

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



WEIHNACHTEN
SILVESTER 2025

TOP SORTIMENT

1. NEUBURGER



Art.Nr. 00196 / Neuburger / ca. 3,2 kg
1/4 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



2. HOLZOFEN LEBERKÄSE



Art.Nr. 01356 / Staudinger / ca. 1,9 kg
1/4 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



3. BACKOFENSCHINKEN



Art.Nr. 02234 / Berger/ ca. 2,0 kg
1/2 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



4. SAUNASCHINKEN



Art.Nr. 00072 / Greisinger / ca. 3,1 kg
1/2 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



5. BAUERNSCHINKEN



Art.Nr. 01545 / Greisinger / ca. 1,3 kg
1/2 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



6. TOASTSCHINKEN



Art.Nr. 02256 / Berger / ca. 2,0 kg
1/2 vac

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



TOP SORTIMENT



7. EXTRAWURST

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



MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



8. PFEFFERONIBAUCH

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

1/2 vac



MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



9. RAUCHKÄSWURST

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

1/2 vac



MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



10. GOUDA

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

MENGENPREIS



KW 49	KW 50	KW 51



11. BERGBARON

Art.Nr. 00116 / Schärldinger / ca. 5,0 kg

1/3 Block

MENGENPREIS



KW 49	KW 50	KW 51



12. ALMKÖNIG

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

MENGENPREIS



KW 49	KW 50	KW 51



SCHINKEN SETS

13. BERGER SCHINKEN SET 5er

Art.Nr. 02239 / Berger / ca. 9,6 kg



02234 Backofenschinken



02236 Mariandlschinken



02256 Toastschinken



02232 Krenschinken



02233 Landschinken

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



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

14. SCHINKENAUFSCHNITT 4er

Art.Nr. 01959 / Greisinger / ca. 12,0 kg



00072 Saunashinken



00073 Kaiserschinken



01545 Bauernschinken



00074 Honigschinken

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



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

15. SCHINKENAUFSCHNITT 8er

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



00072 Saunashinken



00073 Kaiserschinken



00074 Honigschinken



01545 Bauernschinken



00007 Toastschinken



01963 Beinschinken



03011 Pfefferkarree



02175 Heurigenkarree

KW 49	KW 50	KW 51



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

SCHINKEN- / AUFSCHNITT SETS

16. SCHINKENAUFSCHNITT 4er

Art.Nr. 00949 / Zellinger / ca. 13,6 kg



00951 Münichholzer Rauchschinken



00920 Krustenschinken



01260 Butterschinken



00883 Pfefferoni-bauch

KW 49	KW 50	KW 51



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

17. SCHINKEN SET 4er

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



01595 Butterschinken



00741 Wiener Krustenbraten



00514 Saunashinken



02220 Birkenrauchschinken

KW 49	KW 50	KW 51



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

18. STANGEN AUFSCHNITT 4er

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



00177 Krakauer



00018 Extrawurst geräuchert



00193 Pikantwurst



00170 Käsewurst

KW 49	KW 50	KW 51



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

19. WIESBAUER AUFSCHNITT 4er

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



00040 Extrawurst



00495 Krakauer



00041 Pikantwurst



00496 Käsewurst

KW 49	KW 50	KW 51



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

AUFSCHNITT SETS

20. AUFSCHNITT 5er SET

Art.Nr. 02825 / Berger / ca. 13,9 kg



02238 Extrawurst



02820 Pikantwurst



02484 Krakauer

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



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



2 x 02823 Käsewurst
1/2



02485 Wiener

21. PUTEN AUFSCHNITT 4er

Art.Nr. 00934 / Moser / ca. 6,0 kg



02960 Feine Pute
Premium 1/2



01054 Schwarze Pute
1/2



00946 Putenbrust-
schinken 1/2



00610 Puten
Käswurst 1/2

KW 49	KW 50	KW 51



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

22. MOSER SET 5er

Art.Nr. 02763 / Moser / ca. 7,5 kg



02222 Feger 1/2



01054 Schwarze Pute
1/2



00029 Glockner

KW 49	KW 50	KW 51



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



02960 Feine Pute
Premium 1/2



01298 Wacholder
Landschinken

AUFSCHNITT SETS

23. REITER SET 5er

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



00031 Schwarz-
wälder



00032 Reiter Spezial



01498 Kantwurst



02399 Eber-
schwanger 1/2



02047 Schwarz-
wälder mit Chili 1/2

KW 49	KW 50	KW 51



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

24. WIESBAUER SET 7er

Art.Nr. 00598 / Wiesbauer / ca. 12,0 kg



2 x 00014 Polnische



2 x 00013 Cabanossi



00019 Bergsteiger



01519 Beskada 1/2



00498 Käsewurst
gebraten 1/2



00149 Salzburger
Scherzl



00515 Kümmelbraten

KW 49	KW 50	KW 51



* 9 0 0 2 6 6 8 0 0 9 3 8 9 *

25. GENUSS SET 5 + 1 GRATIS

Art.Nr. 01267 / Zellinger / ca. 12,0 kg



00920 Krusten-
schinken



00883 Pfefferoni-
bauch



00017 Rauchkäswurst



00193 Pikantwurst



00396 Kürbiskernrohe



00395 Karawanken-
scharfe

KW 49	KW 50	KW 51



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

Original Reiter Schwarzwälder

DAS WIRD EIN FEST!

