

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



OSTERN
PFINGSTEN 2026

TOP SORTIMENT

1. NEUBURGER



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

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



2. HOLZOFEN LEBERKÄSE



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

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



3. BACKOFENSCHINKEN



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

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



4. SAUNASCHINKEN



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

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



5. BAUERNSCHINKEN



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

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



6. SCHWARZWÄLDER



Art.Nr. 00031 / Reiter / ca. 2,8 kg
vac

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



TOP SORTIMENT



7. EXTRAWURST

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



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



8. PFEFFERONIBAUCH

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

1/2 vac



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



9. RAUCHKÄSWURST

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

1/2 vac



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



10. GOUDA

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



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



11. BERGBARON

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

1/3 Block



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



12. ALMKÖNIG

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



MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



* 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

KW 13	KW 14	KW 21



* 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 13	KW 14	KW 21



* 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 Krusten-
schinken



01260 Butter-
schinken



00883 Pfefferoni-
bauch

KW 13	KW 14	KW 21



* 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 Sauna-
schinken



02220 Birkenrauch-
schinken

KW 13	KW 14	KW 21



* 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 13	KW 14	KW 21



* 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 13	KW 14	KW 21



* 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



2 x 02823 Käsewurst
1/2



02485 Wiener

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



22. MOSER SET 5er

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



02222 Feger 1/2



01054 Schwarze Pute
1/2



00029 Glockner



02960 Feine Pute
Premium 1/2



01298 Wacholder
Landschinken

KW 13	KW 14	KW 21



AUFSCHNITT SETS

23. REITER SET 5er

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



00031 Schwarzwälder



00032 Reiter Spezial



01498 Kantwurst



02399 Eberschwanger 1/2



02047 Schwarzwälder mit Chili 1/2

KW 13	KW 14	KW 21



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

24. WIESBAUER SET 6er

Art.Nr. 03392 / Wiesbauer / ca. 10,0 kg



2 x 00014 Polnische



2 x 00013 Cabanossi



00019 Bergsteiger



01519 Beskada 1/2



00498 Käsewurst gebraten 1/2



00515 Kümmelbraten

KW 13	KW 14	KW 21



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

25. GENUSS SET 5 + 1 GRATIS

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



00920 Krustenschinken



00883 Pfefferoni-bauch



00017 Rauchkäswurst



00193 Pikantwurst



00396 Kürbiskernrohe

1x GRATIS



00395 Karawanken-scharfe

KW 13	KW 14	KW 21



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

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 13	KW 14	KW 21



27. OSTER JAUSE 4er

Art.Nr. 02958 / Moser / ca. 7,2 kg



01298 Wacholder
Landschinken



00283 Schwarzwurzn



01665 Schweins-
karree



01709 Mostv. Rauch-
fleisch

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



30. FEINSCHMECKER SET 3er

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



2 x 00129 Haussalami



01525 Kantwurst



01782 Pfefferblock

KW 13	KW 14	KW 21



OSTER SPEZIALITÄTEN

31. OSTERSCHINKEN



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



32. OSTERTEILSAMES



Art.Nr. 03065 / Frierss / ca. 0,9 kg

1/2 vac

Rosentaler Kaiserschulter aus mageren Schweineschultern österreichischer Herkunft zugeschnitten. Fein gewürzt, gepökelt, heiß über Buchenhölzern geräuchert und schonend gekocht.

KW 13	KW 14	KW 21



33. OSTERGESELCHTES



Art.Nr. 03321 / Frierss / ca. 750 g

1/2 vac

Hausgeselchtes essfertig ist eine typische Kärntner Spezialität, nach Familienrezept.

KW 13	KW 14	KW 21



34. OSTERKRAINER



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

Art.Nr. 03393 / Frierss / ca. 250 g

Bestes heimisches Schweine- und Rindfleisch, traditionell hergestellt und kalt geräuchert.



KW 13	KW 14	KW 21



35. 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 13	KW 14	KW 21



36. SCHWEINSZÜNGERL



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

vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



SCHINKEN

37. BÄRLAUCHSCHINKEN



Art.Nr. 02451 / Berger / ca. 2,3 kg

1/2 vac

Die frischesten Blätter werden handgepflückt und veredeln den herrlichen Saisonschinken, der durch eine finessenreiche Aromatik überzeugt.

KW 13	KW 14	KW 21



38. SPARGELSCHINKEN



Art.Nr. 02452 / Berger/ ca. 2,5 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.

KW 13	KW 14	KW 21



39. LANDSCHINKEN



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



40. 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 13	KW 14	KW 21



41. TOASTSCHINKEN



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

1/2 vac

Sein milder Geschmack, der geringe Fettgehalt und die Form machen ihn zum Allrounder in jeder Küche.

