Hohenmarker
QUALITÄT FÜR GENIESSER

Produkte für den Profi

Hohenmarker
QUALITÄT FÜR GENIESSER

Produkte für den Profi

Tradition und Innovation:

Vor über 30 Jahren wurde die Tradition des Fleischerfachgeschäftes Robert Matschke mit Gründung der heutigen M+L Fleischverarbeitung GmbH weitergeführt.

Hieraus hat sich ein modernes, mittelständisches Unternehmen der Fleischverarbeitung entwickelt, das sich den ständig wachsenden Anforderungen des Marktes stellt.

Ständige Modernisierungen, der Einsatz moderner Technologien sowie ein zertifiziertes Qualitätssicherheitssystem sorgen auch in Zukunft für innovative und sichere Produkte.

Ob geschützte Kundenrezepturen, spezielle Gewichts- oder Längenanforderungen - wir nehmen die Wünsche unserer Kunden ernst und stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Trotz der vielfältigen Herausforderungen des Marktes verlieren wir den traditionellen Anspruch an die Qualität unserer Produkte nie aus den Augen. Ganz nach unserem Motto “Zukunft durch Qualität“.

Zeichenerklärung:

- S enthält Senf — enthält Senf
- G enthält Gluten — enthält Gluten
- L enthält Laktose — enthält Laktose
- E enthält Ei — enthält Ei
- M enthält Milch — enthält Milch
- F enthält Fisch — enthält Fisch
- So enthält Soja — enthält Soja
- Su enthält Sulfit — enthält Sulfite
- Se enthält Sellerie — enthält Sellerie

- B Bestellvorlauf — kein Lagerartikel (Bestellvorlauf von ca. 3 Tagen)
- TK Tiefkühlprodukt — Tiefkühlkost

Irrtum vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler oder Änderungen im Sortiment.

aktuelle Highlights:

Puten-Kasselerwürfel
Ideal für Bratkartoffeln oder Flammkuchen ohne Schweinefleischeinsatz !
Details: Seite 3

Unsere Beste Bockwurst / Knacker
Details: Seite 7

DAS KEBBEN-TRIO
für Ihr SB-Regal

seit 1927
original Kebben Kirmesbratwurst

seit 2018
Kebben´s Geflügel-Rostbratwurst

NEU - ab 2021
Kebben´s Kalbs-Rostbratwurst

Details: Seite 16

Seite	2	bis	3		Kasselerprodukte, Pökelprodukte	
Seite	4	bis	5	GV	Rostbratwurst, Krakauer	
Seite	6	bis	6	GV	Rohwurst	
Seite	7	bis	7	GV	Bockwurst, Fleischkäse	
Seite	8	bis	8	GV	Geflügel-Wurstprodukte	
Seite	9	bis	9	GV	Wurstprodukte portioniert	
Seite	10	bis	11	GV	Grillfleisch	
Seite	12	bis	15	GV	Kitchen Convenience	
Seite	16	bis	17	SB	Grillwurst	
Seite	18	bis	18	SB	Grillfleisch	
Seite	19	bis	20		Schweinefleisch	
Seite	21	bis	22		Rindfleisch	
Seite	22	bis	23		Kalbfleisch	
Seite	24	bis	24		Geflügel	
Seite	25	bis	25		Schweinefleisch - portioniert	
Seite	26	bis	26		Rind- und Kalbfleisch - portioniert	
Seite	27	bis	27		Geflügel - portioniert, Gehacktes	

SERVICE

wird bei uns groß geschrieben!

- **Wurstprodukte nach Ihrer Rezeptur**
- **Wurstprodukte nach Wunschgewicht**
- **Fleischprodukte auf Gewicht geschnitten**
- **Portionierte Produkte - frisch, tiefgekühlt**
- **Frische Schnitzel - paniert**
- **Frische Schnitzel - paniert GLUTENFREI**
- **küchenfertige Pfannen**
- **küchenfertige Braten**

Wir versuchen unsere Produkte auf Ihre Prozesse abzustimmen.

<u>Sprechen Sie uns an!</u>

Nr.	Kasseler	Info	Inhalt	MHD
5101	**Kasselernacken g.** Schweinenacken mit Knochen, gepökelt und geräuchert		ca. 3,0 kg lose	10 Tage
5103	**Kasselernacken s.** Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt und geräuchert		ca. 2,5 kg vakuum	21 Tage
5105	**Kasseler ohne Nacken** Schweinekotelett mit Knochen, ohne Nacken, gepökelt und geräuchert		ca. 5,5 kg lose	10 Tage
5108	**Kasselerlummer 1/2** Schweinerücken ohne Knochen mit Kette, gepökelt und geräuchert		ca. 2,5 kg vakuum	21 Tage
5109	**Kasselerlachs 1/2** Schweinerücken ohne Knochen, gepökelt und geräuchert		ca. 2,0 kg vakuum	21 Tage
5110	**Kasselerlachs 1/4** Schweinerücken ohne Knochen, gepökelt und geräuchert	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,0 kg vakuum	21 Tage
5121	**dicke Rippe, geräuchert** dicke Schweinerippe, gepökelt und geräuchert		ca. 1,5 kg lose	10 Tage
5112	**Burgunder Rollbraten** Schweineschulter ohne Knochen, im Netz, gepökelt und geräuchert		ca. 2,5 kg vakuum	21 Tage
5120	**Kasseler - Kugel** Schweinekugel, gepökelt und geräuchert		ca. 1,3 kg vakuum	21 Tage
5136	**Kasseler - Rippen** dünne Rippe vom Bauch, gepökelt und geräuchert		ca. 0,6 kg lose	10 Tage
5157	**Kasseler - Schulter s.** Schulter ohne Schwarte ohne Knochen, gepökelt und geräuchert		ca. 4,0 kg vakuum	21 Tage
5123	**Bauch, geräuchert 1/2** Schweinebauch ohne Knochen mit Schwarte, gepökelt und geräuchert		ca. 2,0 kg vakuum	28 Tage
5124	**Bauch, geräuchert 1/4** Schweinebauch ohne Knochen mit Schwarte, gepökelt und geräuchert	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,0 kg vakuum	28 Tage
5312	**Kasseler - Bauchwürfel 6x6mm** Schweinebauch, gepökelt und geräuchert, gewürfelt 6x6mm		ca. 1,0 kg vakuum	21 Tage
5313	**Kasseler - Bauchwürfel 12x12mm** Schweinebauch, gepökelt und geräuchert, gewürfelt 12x12mm	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,0 kg vakuum	21 Tage
5321	**Bacon, geschnitten** Schweinebauch ohne Knochen ohne Schwarte, gepökelt und geräuchert		ca. 1,0 kg Schutzatmosphäre	21 Tage

Nr.	gepökelte Produkte	Info	Inhalt	MHD
5111	**Schweinenackenbraten, gepökelt** Schweinenackenbraten ohne Knochen, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	14 Tage
5139	**Krustenbraten vom Rücken 1/2** Schweinerückenbraten ohne Knochen mit Schwarte, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage
5137	**Krustenbraten vom Schinken** Schweineschinken mit Schwarte, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 10,0 kg vakuum	14 Tage
5117	**Krustenbraten vom Schinken "Unterschale"** Schweineunterschale mit Schwarte, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 3,5 kg vakuum	14 Tage
5118	**Krustenbraten vom Schinken "Hüfte"** Schweinehüfte mit Schwarte, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	14 Tage
5114	**Krustenbraten von der Schulter** Schweineschulter (dickes Stück) mit Schwarte, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,5 kg vakuum	14 Tage
5131	**Haxen, gepökelt** Schweinehaxe, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 0,8 kg lose	6 Tage
5132	**1/2 Haxen, gepökelt** Schweinehaxe, längst durchgesägt, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 0,4 kg lose	6 Tage
5133	**dicke Haxen, gepökelt** dicke Haxen, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,3 kg lose	6 Tage
5130	**Vordereisbein, gepökelt** Schweine-Vordereisbein, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,2 kg lose	6 Tage
5130	**Rinderzunge, gepökelt** Rinderzunge, gepökelt	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,4 kg vakuum	14 Tage