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 🍀



www.reiter.at

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

Telefon: +43 7753 2216 | Mail: office@reiter.at

THEMEN SETS

26. LEBERKÄSE KLASSIKER SET 3er

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



2 x 00822
Leberkäse

01568 Leberkäse
Käse

02460 Leberkäse
Chili

KW 49	KW 50	KW 51



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

27. WEIHNACHTS JAUSE 4er

Art.Nr. 01130 / Moser / ca. 7,5 kg



01298 Wacholder
Landschinken

00283 Schwarzwurzn

01665 Schweins-
karree

01709 Mostv. Rauch-
fleisch

KW 49	KW 50	KW 51



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

28. SALAMI SET 3er

Art.Nr. 03272 / Rochelt, neu gedacht / ca. 5,2 kg



03249 Salami im
Knoblauchmantel

03251 Salami im
Parmesanmantel

03250 Salami im
schwarzen Pfeffermantel

KW 49	KW 50	KW 51



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

29. ROHWURST SET 4er

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



00130 Hauswurst n.
Kärntner Art

00395 Karawanken-
scharfe

00396 Kürbiskernrohe

00016 Blumen-
cervelat

KW 49	KW 50	KW 51



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

30. FEINSCHMECKER SET 3er

Art.Nr. 02764 / Wiesenberger / ca. 4,0 kg



2 x 00129 Haussalami

01525 Kantwurst

01782 Pfefferblock

KW 49	KW 50	KW 51



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

SCHINKEN

31. PREISELBEERSCHINKEN



Art.Nr. 03266 / Radatz / ca. 2,5 kg
1/2 vac

Der Preiselbeerschinken kombiniert zartes Fleisch mit fruchtigem Geschmack durch Fruchtmarinde, schonende Räucherung und Preiselbeer-Dekor.

KW 49	KW 50	KW 51



32. SCHÖNBRUNNER BEINSCHINKEN



Art.Nr. 03291 / Radatz / ca. 2,8 kg
1/2 vac

Saftig zarter Beinschinken, mild über Buchenholz geräuchert.

KW 49	KW 50	KW 51



33. KRUSTENSCHINKEN



Art.Nr. 00920 / Zellinger / ca. 3,0 kg
vac

Beste Fricandea-Schinken mit Bratengewürz verfeinert und schonend gebraten. Herzhaft und saftig im Biss.

KW 49	KW 50	KW 51



34. BUTTERSCHINKEN



Art.Nr. 01260 / Zellinger / ca. 3,0 kg
1/2 vac

Ausgesuchte Teile vom Schlögl werden mit natürlichen Bauernbutteraromen gepökelt und schonend gekocht. Der Butterschinken ist herzhaft saftig im Biss.

KW 49	KW 50	KW 51



35. LANDSCHINKEN



Art.Nr. 02233 / Berger / ca. 1,6 kg
1/2 vac

Die kräftige Räucherung über Buchenholz verleiht dieser Spezialität den herzhaften Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



36. TRÜFFEL SCHINKEN



Art.Nr. 02261 / Berger / ca. 2,3 kg
1/2 vac

Höchste Schinkenkunst spiegelt sich in dieser eleganten Komposition wieder: Durch die finessenreiche Veredelung mit italienischen Trüffeln entfaltet sich das bei Feinschmeckern so beliebte natürlich feine Trüffelaroma.

KW 49	KW 50	KW 51



SCHINKEN

37. ZIRBENRAUCHSCHINKEN



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

1/2 vac

Rustikale Spezialität, aus ganzen naturgewachsenen, heimischen Schweineschlägel. Rustikal gewürzt und über heimischem Zirbenholz traditionell heiß-geräuchert.

KW 49	KW 50	KW 51



38. ADVENTSCHINKEN MANDEL-ZIMT



Art.Nr. 03125 / Frierss / ca. 2,8 kg

1/2 vac

Die interessante Kombination aus leicht süßlichen Mandeln und gemahlenem Zimt verleiht dem Adventsschinken seinen besonders harmonischen, milden Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



39. KÄRNTNER BAUERNSCHINKEN



Art.Nr. 03261 / Frierss / ca. 2,6 kg

1/2 vac

Traditionell handgefertigt wird der Kärntner Bauerschinken nur aus bestem, 100% heimischen Schweinefleisch.

KW 49	KW 50	KW 51



40. KÄRNTNERLAND-SCHINKEN



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

1/2 vac

Wird schonend geräuchert, dadurch kommt der vorzügliche, saftig zarte Geschmack besonders zur Geltung.

KW 49	KW 50	KW 51



41. KÄRNTNER BERGSCHINKEN



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

1/2 vac

Die wunderbare Kombination von würzigen Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Majoran verleiht dem Kärntner Bergschinken seine eigenständige Geschmacksnote.

KW 49	KW 50	KW 51



42. THYMIAN-HONIG SCHINKEN



Art.Nr. 03337 / Frierss / ca. 3,5 kg

1/2 vac

Die Schinkenmeister verfeinern diesen Schinken mit echtem Biohonig und feinem Thymian.

KW 49	KW 50	KW 51





Ganz nach meinem Geschmack

Feiern!

Geschmack ist eine Frage der Reife, Genuss eine Frage des Moments. Ganz gleich ob die mild gepökelten und gekochten Schweinezungen oder der zarte Kochschinken, beide werden in Handarbeit in die Mitte des Oberskren-Aspiks eingebettet.

