlichen Käseplatte.



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 8 9 2 8 1 0 4 \*

## 155. ROLLINO KRÄUTER MINI

Art.Nr. 00450 / Schärdinger / 6 x 125 g

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 8 9 2 5 1 2 7 \*

## 156. ROLLINO ITAL. KRÄUTER MINI

Art.Nr. 02514 / Schärdinger / 6 x 125 g

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 8 9 2 5 2 2 6 \*

## 157. ROLLINO BUNTER PFEFFER MINI

Art.Nr. 02021 / Schärdinger / 6 x 125 g

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 6 5 4 8 9 2 7 1 2 1 \*

## 158. ROLLINO MILDER PAPRIKA MINI

Art.Nr. 03186 / Schärdinger / 6 x 125 g

1 KTN = 6 STK



OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 6 6 0 0 1 8 1 0 7 9 7 \*

# FRANKREICH

## 159. SAINT AGUR CREME



Art.Nr. 03222 / Savencia / ca. 150 g

Schmelzkäsezubereitung aus französischem Weichkäse mit Blauschimmel

1 KTN = 8 STK

## 160. CAPRICE DES DIEUX



Art.Nr. 03223 / Savencia / ca. 125 g

„Caprice des Dieux“ bedeutet auf Französisch soviel wie „Laune der Götter“: Diese einzigartige Weichkäse-Spezialität ist so rein, so frisch und so zart schmelzend – ein Genuss, wie ihn nur Götter in Frankreich kreieren konnten.

1 KTN = 4 STK

## 161. CHAUMES LE CRÉMIER OFENKÄSE



Art.Nr. 02939 / Savencia / ca. 250 g

Einfach und schnell in der Zubereitung – wunderbar im Geschmack!  
So würzig – so cremig – so französisch!

1 KTN = 4 STK

## 162. LE PAILLÉ



Art.Nr. 03226 / Savencia / ca. 185 g

Original französische Weichkäse-Spezialität aus dem Pays de la Loire, gekäst aus rahmiger Kuhmilch mit weißen Edelkulturen. Der Name leitet sich vom französischen Wort „paille“ (Stroh) ab, an dessen Farbe der butterzarte Teig erinnert.

1 KTN = 6 STK

## 163. LE MONTAGNARD



Art.Nr. 03225 / Savencia / ca. 200 g

Weichkäse-Spezialität aus 100 % Bergmilch der Vogesen mit einer zarten Rinde aus weißen und roten Edelkulturen. Sein Name leitet sich vom französischen Wort „montagne“ (Berg) ab und bedeutet so viel wie Bergbewohner.

1 KTN = 8 STK

## 164. VIEUX PANÉ



Art.Nr. 03230 / Savencia / ca. 200 g

Ein charakteristischer quadratischer Laib mit dem unvergleichlichen, feinen Geschmack und den typischen «Stallnoten», vereint unter einer zarten Rinde. Ein wahrer Genuss!

1 KTN = 8 STK

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 2 2 2 1 1 0 0 0 9 1 8 7 \*

OSTERN	PFINGSTEN



\* 9 0 0 9 3 0 8 0 0 1 5 4 3 \*

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 2 2 2 1 1 0 0 2 1 8 4 4 \*

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 0 4 7 6 7 1 9 9 0 5 8 9 \*

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 1 6 1 7 1 7 7 0 0 9 5 3 \*

OSTERN	PFINGSTEN



\* 3 0 9 0 2 9 1 1 1 8 2 4 6 \*

# AUFSTRICHE – RIEMENSCHNEIDER

## 165. HERINGSTREICHKÄSE

Art.Nr. 02026 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Der Klassiker ist speziell in der kalten Jahreszeit beliebt. Topfen mit saftigen Salzheringen, Gurken, Zwiebeln und Gewürzen verfeinert.



## 166. THUNFISCH AUFSTRICH

Art.Nr. 02188 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Eine pikant-feine Mischung aus edlem Thunfisch, Mayonnaise, Senf, Salz, Perlzwiebel, Paprikasalat und Gewürzen.



## 167. EIER AUFSTRICH

Art.Nr. 02027 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Frisch gekochte und fein geschnittene Eier, Mayonnaise, Senf, Salz, Gewürze und ein Hauch Petersilie verleihen dem Aufstrich einen angenehm milden Geschmack.



## 168. LIPTAUERSTREICHKÄSE

Art.Nr. 02078 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Der Heurigenklassiker für zu Hause. Aus bestem Topfen, cremiger Margarine, Gewürzgurken, Paprika und milden Gewürzen hergestellt.



## 169. BÄRLAUCHSTREICHKÄSE

Art.Nr. 02024 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Angenehm würziger Aufstrich mit frischem Bärlauch und der bekannten Knoblauchnote lässt geschmacklich keine Langeweile aufkommen.



## 170. TOMATE-BASILIKUM AUFSTRICH

Art.Nr. 02345 / Riemenschneider / ca. 1,0 kg

Dieser Aufstrich schmeckt nach Sommer! Fruchtige Tomatenstücke, knackige Selleriestreifen und viel Basilikum verleihen dem Aufstrich seine italienische Note.