Nr.	Puten - Kasseler	Info	Inhalt	MHD
5321	**Puten - Kasselerwürfel 6x6mm** Kasselerwürfel aus der Putenoberkeule	NEU	ca. 1,0 kg vakuum	14 Tage

Nr.	Kasseler - portioniert	Info	Inhalt	MHD
5303	**Kasseler - Stielkotelett** Kasselerkotelett vom Schweinerücken mit Knochen ohne Filet	B Bestell-vorlauf!	10 Scheiben Schutzgas	10 Tage
5307	**Kasseler - Nackensteaks** Kasselersteaks vom Schweinenacken ohne Knochen		10 Scheiben vakuum	10 Tage
5309	**Kasseler - Rückensteaks** Kasselersteaks vom Schweinerücken ohne Knochen mit Kette	B Bestell-vorlauf!	10 Scheiben vakuum	10 Tage
5311	**Kasseler - Lachssteaks** Kasselersteaks vom Schweinerücken ohne Knochen		10 Scheiben vakuum	10 Tage
5326	**Kasselerknochen, gesägt** Schweineknochen, gepökelt und geräuchert	B Bestell-vorlauf!	lose	6 Tage

Nr.	Rostbratwurst "Gourmet" - die Imbiss-Wurst	Info	Inhalt	MHD
2486	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 95g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	30 x 95g vakuum	21 Tage
2492	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 100g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 100g vakuum	21 Tage
2493	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 110g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 110g vakuum	21 Tage
2494	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 120g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 120g vakuum	21 Tage
2487	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 120g - pasteurisiert** feine Rostbratwurst, Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	30 x 120g vakuum	60 Tage
2474	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 130g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm		20 x 130g vakuum	21 Tage
2409	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 150g - pasteurisiert** feine Rostbratwurst, Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	20 x 150g vakuum	60 Tage
2496	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 160g** feine Rostbratwurst, Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	20 x 160g vakuum	21 Tage
2488	**Rostbratwurst "Gourmet" XL, gebrüht** feine Rostbratwurst, Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	5 x 180g vakuum	21 Tage

Nr.	"Meister" - Bratwurst - die Besondere	Info	Inhalt	MHD
2455	**"Meister" - Bratwurst** … frische Kräuter, ausgewogene Würzung - im Eiweißsaitling		25 x 120g vakuum	21 Tage

Nr.	"Fleischer" - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2476	**"Fleischer" - Rostbratwurst 120g** … frische Kräuter, fein-würziger Geschmack	B Bestell-vorlauf!	20 x 120g vakuum	21 Tage
2465	**"Fleischer" - Rostbratwurst 125g - pasteurisiert** … frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		25 x 125g vakuum	60 Tage
2466	**"Fleischer" - Rostbratwurst 150g - pasteurisiert** … frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		20 x 150g vakuum	60 Tage
2458	**"Fleischer" - Rostbratwurst 130g XL - pasteurisiert** … frische Kräuter, fein-würziger Geschmack - im Eiweißsaitling		10 x 130g vakuum	60 Tage
2456	**"Fleischer" - Rostbratwurst 150g XL** … frische Kräuter, fein-würziger Geschmack - im Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	20 x 150g vakuum	21 Tage

Nr.	Metzger-Bratwurst - das Original von M+L	Info	Inhalt	MHD
2401	**feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert** … fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 100g vakuum	60 Tage
2407	**feine Rostbratwurst, gebrüht** … fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 120g vakuum	21 Tage
2411	**feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert** … fein, ausgewogene Metzger-Würzung	B Bestell-vorlauf!	25 x 125g vakuum	60 Tage
2409	**feine Rostbratwurst, gebrüht** … fein, ausgewogene Metzger-Würzung	B Bestell-vorlauf!	20 x 150g vakuum	21 Tage
2416	**feine Rostbratwurst, gebrüht im Eiweißsaitling** … fein, ausgewogene Metzger-Würzung	B Bestell-vorlauf!	30 x 120g vakuum	21 Tage

Nr.	Rostbratwurst "Rustikal" - die Festival-Wurst	Info	Inhalt	MHD
2628	**Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht** … frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		10 x 120g vakuum	60 Tage
2621	**Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht** … frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		20 x 120g vakuum	21 Tage

A C H T U N G:

Gerne produzieren wir Ihnen IHR Produkt nach Ihren Vorgaben und Wünschen.

Hierbei können wir Ihre Gewürzvorlieben genauso berücksichtigen wie Gewichte, Darmarten oder Verpackungsgrößen.

Nr.	Krakauer	Info	Inhalt	MHD
2126	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, mild geräuchert		10 x 120g vakuum	60 Tage
2123	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, mild geräuchert		30 x 120g vakuum	60 Tage
2129	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, mild geräuchert		10 x 130g vakuum	60 Tage
2125	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, mild geräuchert		20 x 150g vakuum	60 Tage
2124	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, mild geräuchert		20 x 180g vakuum	60 Tage

Nr.	geräucherte Mettwurst	Info	Inhalt	MHD
2269	**geräucherte Mettwürstchen 80g** geräucherte Mettwürstchen, Schweinedarm	Bestell-vorlauf!	40 x 80g Atmos	5 Tage
2252	**geräucherte Mettwürstchen 100g** geräucherte Mettwürstchen, Schweinedarm		10 x 100g Atmos	21 Tage
2240	**"Westfälische" geräucherte Mettwürstchen 100g** geräucherte Mettwürstchen, Schweinedarm - **ohne Farbstoff**	Bestell-vorlauf!	10 x 100g Atmos	21 Tage
2245	**geräucherte Mettwürstchen "Frankfurter Art"** geräucherte Mettwürstchen, Schafssaitling	Bestell-vorlauf!	20 x 100g vakuum	21 Tage
2258	**geräucherte Mettwürstchen "Cheddar & Chili"** geräucherte Mettwürstchen mit Paprika/Chiliwürzung, Eiweißsaitling	Bestell-vorlauf!	10 x 100g Atmos	21 Tage
2238	**geräucherte Mettwürstchen mit Pfeffer** geräucherte Mettwürstchen mit groben Pfeffer, Schafssaitling	Bestell-vorlauf! 50kg	10 x 100g vakuum	21 Tage

Nr.	luftgetrocknete Mettwürstchen	Info	Inhalt	MHD
2251	**ungeräucherte Kochmettwurst** ungeräucherte Kochmettwurst	Bestell-vorlauf! 200kg	10 x 100g Atmos	14 Tage

Nr.	luftgetrocknete Mettwürstchen	Info	Inhalt	MHD
2241	**luftgetrocknete Mettwürstchen** luftgetrocknete Mettwürstchen		20 x 80g Atmos	21 Tage
2244	**Bierknacker - luftgetrocknete Mettwürstchen** luftgetrocknete Mettwürstchen		25 x 45g Atmos	21 Tage
2268	**Mettwurst im Ring - luftgetrocknet** luftgetrocknete Mettwurst im Ring		200g Atmos	21 Tage

Nr.	frische Zwiebelmettwurst	Info	Inhalt	MHD
2645	**frische Zwiebelmettwurst** frische Zwiebelmettwurst aus Schweinefleisch		500g lose	14 Tage
2648	**frische Zwiebelmettwurst mit Kräuter** frische Zwiebelmettwurst aus Schweinefleisch	Bestell-vorlauf!	500g lose	14 Tage
2644	**frische Rinder-Zwiebelmettwurst** frische Zwiebelmettwurst aus Rindfleisch	Bestell-vorlauf!	500g lose	14 Tage

Nr.	Knacker / Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2109	**Knacker á 80g** würzige Knacker im Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	20 x 80g vakuum	60 Tage
2112	**Knacker á 100g** würzige Knacker im Natursaitling		20 x 100g vakuum	60 Tage
2108	**Bockwurst á 100g** würzige Bockwurst im Schweinedarm		10 x 100g vakuum	60 Tage
2105	**Bockwurst á 125g** würzige Bockwurst im Eiweißsaitling		20 x 125g vakuum	60 Tage
2100	**Bockwurst á 130g** würzige Bockwurst in Schweinedarm		10 x 130g vakuum	60 Tage
2103	**Bockwurst á 180g** würzige Bockwurst im Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	10 x 180g vakuum	21 Tage
2104	**Riesenbockwurst á 250g** würzige Bockwurst im Schweinedarm	B Bestell-vorlauf!	10 x 250g vakuum	21 Tage