MENGENPREIS

KW 13	KW 14	KW 21



SCHINKEN

42. KRUSTENSCHINKEN



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



43. BUTTERSCHINKEN



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



44. ZIRBENRAUCHSCHINKEN



Art.Nr. 03010 / Friess / ca. 2,8 kg
1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



45. KÄRNTNER BAUERNSCHINKEN



Art.Nr. 03261 / Friess / ca. 2,6 kg
1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



46. KÄRNTNERLAND-SCHINKEN



Art.Nr. 03008 / Friess / ca. 3,0 kg
1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21





Feines für Ostern

Die Osterjause hat in Kärnten Tradition. Bestens bekannt für seine besonderen Wurst- und Schinken-spezialitäten ist der Kärntner Familienbetrieb FrierSS. Traditionelles Handwerk, bestes, heimisches Fleisch und überlieferte Familienrezepte verleihen FrierSS Spezialitäten Ihren vielfach ausgezeichneten Geschmack für besonderen Ostergenuss!



Zirbenrauschschinken
über Zirbenholz der Nockberge geräuchert – herzhaft mit feiner Zirbennote



Kärntner Bergschinken
rustikal gewürzt – über Buchenholz geräuchert – mild und saftig

SPEZIALITÄTEN

47. 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 13	KW 14	KW 21



48. 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 13	KW 14	KW 21



49. 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 Chilinote.



KW 13	KW 14	KW 21



50. 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 Genusstipp für ernährungsbewusste Feinschmecker!



KW 13	KW 14	KW 21



51. GEWÜRZFILET

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

1/2 vac

Mild gepökelte Karreerose im Gewürzmantel - besonders dekorativ als Aufschnitt.



KW 13	KW 14	KW 21



SPEZIALITÄTEN

52. 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 13	KW 14	KW 21



53. 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 13	KW 14	KW 21



54. 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 13	KW 14	KW 21



55. ROHSCHINKEN MIT TRÜFFELMANTEL



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



56. 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 feinerherber Schafgarbe bis zu pikanter Ringelblume, per Hand veredelt wird.

KW 13	KW 14	KW 21



SPEZIALITÄTEN

57. 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 13	KW 14	KW 21



58. 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 13	KW 14	KW 21



59. 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 13	KW 14	KW 21



60. 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 13	KW 14	KW 21



61. 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 13	KW 14	KW 21



HANDGEMACHTE MOTIVROULADEN

62. MOTIVROULADE HASE

Art.Nr. 02200 / Rochelt, neu gedacht / ca. 2,0 kg

1/2 vac

So läuft der Hase auch über den Ostertisch.

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



KW 13	KW 14	KW 21



63. MOTIVROULADE GLOCKE

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

1/2 vac

In feinsten Kleinarbeit werden die einzigartigen Produkte per Hand hergestellt.



KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



SPEZIALITÄTEN

65. OLIVENPASTETE



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

1/2 vac

Feinstes Aufschnittbrät, vermischt mit Olivenstückchen.

KW 13	KW 14	KW 21



66. EIERPASTETE



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



67. ZUNGENCHAMPIGNON PASTETE



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



68. 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 13	KW 14	KW 21



69. SCHWEINSFRACK



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

vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



70. KALPSPARISER



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

1/2 vac

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

KW 13	KW 14	KW 21



SPEZIALITÄTEN

71. 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 13	KW 14	KW 21



72. 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 13	KW 14	KW 21



73. 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 13	KW 14	KW 21



74. 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 13	KW 14	KW 21



75. 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 13	KW 14	KW 21



76. 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 13	KW 14	KW 21



SALAMI SPEZIALITÄTEN

77. 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 13	KW 14	KW 21



78. 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 13	KW 14	KW 21



79. 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 13	KW 14	KW 21



80. 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 13	KW 14	KW 21



81. 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 13	KW 14	KW 21



82. 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 13	KW 14	KW 21



SALAMI SPEZIALITÄTEN

83. SALGIANO PARMIGIANO REGGIANO



Art.Nr. 03147 / Bedford / 6 x 75g

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

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



84. SALGIANO WILDSCHWEIN



Art.Nr. 03364 / Bedford / 6 x 75g

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 13	KW 14	KW 21



85. SALGIANO PIKANT



Art.Nr. 03363 / Bedford / 6 x 75g

Kräftige, grob gekörnte Salami mit mageren Schinkenwürfeln – fein aufgeschnitten für den pikanten Genussmoment.

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



86. 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 13	KW 14	KW 21



87. SALTUFO GOLD



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



88. SALTUFO FEIN GESCHNITTEN



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

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

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



STREICHWÜRSTE

89. 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 Kunstdarm abgefüllt.