OSTERN	PFINGSTEN
	<del>WARE NICHT VERFÜGBAR</del>



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



NEU



NEUBURGER  
SHOT  
AUSTRICH IM GLAS

NEUBURGER

MEHR  
NEUBURGER  
GEHT  
NICHT.

NEUBURGER

SAGEN SIE NIEMALS LEBERKÄSE ZU IHM.

# TOP-SORTIMENT

## 171. NEUBURGER

Art.Nr. 00196 / Neuburger / ca. 3,2 kg

1/4 vac



**MENGENPREIS**

OSTERN	PFINGSTEN



OSTERN	PFINGSTEN



## 172. EXTRAWURST

Art.Nr. 02238 / Berger / ca. 3,0 kg



**MENGENPREIS**

OSTERN	PFINGSTEN



## 173. BACKOFENSCHINKEN

Art.Nr. 02234 / Berger / ca. 2,0 kg



**MENGENPREIS**

OSTERN	PFINGSTEN



## 174. GOUDA

Art.Nr. 00117 / Schärdinger / ca. 3,0 kg



**MENGENPREIS**

OSTERN	PFINGSTEN



## 175. BERGBARON

Art.Nr. 00116 / Schärdinger / ca. 4,7 kg

1/3 Block



**MENGENPREIS**

OSTERN	PFINGSTEN



## 176. ALMKÖNIG

Art.Nr. 00778 / Salzburgmilch / ca. 2,5 kg



**MENGENPREIS**

## IHRE BESTELLUNG

Ihr Kundenberater wird Sie persönlich kontaktieren, um Ihre Bestellung im Detail mit Ihnen zu besprechen. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch jederzeit telefonisch bekanntgeben oder per Fax/E-Mail an uns senden:

**Bestell-Hotline: +43 7224 7107**  
**Bestell-Fax: +43 7224 7107-19**  
**Bestell-E-Mail: info@rochelt.at**

## PREISINFORMATION

Aus administrativen Gründen führen wir in unserem Katalog keine Preise an. Über alle Einkaufspreise wird Ihnen Ihr Kundenberater bei der Bestellung gerne Auskunft geben. Damit wir Sie auch bei der Vorbereitung auf das Feiertagsgeschäft optimal unterstützen können, erhalten Sie bei der Auslieferung Ihrer Ware eine Broschüre, in der wir für Sie die unverbindlich empfohlenen Verkaufspreise kalkuliert haben.

## PREISGARANTIE

Wir haben alle Preise mit unseren Lieferanten bestmöglich verhandelt. Sollte ein Preis auftauchen, der falsch kalkuliert bzw. nicht marktkonform ist, informieren Sie uns bitte umgehend. Wir werden diesen dann sofort überprüfen und gegebenenfalls anpassen. Alle Preise, die wir zu Ihren Gunsten nachträglich senken, werden natürlich automatisch bei jeder Bestellung richtiggestellt.

## LIEFERTAGE

Wir liefern Ihre Bestellung zu folgenden Terminen:

### OSTERN KW 13-14

MO	DI	MI	DO	FR	
27.03.	28.03.	29.03.	30.03.	31.03.	
<b>HAUPTAUSLIEFERUNG</b>					

MO	DI	MI	DO	FR
03.04.	04.04.	05.04.	06.04.	07.04.
<b>AUSLIEFERUNG</b>				

### PFINGSTEN KW 20-21

MO	DI	MI	DO	FR	
15.05.	16.05.	17.05.	18.05.	19.05.	
<b>HAUPTAUSLIEFERUNG</b>					

MO	DI	MI	DO	FR
22.05.	23.05.	24.05.	25.05.	26.05.
<b>AUSLIEFERUNG</b>				

Wenn Sie noch Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne unter [info@rochelt.at](mailto:info@rochelt.at) oder einen der folgenden Ansprechpartner\*innen:

**Andreas Kühr**, Verkaufsleiter  
[a.kuehr@rochelt.at](mailto:a.kuehr@rochelt.at), +43 676 846 792 218

**Robert Richter**, Verkaufsberater  
[r.richter@rochelt.at](mailto:r.richter@rochelt.at), +43 676 846 792 211

**Sorin Stoica**, Verkaufsberater  
[s.stoica@rochelt.at](mailto:s.stoica@rochelt.at), +43 676 846 792 212

**Erwin Lang-Gretz**, Verkaufsberater  
[e.langgretz@rochelt.at](mailto:e.langgretz@rochelt.at), +43 676 846 792 213

**Michael Hager**, Verkaufsberater  
[m.hager@rochelt.at](mailto:m.hager@rochelt.at), +43 676 846 792 214

**Regina Gregory**, Verkaufsberaterin/Neukunden  
[r.gregory@rochelt.at](mailto:r.gregory@rochelt.at), +43 7224 7107 219

**Gerlinde Schatzl**, Verkaufsberaterin  
[g.schatzl@rochelt.at](mailto:g.schatzl@rochelt.at), +43 7224 7107 227

**Gabriele Fasching**, Verkaufsberaterin  
[g.fasching@rochelt.at](mailto:g.fasching@rochelt.at), +43 676 846 792 215

**Alina Rolinek**, Backoffice  
[a.rolinek@rochelt.at](mailto:a.rolinek@rochelt.at), +43 7224 7107 200