Nr.	reine Rinder - Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2121	**Rinder - Bockwurst** würzige Bockwurst aus rein Rindfleisch im Eiweißsaitling		10 x 125g vakuum	60 Tage

Nr.	Fleischwurst im Ring	Info	Inhalt	MHD
2067	**Fleischwurst im Ring** würzige Fleischwurst im Ring	B Bestell-vorlauf!	2 x 900g Atmos	21 Tage
2068	**Fleischwurst im Ring mit Knoblauch** würzige Fleischwurst im Ring mit Knoblauch	B Bestell-vorlauf!	2 x 900g Atmos	21 Tage

Nr.	Fleischkäse	Info	Inhalt	MHD
2091	**gebackener Fleischkäse** feiner Fleischkäse	S enthält Senf	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage
2092	**gebackener Fleischkäse - schmal** feiner Fleischkäse - schmale Form 100x120mm	S enthält Senf B Bestell-vorlauf!	ca. 1,5 kg vakuum	14 Tage

Nr.	feine Geflügelbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2734	**Geflügel - Rostbratwurst 80g** feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 80g vakuum	60 Tage
2737	**Geflügel - Rostbratwurst 100g** feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 100g vakuum	60 Tage
2733	**Geflügel - Rostbratwurst 120g** feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	10 x 120g vakuum	60 Tage

Nr.	Geflügel - Bratwurst	Info	Inhalt	MHD
2739	**grobe Geflügel - Rostbratwurst 90g** gebrühte Geflügel-Rostbratwurst mit Grobeinlage, Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	30 x 90g vakuum	21 Tage

Nr.	geräucherte Geflügel - Mettwurst	Info	Inhalt	MHD
2265	**geräucherte Geflügel-Mettwurst 50g** geräucherte Mettwurst aus Geflügelfleisch, Schafssaitling		15 x 50g vakuum	21 Tage
2264	**geräucherte Geflügel-Mettwurst 80g** geräucherte Mettwurst aus Geflügelfleisch, Schafssaitling		10 x 80g vakuum	21 Tage

Nr.	Geflügel - Knacker	Info	Inhalt	MHD
2718	**Geflügel - Wiener 80g** gebrühte Wiener aus Geflügelfleisch, leicht geräuchert, Eiweißsaitling		10 x 80g vakuum	21 Tage
2720	**Geflügel - Wiener 80g** gebrühte Wiener aus Geflügelfleisch, leicht geräuchert, Schafssaitling		10 x 80g vakuum	21 Tage
2717	**Geflügel - Bockwurst 100g** gebrühte Bockwurst aus Geflügelfleisch, leicht geräuchert, Eiweißsaitling		10 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Geflügel - Hot-Dog´s	Info	Inhalt	MHD
2151	**Geflügel - Hot-Dog 50g** gebrühte, geräucherte Hot-Dog aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	30 x 50g vakuum	21 Tage
2154	**Geflügel - Hot-Dog 50g Cheddar&Chili** pikante gebrühte, geräucherte Hot-Dog aus Geflügelfleisch mit Cheddar	B Bestell-vorlauf!	30 x 50g vakuum	21 Tage

Nr.	Geflügel - Fleischkäse	Info	Inhalt	MHD
2701	**gebackener Geflügel-Fleischkäse** Fleischkäse aus rein Geflügelfleisch - fertig gebacken	B Bestell-vorlauf!	ca. 1,5 kg vakuum	14 Tage

Gerne liefern wir Ihnen küchenfertig geschnittene Wurstprodukte oder auf Ihre Bedürfnisse angepasste Endprodukte.

Sprechen Sie uns an - wir helfen Ihnen gerne.

Nr.	gewürfelte Wurstwaren	Info	Inhalt	MHD
2170	**Kochschinkenwürfel 6x6 mm**	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2171	**Kochschinkenwürfel 12x12 mm**	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2172	**Fleischwurstwürfel 6x6 mm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2173	**Fleischwurstwürfel 12x12 mm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage

Nr.	geschnittene Wurstwaren	Info	Inhalt	MHD
2180	**Bockwurst in Scheiben ca. 2 cm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2181	**Geflügel - Wiener in Scheiben ca. 2 cm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2182	**Mettwurst in Scheiben ca. 2 cm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2184	**Rostbratwurst in Scheiben ca. 2 cm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2185	**Geflügel - Rostbratwurst in Scheiben ca. 2 cm**		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage

Nr.	Frühstückswürstchen / Cocktailwürstchen / …	Info	Inhalt	MHD
2619	**Rostbratwürstel "Rustikal" - Frühstückswürstchen** kleine Bratwürstchen für das Frühstücksbuffet	B Bestell-vorlauf!	40 x 25g vakuum	21 Tage
2611	**Rostbratwürstel "Rustikal" - Frühstückswürstchen** kleine Bratwürstchen für das Frühstücksbuffet	B Bestell-vorlauf!	50 x 40g Atmos	21 Tage
2736	**Geflügel - Rostbratwürstchen** feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	50 x 40g Atmos	21 Tage
2114	**Schweine - Bockwürstchen** Mini - Bockwürstchen im Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	50 x 40g Atmos	21 Tage
2736	**Geflügel - Bockwürstchen** Mini - Geflügel - Bockwürstchen im Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	50 x 40g Atmos	21 Tage

Nr.	geräucherte Mettwurst	Info	Inhalt	MHD
2248	**geräucherte Mettwürstchen 50g** geräucherte Mettwürstchen, Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	lose	5 Tage

Nr.	frische, grobe Bratwurst	Info	Inhalt	MHD
2030	**"Salsiccia" - frische italienische, grobe Bratwurst** TIP grobe Bratwurst mit Fenchel und Weißwein im Eiweißsaitling	B Bestell-vorlauf!	70g lose	2 Tage

Nr.	marinierte Bauchscheiben	Info	Inhalt	MHD
1416	**Bauchscheiben Barbecue** Barbecuemarinade	B Bestell-vorlauf! S enthält Senf Se enthält Sellerie	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1417	**Bauchscheiben Paprika** Tomaten-Paprika-Marinade	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage

Nr.	marinierte Nackensteakes	Info	Inhalt	MHD
1418	**Nackensteaks Barbecue** Grillmarinade mit leicht süß-rauchiger Note	B Bestell-vorlauf! S enthält Senf Se enthält Sellerie	10 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1419	**Nackensteaks Grillmeister** klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1420	**Nackensteaks Kräuter** Kräuter mit dezenter Knoblauchnote	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1421	**Nackensteaks Pfeffer** würzige Pfeffermarinade	B Bestell-vorlauf! L enthält Laktose	10 x ca. 170g vakuum	14 Tage

Nr.	marinierte Schweine-Rückensteaks	Info	Inhalt	MHD
1437	**Rückensteaks Brasilia** Paprikamarinade mit Kräutern	B Bestell-vorlauf! S enthält Senf Se enthält Sellerie	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1438	**Rückensteaks Elsässer Art** Kräutermarinade	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage

Nr.	marinierte Hähnchenbrustfilet	Info	Inhalt	MHD
1423	**Hähnchenbrustfilet Kräuter-Knoblauch** Kräutermainade mit Knoblauchnote	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1425	**Hähnchenbrustfilet India** Currymarinade	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1424	**Hähnchenbrustfilet Grill-Meister** klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika	B Bestell-vorlauf!	10 x ca. 150g vakuum	14 Tage

Nr.	marinierte Spezialitäten	Info	Inhalt	MHD
1431	**Hähnchenbrustfilet Kräuter-Knoblauch** Kräutermainade mit Knoblauchnote	B Bestell-vorlauf!	6 x ca. 500g vakuum	14 Tage
1456	**Hähnchenbrustfilet India** Currymarinade	B Bestell-vorlauf!	10 x 250g vakuum	14 Tage
1457	**Hähnchenbrustfilet Grill-Meister** klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika	B Bestell-vorlauf!	10 x 250g vakuum	14 Tage

Neben unseren marinierten Grillfleischprodukten, bieten wir natürlich auch traditionell frisch gewürztes Grilfleisch an. Unser Grillgewürz wird nach eigener Rezeptur hergestellt. Selbstverständlich ohne Allergene.