Die Gebirgsjäger, eine herzhaft, würzige LOIDL-Spezialität, mit der typischen Buchenholzräucherung, ummantelt mit feurigem Chili.



GESCHMACK IST EINE FRAGE DER REIFE.



www.loidl-spezialitaeten.at

SPEZIALITÄTEN

43. TRADITIONS-BEINSCHINKEN



Art.Nr. 02257 / Berger / ca. 3,6 kg

1/2 vac

Der Star der Schinkenwelt wird von Meisterhand einzeln gefertigt, über Buchenholz geräuchert und überzeugt durch seinen mild-feinen Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



44. 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.

KW 49	KW 50	KW 51



45. RAUCHSCHOPF



Art.Nr. 03062 / Greisinger / ca. 1,5 kg

1/2 vac

Der Schweinsschopf wird aromatisch gepökelt, dunkel geräuchert und durchgekocht, dieser ist nicht geformt und zeichnet sich durch sein Raucharoma aus.

KW 49	KW 50	KW 51



46. HÜHNERFILET SCHINKEN CHILI



Art.Nr. 03098 / Frierss / ca. 1,0 kg

1/2 vac

Vorzüglich zart und saftig im Biss überzeugt diese Frierss Köstlichkeit zartwürzig im Geschmack mit feiner Chillinote.

KW 49	KW 50	KW 51



47. TRUTHAHNBRUST IM CURRYMANTEL



Art.Nr. 03126 / Frierss / ca. 2,0 kg

1/2 vac

Besonders zart und saftig überzeugt diese Spezialität mildwürzig im Geschmack mit feiner Currynote. Leicht und fettarm - ein Genussstipp für ernährungsbewusste Feinschmecker!

KW 49	KW 50	KW 51



48. GEWÜRZFILET



Art.Nr. 01463 / Moser / ca. 1,8 kg

1/2 vac

Mild gepökelte Karreerose im Gewürzmantel - besonders dekorativ als Aufschnitt.

KW 49	KW 50	KW 51



SPEZIALITÄTEN

49. PROSCIUTTO CASTELLO



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

1/2 vac

Der Premium Rohschinken aus Kärnten, handgefertigt aus streng selektierten Schlögel von Edelschweinen. Perfekt marmoriert und zart-cremig im Biss.

KW 49	KW 50	KW 51



50. ITAL. ROHSCHINKEN ROSA DI NORCIA



Art.Nr. 02429 / Rochelt / ca. 2,2 kg

1/2 vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



51. ITAL. ROHSCHINKEN ALLA BRUSCHETTA



Art.Nr. 03309 / Rochelt / ca. 2,5 kg

1/2 vac

Zarter, luftgetrockneter Schweineschinken mit Tomaten, Knoblauch und italienischen Kräutern. Perfekt für Antipasti-Platten. Mediterraner Geschmack für jeden Anlass.

KW 49	KW 50	KW 51



52. ROHSCHINKEN MIT TRÜFFELMANTEL



Art.Nr. 03374 / Rochelt / ca. 2,2 kg

1/2 vac

Dieser Rohschinken mit Trüffelzubereitung besticht durch feinstes Schweinefleisch und das unverwechselbare Aroma edler Trüffel.

KW 49	KW 50	KW 51



53. KÄRNT. ROHSCHINKEN GARTENKRÄUTER



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

1/2 vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



54. KÄRNT. SCHINKENSPECK O. SCHWARTE



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

1/2 vac

Ausgewählte Schweine werden für diesen österreichischen Schinkenspeck verwendet, der handgesalzen und geräuchert wird.

KW 49	KW 50	KW 51



SPEZIALITÄTEN

55. RINDERSAFTSCHINKEN



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

vac

Aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten. In ein Netz eingezogen, dunkel geräuchert und fein gegart.

KW 49	KW 50	KW 51



56. OSSO COLLO



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

1/2 vac

Eine traditionelle italienische Wurst, die aus dem Schweinenacken hergestellt wird. Diese Delikatesse zeichnet sich durch ihren einzigartigen Geschmack und ihre feine Textur aus.

KW 49	KW 50	KW 51



57. KÄRNTNER LARDO KRÄUTERSPECK



Art.Nr. 03022 / Frierss / ca. 0,8 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.

KW 49	KW 50	KW 51



58. 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.

KW 49	KW 50	KW 51



59. SCHWEINSZÜNGERL



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

vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



60. RINDERZUNGE



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

vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



HANDGEMACHTE MOTIVROULADEN

61. MOTIVROULADE BAUM



Art.Nr. 00530 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

Der Klassiker unter den weihnachtlichen Motivrouladen. In feinsten Kleinarbeit werden die einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



62. MOTIVROULADE GLOCKE



Art.Nr. 00531 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

Klassisches Weihnachtsmotiv als Aufputz für jede Festtagsplatte. In feinsten Kleinarbeit werden die einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



63. MOTIVROULADE STERN



Art.Nr. 00532 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

In vielen einzelnen Schritten und feinsten Kleinarbeit werden die optisch und geschmacklich einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



64. MOTIVROULADE SPIRALE



Art.Nr. 02201 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

In vielen einzelnen Schritten und feinsten Kleinarbeit werden die optisch und geschmacklich einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



65. MOTIVROULADE SCHWEIN



Art.Nr. 00535 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

In vielen einzelnen Schritten und feinsten Kleinarbeit werden die optisch und geschmacklich einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



66. MOTIVROULADE KLEEBLATT



Art.Nr. 02566 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
1/2 vac

In vielen einzelnen Schritten und feinsten Kleinarbeit werden die optisch und geschmacklich einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.