1 KTN = 6 STK



KW 13	KW 14	KW 21



90. 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 13	KW 14	KW 21



91. 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 13	KW 14	KW 21



92. PISTACCHIO KALBSLEBERSTREICHWURST



Art.Nr. 02223 / Zellinger / ca. 700 g

Feine Streichwurstspezialität, veredelt mit Gewürzen, feingehackten Pistazien, Marzipan und Obers.

KW 13	KW 14	KW 21



93. PISTACCHIO KALBSLEBERSTREICHWURST



Art.Nr. 02229 / Zellinger / 12 x 100 g

Feine Streichwurstspezialität, veredelt mit hochwertigen Gewürzen und feingehackten Pistazien, vollendet mit Marzipan und Obers.

1 EH = 12 STK

KW 13	KW 14	KW 21



94. 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 13	KW 14	KW 21



PASTETEN

95. 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 13	KW 14	KW 21



96. 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 13	KW 14	KW 21



97. PREISELBEER LEBERPASTETE



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

Cremige Leberpaté mit fruchtigen Preiselbeeren

KW 13	KW 14	KW 21



98. 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 13	KW 14	KW 21



99. 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 13	KW 14	KW 21



PASTETEN

100. PREISELBEER PASTETE



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

Feine belgische Leberpastete mit Preiselbeeren auf dekorativem Keramikteller.

KW 13	KW 14	KW 21



101. APFEL PATÉ



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



102. BIRNEN PATÉ



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



103. LEBERPASTETE MIT STEINPILZEN



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

1 KTN = 12 STK



KW 13	KW 14	KW 21



104. 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 13	KW 14	KW 21



SULZEN

105. RINDFLEISCH MIT SENF-FRISCHKÄSE



Art.Nr. 03334 / Bedford / ca. 1,2 kg

Mageres, frisches Rindfleisch, geräucherter Schweinespeck und Gewürzgurken, veredelt mit einem fein abgeschmeckten Aspikaufluss und einem Senf-Frischkäse-Topping, nach Art einer Hausmacher Rinderroulade.

KW 13	KW 14	KW 21



106. RINDFLEISCH MIT SENF-FRISCHKÄSE



Art.Nr. 03329 / Bedford / 6 x 125 g (Scheiben)

Mageres, frisches Rindfleisch, geräucherter Schweinespeck und Gewürzgurken, veredelt mit einem fein abgeschmeckten Aspikaufluss und einem Senf-Frischkäse-Topping.

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



107. EINGELEGT BÄCKCHENSÜLZE



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

vac

Zartes Schweinebäckchenfleisch, kräftig gepökelt, von Hand in eine Tafelform eingelegt, mit einem pikant-sauren Aspikaufluss, mit vielen frischen Zwiebeln. In Handarbeit garniert mit Zwiebelscheiben und Gurkenwürfeln.

KW 13	KW 14	KW 21



108. EINGELEGT BÄCKCHENSÜLZE



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

vac

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

1 KTN = 12 STK

KW 13	KW 14	KW 21



109. 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.

KW 13	KW 14	KW 21



110. PIKANTES SCHWEINEFILET



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

vac

Aus frischen, mageren Filets. Garnitur: Peppadew, Pistazien

1 KTN = 12 STK

KW 13	KW 14	KW 21



SULZEN

111. 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 13	KW 14	KW 21



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

112. 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 13	KW 14	KW 21



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

113. PFEFFERSULZ



Art.Nr. 03260 / Feichtinger / ca. 2,1 kg

Das Pfeffersulz begeistert mit einer würzigen Note und einer leichten Pfefferschärfe. Ideal als erfrischender Snack oder Begleiter zu herzhaften Gerichten.

KW 13	KW 14	KW 21



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

114. HAUSSULZ



Art.Nr. 00959 / Zellinger / 2,1 kg

Zugeschnittenes, gepökelt und gekochtes Kopffleisch vom Schwein. Herzhaft mariniert, mit Erbsen, Gurken, Karotten, Paprika vermengt, mit gekochten Eiern dekoriert und anschließend mit pikantem Aspikaufluss verfeinert.

KW 13	KW 14	KW 21



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

115. WURSTSULZ



Art.Nr. 03265 / Feichtinger / ca. 2,5 kg

1/2 vac

Wurstsulz mit feinem Aspikaufluss.

KW 13	KW 14	KW 21



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

116. PRESSWURST



Art.Nr. 03302 / Feichtinger / ca. 2,7 kg

1/2 vac

Die Presswurst überzeugt mit ihrem herzhaften Geschmack und der hochwertigen Verarbeitung.

KW 13	KW 14	KW 21



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



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

suchen Sie nicht weiter...

denn von der ORIGINAL
REITER SCHWARZWÄLDER
darfs immer ein
bissl mehr sein.