Nr.	Schweinefleisch - grillfertig gewürzt	Info	Inhalt	MHD
1472	**Stielkotelett - gewürzt** Stielkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1470	**Nackenkotelett - gewürzt** Nackenkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1471	**Nackensteaks - gewürzt** Nackensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1475	**Hüftsteaks - gewürzt** Schweinehüftsteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1474	**Rückensteaks - gewürzt** Schweinerückensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1476	**Bauchscheiben - gewürzt** Bauchscheiben, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1478	**Holzfällerscheiben - gewürzt** Schulterscheiben mit Knochen und Schwarte, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1477	**Spareribs - gewürzt** dünne Rippe vom Kotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage

Nr.	Geflügel - grillfertig gewürzt	Info	Inhalt	MHD
1479	**Hähnchenbrustfilet 1/2 - gewürzt**		lose	3 Tage
1481	**Hähnchenflügel - gewürzt**		lose	3 Tage
1482	**Hähnchen-Unterschenkel - gewürzt**		lose	3 Tage
1484	**Hähnchen-Schenkel m.R. - gewürzt**		lose	3 Tage
1483	**Hähnchensteaks - gewürzt** Hähnchenunterkeulen ohne Knochen mit Haut, gewürzt		lose	3 Tage
1480	**Putensteaks - gewürzt**		lose	3 Tage

Nr.	frische Pfannenprodukte - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
1501	**Gyrospfanne mit Zwiebeln** Schinkenstreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1502	**Gyrospfanne ohne Zwiebeln** Schinkenstreifen, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage

Alle küchenfertigen Pfannen werden
nach Kundenbestellung frisch hergestellt !

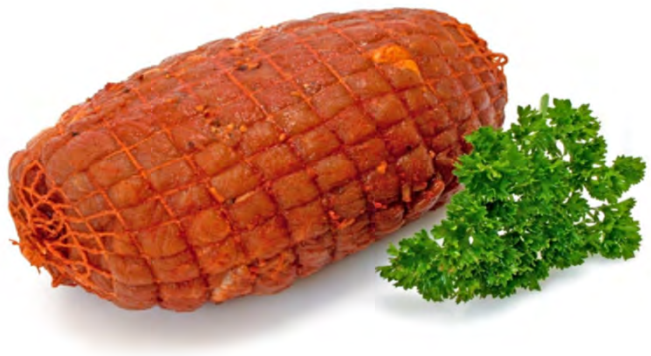
Nr.	frische Geflügel-Pfannen - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
1504	**Hähnchen-Gyrospfanne mit Zwiebeln** Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1506	**Hähnchen-Gyrospfanne ohne Zwiebeln** Hähnchenbruststreifen, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1505	**Hähnchen-Chili-Pfanne** Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln und Paprika, gewürzt	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1513	**Putengyros mit Zwiebeln** Putenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1514	**Putengyros ohne Zwiebeln** Putenbruststreifen, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage

Weitere frische Pfannengerichte auf Anfrage:

Delfter Pfanne, Curry-Rahmpfanne, Mediterrane Pfanne mit Gemüse
Senf-Pfanne, Rinderpfanne Stroganoff, …

Nr.	gegarter Kasseler - portioniert	Info	Inhalt	MHD
530	**Kasselerlachsscheiben, gegart á 90g** NEU Kasselerscheiben vom Rücken ohne Knochen, gegart á 90g	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühl-produkt	60 x 90g Karton	180 Tage

Auf Vorbestellung können Sie auch weitere Kasselerbraten bekommen !



Nr.	küchenfertige, gewürzte Schweinebraten	Info	Inhalt	MHD
1620	**Spießbraten** Nackenbraten mit Zwiebelfüllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1619	**Spießbraten ohne Zwiebeln** Nackenbraten, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1629	**Spießbraten mit Mett** Nackenbraten mit Mett-Füllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1622	**Spießbraten mit Mett und Zwiebeln** Nackenbraten mit Mett-Zwiebel-Füllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1627	**Spießbraten mit Mett und Bacon** Nackenbraten mit Mett-Bacon-Füllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1625	**Senfbraten** Nackenbraten mit Champignon-Zwiebel-Füllung Senfmarinade	S enthält Senf	ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1621	**Rückenbraten mit Mett** Schweinerückenbraten mit Mettfüllung, ungewürzt		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1623	**Rückenbraten Mediterran** Schweinerückenbraten mit Mett-Paprika-Füllung, Kräutergewürze	TK Tiefkühl-produkt	4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage
1624	**Rückenbraten Rustikal** Schweinerückenbraten mit Mett-Gouda-Röstzwiebelfüllung, gewürzt	L enthält Laktose TK Tiefkühl-produkt	4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage

Nr.	küchenfertige, gewürzte Putenbraten	Info	Inhalt	MHD
1628	**Putenbraten Mediterran** Putenbrust mit Mett-Paprika-Füllung, gewürzt	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	8 Tage
1630	**Puten-Senf-Braten** Putenbrust mit Champignon-Zwiebel-Füllung in Senfmarinade	B Bestell-vorlauf! S enthält Senf	ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage

Nr.	Rindfleischprodukte - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
3030	**Sauerbraten - Semerrolle** Rindersauerbraten aus der Semerrolle, fertig eingelegt	S enthält Senf	ca. 10 kg Eimer	14 Tage
3028	**Sauerbraten - Falsches Filet** Rindersauerbraten aus dem Falschen Filet, fertig eingelegt	S enthält Senf	ca. 10 kg Eimer	14 Tage

Nr.	küchenfertige Hackbraten	Info	Inhalt	MHD
2076	**Geflügel - Hackbraten** grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	S enthält Senf	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage
2074	**Geflügel - Hackbraten á 60g** grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	S enthält Senf, TK Tiefkühlprodukt	90 x 60g Karton	180 Tage
2077	**Geflügel - Hackbraten á 90g** grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	S enthält Senf, TK Tiefkühlprodukt	60 x 90g Karton	180 Tage

Nr.	Frikadellen	Info	Inhalt	MHD
6016	**Premium - Frikadellen, gebraten** Schweinefrikadellen, fertig gebraten	S enthält Senf	15 x 120g Atmos	14 Tage
6015	**Premium - Frikadellen, gebraten** Schweinefrikadellen, fertig gebraten	TK Tiefkühlprodukt, S enthält Senf	30 x 120g lose im Karton	180 Tage
6018	**Pfannen - Frikadelle, gebraten** Schweinefrikadellen, fertig gebraten (Teflon)	TK Tiefkühlprodukt, S enthält Senf	30 x 120g lose im Karton	180 Tage
2070	**Imbiss - Frikadellen, gebrüht** Schweinefrikadellen, fertig gebraten	B Bestellvorlauf!, TK Tiefkühlprodukt, S enthält Senf	12 x 120g vakuum	180 Tage
2069	**Imbiss - Frikadellen, gebrüht** Schweinefrikadellen, fertig gebraten	B Bestellvorlauf!, TK Tiefkühlprodukt, S enthält Senf	10 x 150g vakuum	180 Tage
2071	**Imbiss - Frikadellen, gebrüht** grobe Schweinefrikadellen, gebrüht	TK Tiefkühlprodukt, S enthält Senf	10 x 180g vakuum	180 Tage

Nr.	Schnitzel	Info	Inhalt	MHD
6004	**Schweineschnitzel gebraten** Schweineschnitzel fertig paniert und gebraten	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	80 x 120g lose im Karton	180 Tage
16008	**Hähnchenschnitzel gebraten** Hähnchenschnitzel fertig paniert und gebraten	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	ca. 38 x 80g lose im Karton	180 Tage
6007	**Putenschnitzel, gebraten** Putenschnitzel fertig paniert und gebraten	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	35 x 140g lose im Karton	180 Tage
6009	**Hähnchenfilet im Knuspermantel gebraten** Hähnchenschnitzel im Knuspermantel fertig paniert und gebraten	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	30 x 100g lose im Karton	180 Tage
6013	**Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" gebraten** Hähnchenschnitzel mit Kochschinken u. Käse gefüllt, paniert u. gebraten	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	24 x 125g lose im Karton	180 Tage
6058	**Chicken Nuggets "Premium" gegart** Hähnchen-Nuggets paniert und gegart	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	136 x 22g lose im Karton	180 Tage
6057	**Chicken Crossies 18-35g gebraten** Hähnchen-Nuggets in Knusperpanade, gegart	TK Tiefkühlprodukt, G enthält Gluten	3 kg lose im Karton	180 Tage