KW 49	KW 50	KW 51



SPEZIALITÄTEN

67. OLIVENPASTETE



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

1/2 vac

Feinstes Aufschnittbrät, vermischt mit Olivenstückchen.

KW 49	KW 50	KW 51



68. EIERPASTETE



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

1/2 vac

Feinstes Aufschnittbrät, vermischt mit gekochten geschnittenen Eiern, roten Paprikastreifen und Pistazien.

KW 49	KW 50	KW 51



69. ZUNGENCHAMPIGNON PASTETE



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

1/2 vac

Feinstes Aufschnittbrät, vermischt mit gekochten Zungenstücken und verfeinert mit Champignons.

KW 49	KW 50	KW 51



70. WILDSCHWEINPASTETE



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

1/2 vac

Feinstes Aufschnittbrät, vermischt mit gekochten Wildschweinstückchen.

KW 49	KW 50	KW 51



71. SCHWEINSFRACK



Art.Nr. 02394 / Moser / ca. 2,3 kg

vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



72. 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.

KW 49	KW 50	KW 51



SPEZIALITÄTEN

73. PIKANTER KÄSELAIB



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

1/2 vac

Bestes österreichisches Fleisch, mit kernigem Speck g'schmackigem Emmentaler und roten Paprikastreifen abgestimmt.

KW 49	KW 50	KW 51



74. BERGKÄSWURST KÜRBIS



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

1/2 vac

Bestes heimisches Rind- und Schweinefleisch, verfeinert mit würzigen Käsestücken und ganzen Kürbiskernen. Diese urige Wurstspezialität wird in Naturdarm gefüllt und handgebunden.

KW 49	KW 50	KW 51



75. KÄSWURST IM PFEFFERMANTEL



Art.Nr. 03024 / Loidl / ca. 1,3 kg

vac

Die Käswurst aus dem Hause Loidl wird ausschließlich aus bestem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, mit österreichischem Emmentaler verfeinert und über Buchenholz mild geräuchert.

KW 49	KW 50	KW 51



76. GEBIRGSJÄGER IM CHILIMANTEL



Art.Nr. 02941 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,3 kg

vac

Die Gebirgsjäger, eine herzhafte, würzige Spezialität, wird aus ausgesuchtem, hochwertigem Schweine- und Rindfleisch hergestellt. Ummantelt mit feurigem Chili wird diese Wurst ein scharfer Hochgenuss!

KW 49	KW 50	KW 51



77. SCHINKENROHWURST



Art.Nr. 03135 / Frierss / ca. 1,3 kg

1/2 vac

Edel gereifte Rohwurst aus magerem Schweinefleisch, fein gewürzt, über Buchenholz geräuchert und in Kärntner Bergluft veredelt – ein Genuss für Kenner.

KW 49	KW 50	KW 51



78. CHAMBELLE SALAMI



Art.Nr. 03372 / Hotwagner / ca. 1,3 kg

vac

Feine Edelsalami aus hochwertigem Schweinefleisch gefertigt, veredelt mit Camembert Kulturen. Während der Trocknung entsteht diese vorzügliche Salamispezialität mit Camembert Edelschimmel.

KW 49	KW 50	KW 51



SALAMI SPEZIALITÄTEN

79. SALAMI IM KNOBLAUCHMANTEL



Art.Nr. 03249 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,7 kg
 Ein Mantel aus Knoblauch umhüllt die Salami und verleiht dieser Köstlichkeit ihren besonderen Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



80. SALAMI IM PARMESANMANTEL



Art.Nr. 03251 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,8 kg
 Ein feiner Mantel aus bestem Parmigiano Reggiano umgibt diese Salami. Von Hand geschält und mit dem edlen Käse umhüllt.

KW 49	KW 50	KW 51



81. SALAMI IM SCHWARZEN PFEFFERMANTEL



Art.Nr. 03250 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,6 kg
 Ein feiner Mantel aus Pfeffer umgibt diese natürlich gereifte Salami. Typisch feinwürziger Geschmack und scharfe Pfeffernote.

KW 49	KW 50	KW 51



82. SALAMI IM CHILIMANTEL



Art.Nr. 03252 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,7 kg
 Ein Mantel aus Chili umgibt diese Salami. Beste Zutaten garantieren den feinen Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



83. SALAMI IM GRÜNEN PFEFFERMANTEL



Art.Nr. 03111 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,7 kg
 Ein Mantel aus Pfeffer umgibt diese Salami. Typisch feinwürziger Geschmack und scharfe Pfeffernote.