KÄSE SETS

117. KÄSE AUFSCHNITT SET 4er

Art.Nr. 03366 / Schärdinger, Salzburgmilch / ca. 13,0 kg



00778 Almkönig



00117 Gouda



02098 Rahm
Emmentaler



00116 Bergbaron

KW 13	KW 14	KW 21



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

118. KÄSE GUSTO SET 4er

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



00438 Kärntner
Rahmlaib



00437 Jerome



00424 Amadeus



00440 Mondseer

KW 13	KW 14	KW 21



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

119. JUBILÄUMSKÄSE SET 4er

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



02373 Kaiser Max



02372 Feiner Tiroler



02301 Andreas Hofer



03130 Tiroler
Adler

KW 13	KW 14	KW 21



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

120. TIROLER KÄSE 3er SET

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



01861 Tiroler Felsen-
keller



03130 Tiroler Adler



02610 Urtyroler

KW 13	KW 14	KW 21



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

SCHNITTKÄSE

121. ALMZEIT CHILI PAPRIKA



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



123. BERGTILSITER



Art.Nr. 00103 / Schärdinger / ca. 2,7 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.

KW 13	KW 14	KW 21



124. BERGBARON GERÄUCHERT



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

1/6 Laib

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

KW 13	KW 14	KW 21



125. MOOSBACHER



Art.Nr. 03351 / Schärdinger / 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 13	KW 14	KW 21



126. 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.

KW 13	KW 14	KW 21



ZIEGEN- UND SCHAFSKÄSE

127. ZIEGENKÄSETORTE KRÄUTER



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

Feine Kräuter umgeben diese aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellte Frischkäsetorte.

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



130. WALDVIERTLER KÜRBISKÄSE SCHAF



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

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Kürbiskernen im Käsefeig.

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



131. WALDVIERTLER BÄRLAUCHKÄSE SCHAF



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

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Bärlauch im Käsefeig.

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



132. WALDVIERTLER CHILIKÄSE SCHAF



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

Schnittkäse aus pasteurisierter Schafmilch mit Chili im Käsefeig.

1 KTN = 6 STK

KW 13	KW 14	KW 21



FRANZÖSISCHER KÄSE / WEICHKÄSE

133. 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 13	KW 14	KW 21



134. 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 13	KW 14	KW 21



135. 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.

KW 13	KW 14	KW 21



136. RAHM BRIE



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



137. DOLCE BIANCA



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

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

KW 13	KW 14	KW 21



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 13	KW 14	KW 21



FRISCHKÄSE

139. ROLLINO KRÄUTER



Art.Nr. 01420 / Schärdinger / 750 g

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

Aus bester Milch gefertigt, in Kräutern handgerollt.

1 KTN = 6 STK



KW 13	KW 14	KW 21

140. ROLLINO ITAL. KRÄUTER MINI



Art.Nr. 02514 / Schärdinger / 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 13	KW 14	KW 21

141. ROLLINO MILDER PAPRIKA MINI



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

Der elegante Frischkäse zeichnet sich durch seine außergewöhnlich zarte und cremige Konsistenz aus und macht bringt ein mediterranes Flair auf jede sommerliche Käseplatte.

1 KTN = 6 STK



KW 13	KW 14	KW 21

142. ROLLINO BUNTER PFEFFER MINI



Art.Nr. 02021 / Schärdinger / 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 13	KW 14	KW 21

143. CHAVROUX DIVERSE SORTEN



Savencia / 6 x 150g

Art.Nr. 03141 Chavroux Natur

Art.Nr. 03219 Chavroux Schnittlauch

1 KTN = 6 STK



KW 13	KW 14	KW 21

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 13	KW 14	KW 21

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 Ihre Bestellung zu folgenden Terminen:

OSTERN KW 13-14

MO	DI	MI	DO	FR
23.03.	24.03.	25.03.	26.03.	27.03.
AUSLIEFERUNG				

MO	DI	MI	DO	FR
30.03.	31.03.	01.04.	02.04.	03.04.
AUSLIEFERUNG				

PFINGSTEN KW 20-21

MO	DI	MI	DO	FR
11.05.	12.05.	13.05.	14.05.	15.05.
AUSLIEFERUNG				

MO	DI	MI	DO	FR
18.05.	19.05.	20.05.	21.05.	22.05.
AUSLIEFERUNG				

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

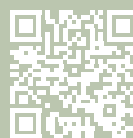
ROCHELT KANÄLE

scannen,
ALLES ANDERE
IST WURST



Andreas Kühn

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



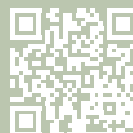
Moritz Faltner

Verkaufsberater
m.faltner@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