Nr.	frische, panierte Produkte	Info	Inhalt	MHD
1770	**Arbeiterkotelett** panierte Bauchscheiben, frisch	B Bestell-vorlauf! G enthält Gluten	10 Stück MAP	7 Tage
1771	**panierte Lachsschnitzel** panierte Lachsschnitzel, frisch	B Bestell-vorlauf! G enthält Gluten	10 Stück MAP	7 Tage
1772	**panierte Schinkenschnitzel** panierte Schinkenschnitzel aus der Oberschale, frisch	B Bestell-vorlauf! G enthält Gluten	10 Stück MAP	7 Tage
1773	**Wiener Schnitzel** panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale, frisch	B Bestell-vorlauf! G enthält Gluten	10 Stück MAP	7 Tage

Nr.	frische, panierte Produkte - GLUTENFREI	Info	Inhalt	MHD
1786	**Arbeiterkotelett** panierte Bauchscheiben, frisch	B Bestell-vorlauf!	10 Stück MAP	7 Tage
1782	**panierte Lachsschnitzel** panierte Lachsschnitzel, frisch	B Bestell-vorlauf!	10 Stück MAP	7 Tage
1787	**panierte Schinkenschnitzel** panierte Schinkenschnitzel aus der Oberschale, frisch	B Bestell-vorlauf!	10 Stück MAP	7 Tage
1783	**Wiener Schnitzel** panierte Kalbsschnitzel aus der Oberschale, frisch	B Bestell-vorlauf!	10 Stück MAP	7 Tage

Nr.	Pulled Pork	Info	Inhalt	MHD
	Pulled Pork	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage
	Pulled Chicken	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage

Nr.	Kebab fix u. fertig gegart	Info	Inhalt	MHD
6049	**Hähnchen - Döner - Fleisch** Hähnchenfleisch, gewürzt, gegart und geschnitten	TK Tiefkühl-produkt	1,0 kg vakuum	180 Tage

Nr.	gegarte Braten - Schweinebraten	Info	Inhalt	MHD
5209	**Schweine-Nackenbraten, gepökelt und gegart** Schweinenacken ohne Knochen, gepökelt und gegart	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	14 Tage
5241	**Krustenbraten - gepökelt und gegart** Schweineunterschale mit Hüfte ohne Knochen mit Schwarte, gep. u. gegart	B Bestell-vorlauf!	ca. 3,0 kg vakuum	14 Tage

Nr.	Variationen feinster Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
	Grillwurstspezialitäten			
2497	**Grillwurst "Grillmeister"** ... fein gewürzte Grillwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage
2472	**Grillwurst "Cheese & Bacon"** ... fein gewürzte Grillwurst mit Gouda und geräucherten Bauchwürfeln	L enthält Laktose	5 x 100g vakuum	60 Tage
2477	**Käse - Griller** ... fein gewürzte Rostbratwurst mit Gouda	L enthält Laktose	5 x 100g vakuum	60 Tage
2478	**Gourmet - Griller** ... fein gewürzte Rostbratwurst mit Gouda, Spinat und Kochschinken	L enthält Laktose	5 x 100g vakuum	60 Tage
	E X K L U S I V - nur bei uns für die SB-Truhe:			
2627	**Die echte "Kebben"** Kirmeswurst ... überzeugt durch ihren unvergleichlichen Geschmack und Biss		5 x 100g vakuum	60 Tage
2745	**"Kebben´s"** Geflügel-Bratwurst - rein Geflügel ... lecker würzige Geflügel-Rostbratwurst mit Kümmel		5 x 80g vakuum	60 Tage
2449	**Neu: "Kebben´s"** Kalbs-Bratwurst - rein Kalbfleisch ... lecker würzige Kalbs-Rostbratwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage
	Der Klassiker - in bester Metzgerqualität			
2412	**Rostbratwurst, gebrüht** feine, gebrühte Rostbratwurst		5 x 100g vakuum	60 Tage
2403	**Rostbratwurst, gebrüht** feine, gebrühte Rostbratwurst		10 x 100g vakuum	60 Tage
	Rostbratwurst "Rustikal" - die Besondere			
2617	**Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht** ... frische Kräuter und fester Biss zeichnen diese Wurst aus		5 x 120g vakuum	60 Tage
2628	**Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht** ... frische Kräuter und fester Biss zeichnen diese Wurst aus		10 x 120g vakuum	60 Tage
	Rostbratwurst "Gourmet" - die Münsterländer			
2489	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht** ... abgerundete Würzung mit Putenfleisch		5 x 100g vakuum	60 Tage
2491	**Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht** ... abgerundete Würzung mit Putenfleisch		10 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Käsebeisser - gegart und geräuchert	Info	Inhalt	MHD
2254	**Käsebeisser - gegart und geräuchert** Mettwurst mit Käsefüllung - ideal für den Grill	L enthält Laktose	5 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Krakauer	Info	Inhalt	MHD
2121	**Krakauer, gebrüht und geräuchert** Schinkenkrakauer, gebrüht, mild geräuchert		5 x 120g vakuum	60 Tage
2135	**Käse - Krakauer** Krakauer mit Gouda, gebrüht und geräuchert	L enthält Laktose	5 x 100g vakuum	60 Tage
2136	**Chili - Krakauer** Krakauer mit Chili, gebrüht und geräuchert		5 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Geflügel - Grillwurst	Info	Inhalt	MHD
2735	**"Geflügel" Bratwurst, gebrüht** feine Geflügelbratwurst, gebrüht - rein Geflügel		5 x 100g vakuum	60 Tage
2725	**NEU: "Geflügel" Krakauer** würzige Krakauer - mild geräuchert - rein Geflügel		5 x 80g vakuum	60 Tage

Nr.	Mettwürstchen	Info	Inhalt	MHD
2253	**geräucherte Mettwürstchen** Mettenden, geräuchert		5 x 100g Atmos	21 Tage
2255	**geräucherte Mettwürstchen "Frankfurter Art"** Mettenden, geräuchert - im Saitling		5 x 100g vakuum	21 Tage

Nr.	Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2115	**Knacker im Saitling** mild geräucherte Knackwürstchen im Saitling		5 x 100g vakuum	60 Tage
2107	**Schweine - Bockwurst** mild geräucherte Bockwurst im Schweinedarm		5 x 100g vakuum	60 Tage
2110	**Rinder - Bockwurst** mild geräucherte Rinder - Bockwurst im Eiweißsaitling		5 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Zwiebelmettwurst	Info	Inhalt	MHD
2646	**Zwiebelmettwurst, frisch** frische Zwiebelmettwurst		80g lose	14 Tage
2640	**Zwiebelmettwurst, frisch** frische Zwiebelmettwurst		200g lose	14 Tage

Nr.	Grillfleisch SB-Verpackt	Info	Inhalt	MHD
1408	**Bauchscheiben Barbecue** Barbecuemarinade	S enthält Senf, Se enthält Sellerie	4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1409	**Bauchscheiben Paprika** Tomaten-Paprika-Marinade		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1401	**Nackensteaks Barbecue** Grillmarinade mit leicht süß-rauchiger Note	S enthält Senf, Se enthält Sellerie	4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1402	**Nackensteaks Grillmeister** klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1404	**Nackensteaks Kräuter** Kräuter mit dezenter Knoblauchnote		4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1405	**Nackensteaks Pfeffer** würzige Pfeffermarinade	L enthält Laktose	4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1406	**Rückensteaks Brasilia** Paprikamarinade mit Kräutern	S enthält Senf, Se enthält Sellerie	4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1407	**Rückensteaks Elsässer Art** Kräutermarinade		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1435	**Schweinefilet - Medaillons in Kräuterbutter** Medaillons vom Schweinefilet in feiner Kräuterbuttermarinade		ca. 5 x 80g vakuum	14 Tage
1413	**Hähnchenbrustfilet Ceylon-Curry** würzig, leichte Süße und exotischer Geschmack von Koriander u. Curcuma		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1415	**Hähnchenbrustfilet Indian-Spirit** würzige Kräutermarinade mit dezenter Knoblauchnote und Sichtgewürzen		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1414	**Hähnchenbrustfilet Grill-Meister** klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1432	**Hähnchengrillies** Hähnchenunterkeulen mit Schwarte in Paprika-Marinade		ca. 6 x 80g vakuum	14 Tage
1412	**Spareribs Barbecue** klassisch würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		2 x ca. 500g vakuum	10 Tage
1449	**NEU: Spareribs BBQ - gebacken** würzig/süßliche Barbecuemarinade mit dezenter - fertig gebacken		1 x ca. 700g Schutzgas	21 Tage

Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1030	**Nacken g.** Schweinenacken mit Knochen		ca. 3,0 kg lose	3 Tage
1033	**Nacken s.** Schweinenacken ohne Knochen		ca. 2,5 kg vakuum	10 Tage
1023	**Kotelett ohne Nacken** Schweinekotelett ohne Nacken, mit Knochen		ca. 5,5kg lose	3 Tage
1050	**Lachs** Schweinerücken ohne Knochen		ca. 3,5 kg lose	10 Tage

Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1096	**Filet lang** Schweinefilet ohne Kopf, ohne Kette		vakuum	10 Tage
1095	**Filet mit Kopf** Schweinefilet mit Kopf, ohne Kette		vakuum	10 Tage
1097	**Filet Köpfe** Schweinefilet Köpfe		vakuum	10 Tage
1261	**dünne Rippe, Kotelett** Schweinerippe vom Kotelett		lose	3 Tage
1261	**dünne Rippe, Kotelett** Schweinerippe vom Kotelett		vakuum	10 Tage
1267	**Spareribs** Schweinerippe vom Kotelett mit Fleischkette		lose	3 Tage
1070	**Schinken s.** Schweineschinken ohne Knochen ohne Schwarte		lose	3 Tage
1068	**Schinken s. ohne Oberschale** Schweineschinken ohne Knochen ohne Schwarte, ohne Oberschale		lose	3 Tage
1094	**Schinken s. mit Schwarte** Schweineschinken ohne Knochen mit Schwarte		lose	3 Tage
1074	**Oberschale** Schweineoberschale ohne Knochen		vakuum	10 Tage
1075	**Oberschale ohne Deckel** Schweineoberschale ohne Knochen, ohne Deckel		vakuum	10 Tage
1076	**Unterschale** Schweineunterschale ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1077	**Unterschale mit Schwarte** Schweineunterschale ohne Knochen, mit Schwarte		vakuum	10 Tage

Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1079	**Unterschale mit Hüfte mit Schwarte** Schweineunterschale mit Hüfte und Schwarte		vakuum	10 Tage
1078	**Kugel** Schweinekugel (Nuss) ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1081	**Hüfte** Schweinehüfte ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1202	**Bauch, ladenfertig**		lose	3 Tage
1212	**Bauch, bes. u. gez. mit Schwarte** Schweinebauch, beschnitten ohne Rippe mit Schwarte		lose	3 Tage
1213	**Bauch, bes. geschält ohne Schwarte** Schweinebauch, beschnitten ohne Rippe ohne Schwarte		lose	3 Tage
1241	**dicke Rippe, ladenfertig**		lose	3 Tage
1250	**Rippenfleisch** dicke Rippe ohne Knochen		lose	3 Tage
1120	**Schulter Tennis** Schweineschulter mit Knochen mit Vordereisbein mit Schwarte		lose	3 Tage
1131	**Schulter Teller** Schweineschulter mit Knochen, mit Schwarte		lose	3 Tage
1101	**Schulter s.** Schweineschulter ohne Knochen ohne Schwarte		lose	3 Tage
1102	**Schulter s. mit Schwarte** Schweineschulter ohne Knochen mit Schwarte		vakuum	10 Tage
1140	**Schulter Kern** Schweineschulter (dickes Stück) ohne Knochen ohne Schwarte		lose	3 Tage
1141	**Schulter Kern mit Schwarte** Schweineschulter (dickes Stück) ohne Knochen mit Schwarte		lose	3 Tage
1270	**Haxe** Schweinehaxe (Vlieshaxe) mit Schwarte		lose	3 Tage
1271	**Haxe, dick** Schweinehaxe (Hintereisbein) mit Schwarte - Bayrische Haxe		lose	3 Tage
1280	**Vordereisbein** Schweinehaxe (Vordereisbein) mit Schwarte		lose	3 Tage
1269	**Stäbchenfleisch**		lose	3 Tage
1295	**S-Knochen, gesägt**		lose	3 Tage
1300	**SAB 80/20** Schweineabschnitte mit Fettanteil von 20%		lose	2 Tage

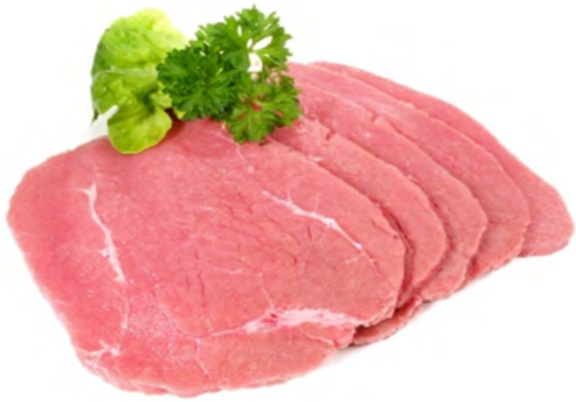
Nr.	Rindfleisch "EU"	Info	Inhalt	MHD
3011	**Oberschale**		vakuum	21 Tage
3017	**Oberschale ohne Deckel**		vakuum	21 Tage
3012	**Unterschale**		vakuum	21 Tage
3015	**Unterschale ohne Rolle, blau**		vakuum	21 Tage
3014	**Kugel**		vakuum	21 Tage
3019	**Hüfte**		vakuum	21 Tage
3034	**Büge s. dickes Stück**		vakuum	21 Tage

Nr.	Rindfleisch "EU"	Info	Inhalt	MHD
3037	**Falsches Filet**		vakuum	21 Tage
3043	**Zungenstück s.**		vakuum	21 Tage
3045	**Semerrolle**		vakuum	21 Tage
3075	**Tafelspitz**		vakuum	21 Tage
3052	**Rinderbrust mit Knochen**		vakuum	21 Tage
3053	**Rinderbrust ohne Knochen**		vakuum	21 Tage
3057	**Vorderbein**		vakuum	21 Tage
3058	**Hinterbein**		vakuum	21 Tage
3070	**RAB 80/20**		vakuum	21 Tage
3072	**RAB 90/10**		vakuum	21 Tage
3077	**Rindergulaschfleisch**		vakuum	21 Tage
3063	**Markknochen**	TK Tiefkühlprodukt	lose	180 Tage

Nr.	Rindfleisch "Deutschland"	Info	Inhalt	MHD
3021	**Filet**	B Bestell-vorlauf!	vakuum	21 Tage
3022	**Roastbeef ohne Knochen**	B Bestell-vorlauf!	vakuum	21 Tage
3023	**Roastbeef mit Knochen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage

Nr.	Rindfleisch "Argentinien"	Info	Inhalt	MHD
3093	**Arg. Steakhüfte**		vakuum	60 Tage
3092	**Arg. Roastbeef**		vakuum	60 Tage
3094	**Arg. Rinderfilet 3/4**		vakuum	60 Tage
3095	**Arg. Rinderfilet 4/5**		vakuum	60 Tage
3026	**Arg. Entrecote**		vakuum	60 Tage

Nr.	Kalbfleisch "Deutschland"	Info	Inhalt	MHD
3311	**Kalbs-Oberschale**		vakuum	14 Tage
3313	**Kalbs-Oberschale ohne Deckel**		vakuum	14 Tage
3312	**Kalbs-Unterschale**		vakuum	14 Tage
3314	**Kalbs-Kugel**		vakuum	14 Tage
3315	**Kalbs-Kugel gerollt**		vakuum	14 Tage
3310	**Kalbs-3er-Schnitt**		vakuum	14 Tage
3318	**Kalbs-Steakhüfte**		vakuum	14 Tage
3319	**Kalbs-Hüfte**		vakuum	14 Tage
3333	**Kalbs-Büge wie gewachsen**		vakuum	14 Tage