KW 49	KW 50	KW 51



84. TRÜFFELSALAMI



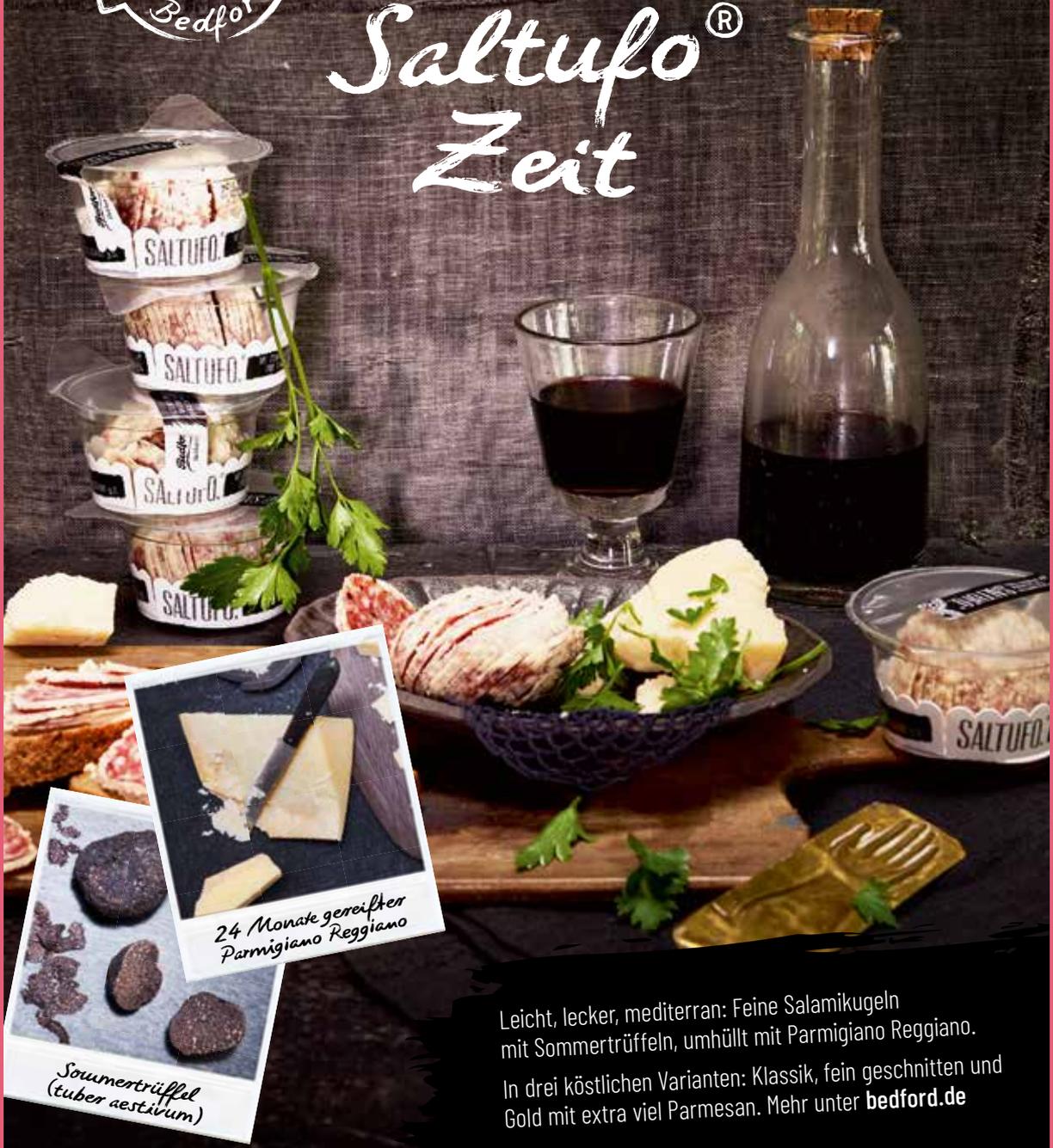
Art.Nr. 02049 / Bedford / ca. 1,7 kg
 Eine außergewöhnliche Rohwurst Spezialität, die für sich spricht. Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffel setzen aromatische Akzente.

KW 49	KW 50	KW 51



Das
Original
SALTUFO®
von
Bedford

Fröhliche Saltufo® Zeit



Leicht, lecker, mediterran: Feine Salamikugeln mit Sommertrüffeln, umhüllt mit Parmigiano Reggiano. In drei köstlichen Varianten: Klassik, fein geschnitten und Gold mit extra viel Parmesan. Mehr unter bedford.de

SALAMI SPEZIALITÄTEN

85. SALGIANO PARMIGIANO REGGIANO



Art.Nr. 03147 / Bedford / 6 x 750g

Fein gereifte Salami mit einem Kern aus 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, hauchdünn aufgeschnitten für den perfekten Genuss unterwegs.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



86. SALGIANO WILDSCHWEIN



Art.Nr. 03364 / Bedford / 6 x 750g

Hergestellt aus Wildschwein- und Schweinefleisch, verfeinert mit eigener Gewürzmischung, Tellicherry-Pfeffer und Knoblauch. Mittelgrob gekörnt und fein aufgeschnitten für den wilden Genuss.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



87. SALGIANO FENCHEL



Art.Nr. 03362 / Bedford / 6 x 750g

Mittelgrob gekörnte, fein geschnittene Salami aus Schweinefleisch, verfeinert mit Fenchelsamen – besonders ausgereift für den puren Genuss.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



88. SALTUFO SALAMIKUGELN



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

Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln. Mit echtem landestypischem, geraspelttem Parmigiano Reggiano umhüllt.

KW 49	KW 50	KW 51



89. SALTUFO GOLD



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

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

KW 49	KW 50	KW 51



90. SALTUFO FEIN GESCHNITTEN



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

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

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



PASTETEN

91. SCHINKEN IN OBERSKREN



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

1/2 vac

Kochschinken umhüllt mit einem Mantel aus Kren und Sahne. Ein wahrer Genuss - der zarte Mantel aus Oberskren und der feine Schinken überraschen den Gaumen!

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



92. ZUNGE IN OBERSKREN



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

1/2 vac

Eine Gaumenfreude für jeden Feinschmecker – mild gepökelte und gekochte Schweinezungen werden in Handarbeit in die Mitte des Oberskren-Aspiks eingebettet.

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



93. PREISELBEER LEBERPASTETE



Art.Nr. 02337 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,0 kg

Cremige Leberpaté mit fruchtigen Preiselbeeren

KW 49	KW 50	KW 51



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

KW 49	KW 50	KW 51



95. 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

KW 49	KW 50	KW 51



96. TRÜFFEL PASTETE



Art.Nr. 02400 / Berger / 5 x 125 g

Highlight für Trüffelliebhaber! Die Veredelung mit echten italienischen Trüffeln aus dem Piemont macht aus dieser Pastete eine ganz aparte Spezialität.

1 PKG = 5 STK

KW 49	KW 50	KW 51



PASTETEN

97. PREISELBEER PASTETE



Art.Nr. 01154 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg
vac

Feine belgische Leberpastete mit Preiselbeeren auf dekorativem Keramikteller.

KW 49	KW 50	KW 51



98. APFEL PATÉ



Art.Nr. 00121 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,5 kg
vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



99. BIRNEN PATÉ



Art.Nr. 00122 / Rochelt, neu gedacht / ca. 1,5 kg
vac

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

KW 49	KW 50	KW 51



100. LEBERPASTETE MIT STEINPILZEN



Art.Nr. 01348 / Bedford / ca. 1,6 kg
Art.Nr. 02508 / Bedford / 12 x 125 g (Scheiben)
Sahne und Steinpilzstückchen machen sie Pastete zur cremigen Spezialität. Garnitur: Cranberries, Mandeln, Nüsse

1 KTN = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



101. APFEL CALVADOS PASTETE



Art.Nr. 01505 / Bedford / ca. 1,7 kg
Art.Nr. 02598 / Bedford / 12 x 125 g (Scheiben)
Mit Korinthen, Apfelstücken und Calvados arrangiert. Garnitur: Mangopüree und Orangenscheiben

1 KTN = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



102. LEBERPASTETE MIT REHFLEISCH



Art.Nr. 01859 / Bedford / ca. 1,7 kg
Art.Nr. 02589 / Bedford / 12 x 125 g (Scheiben)
Ausgewählte Zutaten machen diese Pastete zur Winterspezialität. Garnitur: Cranberries und Pistazien

1 KTN = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



STREICHWÜRSTE

103. SCHNITTLAUCH KUGELN



Art.Nr. 02416 / Bedford / 30 x 50 g
 Art.Nr. 03116 / Bedford / 6 x 150 g (Trio)
 Truthahnfleisch und Schweineleber mit Schnittlauch und Sahne zu einer kleinen Kugel im Kunst darm abgefüllt.

1 KTN = 6 STK



KW 49	KW 50	KW 51



104. KALBS KUGELN



Art.Nr. 02840 / Bedford / 30 x 50 g
 Art.Nr. 03114 / Bedford / 6 x 150 g (Trio)
 Schweine- und Kalbfleisch, Schweineleber, Sahne und Gewürze werden zusammengefügt und abgefüllt.

1 KTN = 6 STK



KW 49	KW 50	KW 51



105. TRÜFFEL KUGELN



Art.Nr. 02415 / Bedford / 30 x 50 g
 Art.Nr. 03115 / Bedford / 6 x 150 g (Trio)
 Trüffelleberwurst-Kugeln aus frischem Schweinefleisch sowie sorgfältig vorbereiteter Schweineleber.

1 KTN = 6 STK



KW 49	KW 50	KW 51



106. PISTACCHIO KALBSLEBERSTREICHWURST



Art.Nr. 02223 / Zellinger / ca. 700 g
 Art.Nr. 02229 / Zellinger / 12 x 100 g
 Feine Streichwurstspezialität, veredelt mit Gewürzen, feingehackten Pistazien, Marzipan und Obers.

1 EH = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



107. KALBSLEBERSTREICHWURST CRANBERRIES



Art.Nr. 03369 / Frierss / ca. 700 g
 Diese feine Streichwurst wird aus frischem Schweinefleisch sowie Schweine- und Kalbsleber handwerklich hergestellt. Edle Gewürze und getrocknete Cranberries sorgen für eine cremig-milde, leicht süßliche Note.

KW 49	KW 50	KW 51



SULZEN

108. 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

KW 49	KW 50	KW 51



109. SCHINKENRÖLLCHEN KRÄUTERKÄSE



Art.Nr. 01310 / Bedford / ca. 2,2 kg

vac

Röllchen aus zartem Schweineschinkenfleisch werden mit einer herzhaften Kräuterkäse-Zubereitung gefüllt und in eine mit Möhrenstreifen garnierte Vierkantform eingelegt.

KW 49	KW 50	KW 51



110. EINGELEGTE BÄCKCHENSÜLZE



Art.Nr. 02291 / Bedford / ca. 2,3 kg

Art.Nr. 03287 / Bedford / 12 x 125 g (Scheiben)

Schweinebäckchenfleisch, kräftig gepökelt, von Hand in eine Tafelform eingelegt, mit frischen Zwiebeln.

1 KTN = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



111. PIKANTES SCHWEINEFILET



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

Art.Nr. 02552 / Bedford / 12 x 125 g (Scheiben)

Aus frischen, mageren Filets. Garnitur: Peppadew, Pistazien

1 KTN = 12 STK



KW 49	KW 50	KW 51



112. FRISCHKÄSE GEROLLT IN SCHINKENSPECK



Art.Nr. 03370 / Käsemacher / 650 g

Käseröllchen aus delikatem Frischkäse werden mit feinem Schinkenspeck umrollt, in köstlichem Rapsöl eingelegt und mit speziellen Kräutern sowie Paprika gewürzt.

KW 49	KW 50	KW 51



KÄSE SETS

113. KÄSE AUFSCHNITT SET 5er

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



00778 Almkönig



00117 Gouda



00108 Schlossdamer



02098 Rahm-Emmentaler



00116 Bergbaron

KW 49	KW 50	KW 51



114. KÄSE GUSTO SET 4er

Art.Nr. 00679 / Schärldinger / ca. 9,0 kg



00438 Kärntner Rahmlaib



00437 Jerome



00424 Amadeus



00440 Mondseer

KW 49	KW 50	KW 51



115. JUBILÄUMSKÄSE SET 4er

Art.Nr. 02300 / Tirol Milch / ca. 8,7 kg



02373 Kaiser Max



02372 Feiner Tiroler



03130 Tiroler Adler



02301 Andreas Hofer

KW 49	KW 50	KW 51



SCHNITTKÄSE

116. TIROLER KÄSE 3er SET

Art.Nr. 02728 / Tirol Milch / ca. 4,5 kg



01861 Tiroler Felsenkeller



03130 Tiroler Adler



02610 Urtyroler

KW 49	KW 50	KW 51



117. RACLETTE STANGE

Art.Nr. 01143 / Schärddinger / ca. 2,8 kg



Die Rotkulturen geben dem Käse seinen würzigen Geschmack und die rötlich-braune Rinde. Schärddinger Raclette ist ein geschmeidiger, gut schmelzender Schnittkäse mit vereinzelter Rundlochung.

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



118. RACLETTE 1/2 LAIB

Art.Nr. 00443 / Schärddinger / ca. 3,4 kg



Schärddinger Raclette ist ein geschmeidiger, gut schmelzender Schnittkäse mit vereinzelter Rundlochung. Die Rotkulturen geben dem Käse seinen würzigen Geschmack und die rötlich-braune Rinde.

MENGENPREIS

KW 49	KW 50	KW 51



119. MOOSBACHER

Art.Nr. 03351 / Schärddinger / ca. 2,0 kg

1/4 Laib



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

KW 49	KW 50	KW 51



120. AMADEUS

Art.Nr. 00424 / Schärddinger / 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.

KW 49	KW 50	KW 51



SCHNITTKÄSE

121. ALMZEIT CHILI PAPRIKA



Art.Nr. 01818 / Bergader / ca. 1,6 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.

KW 49	KW 50	KW 51



122. 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.

KW 49	KW 50	KW 51



123. BERGTILSITER



Art.Nr. 00103 / Schärddinger / ca. 2,7 kg

Der Schärddinger 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.

KW 49	KW 50	KW 51



124. BERGBARON GERÄUCHERT



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

1/6 Laib

Der Bergbaron geräuchert eignet sich optimal für eine herzhafte Jause und zahlreiche warme Gerichte.

KW 49	KW 50	KW 51



125. FOL EPI CLASSIK



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.

KW 49	KW 50	KW 51



126. RAMBOL WALNUSS STANGE



Art.Nr. 02938 / Savencia / 500 g

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

Die französische Spezialität für festliche Anlässe.

1 KTN = 6 STK



KW 49	KW 50	KW 51



ZIEGEN- UND SCHAFSKÄSE

127. ZIEGENKÄSETORTE KRÄUTER



Art.Nr. 02629 / Die Käsemacher / 1,0 kg
Feine Kräuter umgeben diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte.

KW 49	KW 50	KW 51



128. ZIEGENKÄSETORTE HONIG-KÜRBISKERN



Art.Nr. 02501 / Die Käsemacher / 1,0 kg
Diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte, honigsüße Frischkäse-Torte ist von einem Mantel aus Kürbiskernstücken umgeben.

KW 49	KW 50	KW 51



129. ZIEGENKÄSETORTE HONIG-CRANBERRY



Art.Nr. 02502 / Die Käsemacher / 1,0 kg
Diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte, honigsüße Frischkäse-Torte ist von einem Mantel aus Cranberry-Stücken umgeben.

KW 49	KW 50	KW 51



130. WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE SCHAF



Art.Nr. 02772 / Die Käsemacher / 6 x 120 g
Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Kürbiskernen im Käseteig.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



131. WALDVIERTLER TRÜFFELKÄSE SCHAF



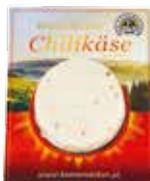
Art.Nr. 02773 / Die Käsemacher / 6 x 120 g
Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit echtem Trüffel im Käseteig.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



132. WALDVIERTLER CHILIKÄSE SCHAF



Art.Nr. 02636 / Die Käsemacher / 6 x 120 g
Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Chili im Käseteig.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



FRANZÖSISCHER KÄSE / WEICKÄSE

133. ROLLINO KRÄUTER STANGE



Art.Nr. 01420 / Schärddinger / 750 g

Er zeichnet sich durch seine zarte und cremige Konsistenz aus und ist ein Höhepunkt auf einer festlichen Käseplatte.

KW 49	KW 50	KW 51



134. BIO-3-MILCH CAMEMBERT TORTE



Art.Nr. 03371 / Schlierbacher / ca. 1,2 kg

Schlierbacher cremiger Weickäse-Genuss aus bester Bio-Kuh, Schaf- und Ziegenmilch.

KW 49	KW 50	KW 51



135. WEICKÄSE



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

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

KW 49	KW 50	KW 51



136. RAHM BRIE



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

Weickäse mit weißem Edelschimmelrasen, zartem geschmeidigen, rahmgelben Teig und mild-aromatischem Geschmack.

KW 49	KW 50	KW 51



137. DOLCE BIANCA



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

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

KW 49	KW 50	KW 51



138. 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.

KW 49	KW 50	KW 51



WEICHKÄSE / FRISCHKÄSE

139. ROLLINO KRÄUTER MINI



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

Aus bester Milch hergestellt und behutsam in Kräutern handgerollt. Der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



140. ROLLINO BUNTER PFEFFER MINI



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

Aus bester Milch hergestellt und behutsam in buntem Pfeffer handgerollt, der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



141. ROLLINO ITAL. KRÄUTER MINI



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

Der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus und wird behutsam in italienischen Kräutern handgerollt.

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



142. BRESSO DIVERSE SORTEN



Savencia / 8 x 150g

Art.Nr. 03142 Bresso mit Kräutern aus der Provence

Art.Nr. 03143 Bresso Kren

Art.Nr. 03212 Bresso Feiner Knoblauch

Art.Nr. 03303 Bresso Lachs & Kren

1 KTN = 8 STK

KW 49	KW 50	KW 51



143. BRESSO PFLANZLICH DIVERSE SORTEN



Savencia / 4 x 140g

Art.Nr. 03236 Bresso Kirschtomate & Chili 100% pflanzlich

Art.Nr. 03232 Bresso Knoblauch & Kräuter 100% pflanzlich

Art.Nr. 03215 Bresso Kräuter der Provence 100% pflanzlich

1 KTN = 4 STK

KW 49	KW 50	KW 51



144. BRESSO FEINE HÄPPCHEN DIVERSE SORTEN



Savencia / 6 x 100g

Art.Nr. 03153 Bresso Feine Häppchen Kräuter

Art.Nr. 03214 Bresso Feine Häppchen Nüsse & Mandeln

1 KTN = 6 STK

KW 49	KW 50	KW 51



DEINE BESTELLUNG

Dein:e Kundenberater:in wird dich persönlich kontaktieren, um deine Bestellung im Detail mit dir zu besprechen. Gerne kannst du deine Bestellung auch jederzeit telefonisch bekanntgeben oder per E-Mail an uns senden:

Bestell-Hotline: +43 7224 7107

Bestell-E-Mail: info@rochelt.at

PREISINFORMATION

Aus administrativen Gründen führen wir in unserem Katalog keine Preise an. Über alle Einkaufspreise wird dir dein:e Kundenberater:in bei der Bestellung gerne Auskunft geben. Damit wir dich auch bei der Vorbereitung auf das Feiertagsgeschäft optimal unterstützen können, erhältst du bei der Auslieferung deiner Ware eine Broschüre, in der wir für dich 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, informiere uns bitte umgehend. Wir werden diesen dann sofort überprüfen und gegebenenfalls anpassen. Alle Preise, die wir zu deinen Gunsten nachträglich senken, werden natürlich automatisch bei jeder Bestellung richtiggestellt.

LIEFERTAGE

Wir liefern deine Bestellung zu folgenden Terminen:

AUSLIEFERUNG KW 49-51

MO	DI	MI	DO	FR
01.12.	02.12.	03.12.	04.12.	05.12.
AUSLIEFERUNG				

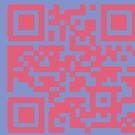
MO	DI	MI	DO	FR
08.12.	09.12.	10.12.	11.12.	12.12.
AUSLIEFERUNG				

MO	DI	MI	DO	FR
15.12.	16.12.	17.12.	18.12.	19.12.
AUSLIEFERUNG				

Wenn du noch Fragen hast, kontaktiere uns gerne unter info@rochelt.at oder eine:n der folgenden Ansprechpartner:innen:

ROCHELT KANÄLE

scannen,
ALLES ANDERE
IST WURST



Andreas Kühr

Verkaufsleiter
a.kuehr@rochelt.at
+43 676 846 792 218



Andreas Knöckl

Verkaufsberater
a.knoeckl@rochelt.at
+43 676 846 792 211



Erwin Lang-Gretz

Verkaufsberater
e.langgretz@rochelt.at
+43 676 846 792 213



Franz Großholzner

Verkaufsberater
f.grossholzner@rochelt.at
+43 676 846 792 212



Anita Fehrer

Verkaufsberaterin
a.fehrer@rochelt.at
+43 7224 7107 227