Nr.	Kalbfleisch "Deutschland"	Info	Inhalt	MHD
3334	**Kalbs-Büge ohne Knochen**		vakuum	14 Tage
3328	**Kalbs-Rollbraten vom Hals, geknüpft**		vakuum	14 Tage
3325	**Kalbs-Zungenstück**		vakuum	14 Tage
3345	**Kalbs-Semerrolle**		vakuum	14 Tage
3375	**Kalbs-Tafelspitz**		vakuum	14 Tage
3320	**Kalbs-Rücken mit Knochen**		vakuum	14 Tage
3322	**Kalbs-Rücken ohne Knochen**		vakuum	14 Tage
3321	**Kalbs-Rücken ohne Knochen "Hotelschnitt"**		vakuum	14 Tage
3324	**Kalbs-Rücken ohne Knochen "Lachsschnitt"**		vakuum	14 Tage
3323	**Kalbs-Filet**		vakuum	14 Tage
3326	**Kalbs-Filet ohne Kette**		vakuum	14 Tage
3359	**Kalbs-Hinterhaxe**		vakuum	14 Tage
3362	**Kalbs-Röhren**		vakuum	14 Tage
3373	**Kalbs-Knochen**		vakuum	14 Tage
3370	**Kalbs-Abschnitte**		vakuum	14 Tage
3374	**Kalbs-Fett**		vakuum	14 Tage

Weitere Kalbfleischprodukte auf Anfrage!

Nr.	Pute	Info	Inhalt	MHD
4000	**Putenbrust, männlich**		vakuum	10 Tage
4012	**Puten-Oberkeule ohne Haut, ohne Knochen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4013	**Puten-Oberkeule mit Haut, mit Knochen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4032	**Puten-Oberkeule mit Haut, ohne Knochen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4028	**Puten-Rollbraten**	B Bestell-vorlauf!	vakuum	10 Tage
4036	**Pute, ganz**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage

Nr.	Hähnchen	Info	Inhalt	MHD
4002	**Hähnchenbrustfilet**		vakuum	10 Tage
4021	**Hähnchenbrust ohne Innenfilet**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4007	**Hähnchenbrustfilet ohne Innenfilet**	TK Tiefkühlprodukt	lose	10 Tage
4010	**Hähnchenbrust mit Knochen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4005	**Hähnchen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4031	**Mais-Hähnchen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4003	**Hähnchenschenkel mit Rückenteil**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4014	**Hähnchenschenkel ohne Rücken**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4016	**Hähnchenunterkeulen**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4015	**Hähnchenflügel**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage
4035	**Suppenhuhn**	B Bestell-vorlauf!	lose	10 Tage

Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1756	**Gulasch 12x12mm** Schweinegulasch, fein geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1758	**Gulasch 24x24mm** Schweinegulasch		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1760	**Geschnetzeltes 48x5x12mm** Schweinegeschnetzeltes		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1733	**Schinkenschnitzel** Schinkenschnitzel aus der Oberschale		10 Stück vakuum	6 Tage
1737	**Schinkenschnitzel, gesteakt** Schinkenschnitzel aus der Oberschale, gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1715	**Lachsschnitzel/Lachssteaks** Schnitzel/Steaks aus dem Schweinerücken		10 Stück vakuum	6 Tage
1719	**Lachsschnitzel, gesteakt** Schnitzel aus dem Schweinerücken, gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1725	**Lachsschnitzel - Schmetterling** Schnitzel aus dem Schweinerücken (Schmetterlingsschnitt)		10 Stück vakuum	6 Tage
1727	**Lachsschnitzel - Schmetterling - gesteakt** Schnitzel aus dem Schweinerücken (Schmetterlingsschnitt), gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1713	**Lummersteaks** Steaks aus dem Schweinerücken		10 Stück vakuum	6 Tage
1704	**Stielkotelett** Kotelett ohne Nacken, ohne Filet, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1706	**Nackenkotelett** Nacken mit Knochen, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1709	**Nackensteaks** Nacken ohne Knochen, geschnitten		10 Stück vakuum	6 Tage
1745	**Bauchscheiben** Schweinebauch mit Knochen, mit Schwarte, geschnitten		10 Stück vakuum	6 Tage
1748	**Dicke Rippe, geschnitten** Dicke Rippe vom Schweine, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1752	**Holzfällerscheiben** Schulter mit Knochen und Schwarte, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1750	**Schulterscheiben für Gyros** Schulter ohne Knochen, ohne Schwarte, geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
1754	**Rippenfleisch für Gyros** Fleisch von der dicken Rippe, geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
1766	**Schweineknochen, gesägt**	TK Tiefkühlprodukt	lose	180 Tage

Nr.	Rindfleisch - portioniert	Info	Inhalt	MHD
3105	**Rindergulasch 12x12mm** fein geschnittenes Rindergulasch - ideal als Suppeneinlage		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
3107	**Rindergulasch 24x24mm** geschnittenes Rindergulasch		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
3111	**Gulasch 12x12mm - 1/2 & 1/2** Gulasch gemischt aus Rind- und Scheinefleisch		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
3113	**Gulasch 24x24mm - 1/2 & 1/2** Gulasch gemischt aus Rind- und Scheinefleisch		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
3115	**Rindergeschnetzeltes 48x5x12mm**		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
3101	**Rinder - Rouladen aus der Oberschale** Rouladenfleisch ohne Füllung		10 Stück vakuum	6 Tage
3103	**Rinder - Rouladen aus der Unterschale** Rouladenfleisch ohne Füllung		10 Stück vakuum	6 Tage
3119	**Rinder - Beinscheibe** Rinderbein, gesägt		4 Stück MAP	6 Tage
3063	**Markknochen, gesägt**	TK Tiefkühlprodukt	lose	180 Tage
3064	**Sandknochen, gesägt**	TK Tiefkühlprodukt	lose	180 Tage

Nr.	Rindfleisch - portioniert	Info	Inhalt	MHD
3125	**Arg. Hüftsteaks** Argentinische Rinderhüftsteaks		ca. 10 x 250g vakuum	10 Tage
3127	**Arg. Rumpsteaks** Argentinische Rumpsteaks ohne Fett		ca. 10 x 250g vakuum	10 Tage
3129	**Arg. Rumpsteaks mit Fettkante** Argentinische Rumpsteaks mit Fettkante		ca. 10 x 300g vakuum	10 Tage

Nr.	Kalbfleisch - portioniert	Info	Inhalt	MHD
3371	**Kalbs-Gulasch 24x24mm**	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
3392	**Kalbs-Geschnetzeltes 48x12x12mm**	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
3372	**Kalbs-Schnitzel aus der Oberschale**	B Bestell-vorlauf!	10 Stück vakuum	6 Tage
3358	**Kalbs-Hinterhaxe, geschnitten "Ossobuco"**	B Bestell-vorlauf!	10 Stück vakuum	6 Tage

Nr.	Geflügel - portioniert	Info	Inhalt	MHD
4201	**Putensteaks aus der Brust** Putensteaks aus der Brust, frisch, HKL-A		10 Stück vakuum	6 Tage
4203	**Putenschnitzel aus der Brust** Putenschnitzel aus der Brust, frisch, HKL-A		10 Stück vakuum	6 Tage
4207	**Putengulasch aus der Brust** Putengulasch aus der Brust, frisch, HKL-A		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
4209	**Putengulasch aus der Oberkeule** Putengulasch aus der Oberkeule, frisch, HKL-A	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
4213	**Putengeschnetzeltes aus der Brust** Putengeschnetzeltes aus der Brust, frisch, HKL-A		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
4215	**Putengeschnetzeltes aus der Oberkeule** Putengeschnetzeltes aus der Oberkeule, frisch, HKL-A	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
4217	**Hähnchengulasch aus der Brust** Hahnchengulasch aus der Hähnchenbrust		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
4221	**Hähnchengeschnetzeltes aus der Brust** Hähnchengeschnetzeltes aus der Brust		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage

Nr.	Gehacktes - frisch	Info	Inhalt	MHD
1764	**Schweinegehacktes - frisch**		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3135	**Gehacktes, gemischt - frisch**		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3133	**Gehacktes 1/2 + 1/2 - frisch**		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3131	**Rindergehacktes - frisch**		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3376	**Kalbsgehacktes - frisch**	B Bestell-vorlauf!	ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage

100kg Mindestbestellmenge

Nr.	Gehacktes - tiefgekühlt	Info	Inhalt	MHD
1520	**Schweinegehacktes** Schweinegehacktes im Sterildarm	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühlprodukt	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1521	**Rindergehacktes** Rindergehacktes im Sterildarm	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühlprodukt	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1522	**Gehacktes - gemischt** Gehacktes aus Schweine- und Rindfleisch im Sterildarm	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühlprodukt	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1525	**Kalbsgehacktes** Kalbsgehacktes im Sterildarm	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühlprodukt	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1526	**Hähnchengehacktes** Hähnchengehacktes im Sterildarm	B Bestell-vorlauf! TK Tiefkühlprodukt	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage

Qualität aus Tradition

1983 Gründung der M+L Fleischverarbeitung GmbH durch Heinz-Robert Matschke und Dieter Liebrand in den “alten“ Betriebsräumen des Fleischerfachgeschäftes Robert Matschke.

1992 Neubau der Verwaltung und des Zerlegebetriebes inklusive EU-Zulassung im Industriepark Bocholt.

1998 Anbau der Produktion im Industriepark Bocholt. Somit verfügt das Unternehmen über 1.600m² Produktions- und Lagerfläche inklusive EU-Zulassung für die Verarbeitung.

2001 Mit dem Eintritt von Ralf Matschke als geschäftsführender Gesellschafter (für seinen Vater Heinz-Robert) dokumentiert das Unternehmen seine zukunftsorientierte Ausrichtung.

2003 Vergrößerung der Produktionskapazitäten durch gezielte Erweiterung und Modernisierung.

2004 Vergrößerung des Verwaltungsbereiches und Anbau eines Fabrikverkaufs.

2005 Einführung der Marke “Hohenmarker“ - Qualität für Genießer.

2006 Zertifizierung nach QS Qualität und Sicherheit GmbH, Bonn.

2011 Eintritt von Matthias Matschke (Bruder von Ralf Matschke) in die Geschäftsführung.

2011 Installation einer Photovoltaikanlage.

2014 Matthias Matschke wird geschäftsführender Gesellschafter.

2016 Aufstockung der Verwaltung um den administrativen Aufgaben gerecht zu werden.

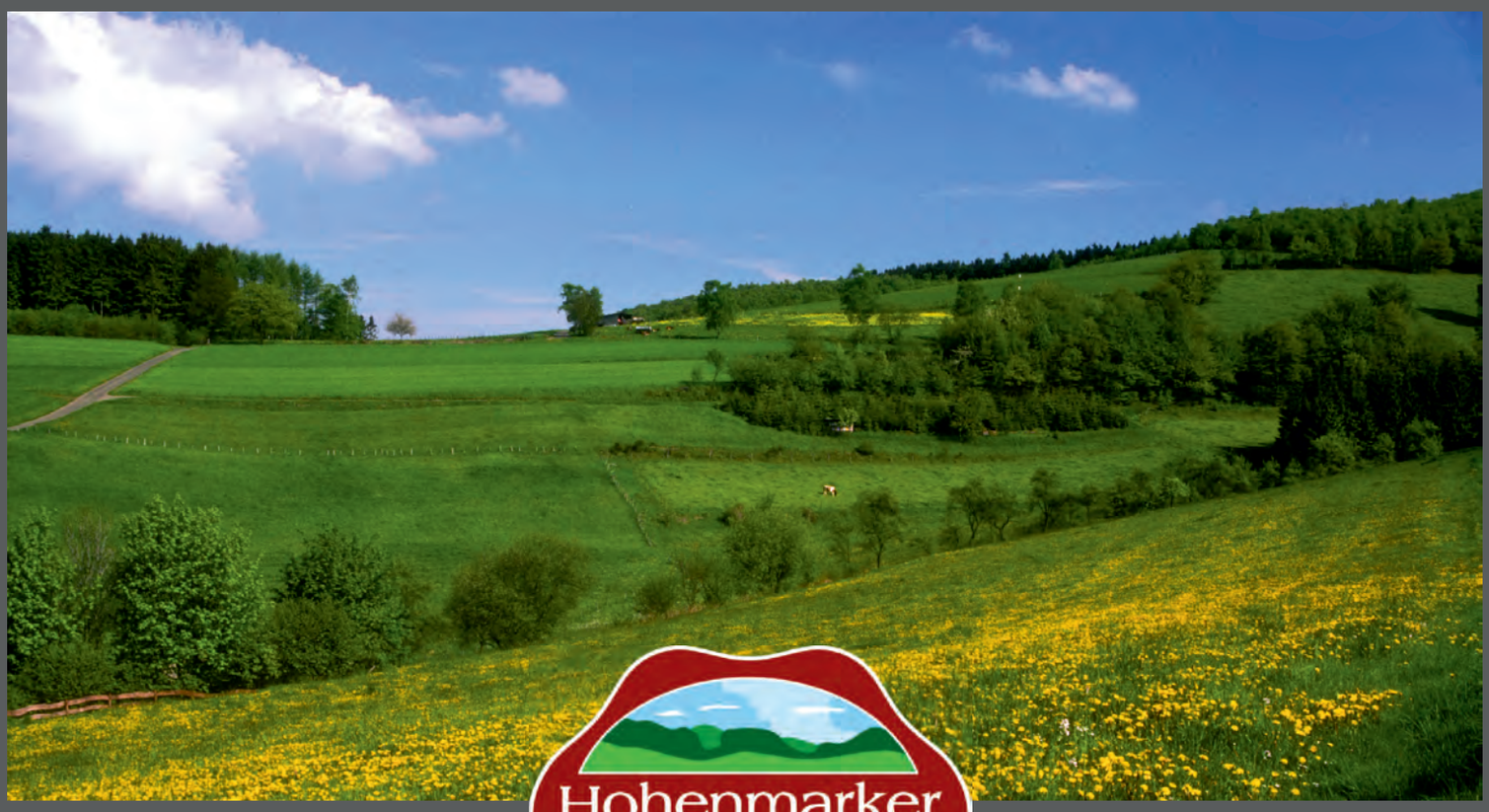
2017 Komplette Modernisierung der Klima- und Kältetechnik auf klimaneutrales Kältemittel unter Berücksichtigung einer umweltschonenden Wärmerückgewinnung.

DE EV 514 EG

DE EZ 903 EG

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Copyright/Bildnachweise:
M+L Fleischverarbeitung GmbH | Scheid AG & Co. KG | Wilhelm Kebben & Sohn | stock.adobe.com/fotolia: Kay Taenzer, Erwin Wodicka, Henry Kuhte, Andreas Franke, Frederic Combes, manla, fineart-collection, LianeM, EXQuisine, Frank Göllner Studio, Alexander Raths, photocrew, Dalmatin.o, Klaus Eppele, zoryanchik, Maridav, fotoliaanjak, karepa, Thomas Francois, Darius Dzinnik, FomaA, vitals, Sawomir Fajer, pikselstock, Marek Gottschalk, Mocoloco, Jag_cz, Svenja98, Andrea Wilhelm, photographee.eu, vitos, Milan Ilic, Birgit Reitz-Hofmann, gradt, victoria p., Tim UR, manulito, Barbara Pheby



Hohenmarker
QUALITÄT FÜR GENIESSER

Unser Fleisch und unsere Wurst haben ihre Herkunft
in der ursprünglichen Natur unserer Region
mit ihren saftigen grünen Wiesen und Weiden,
sonnengelben Feldern und klaren Bächen.
Das ist Frische, die man schmeckt.

Genuss pur!

M+L Fleischverarbeitung GmbH - Raiffeisenring 46 - 46395 Bocholt
Telefon 02871 24776-0 - Telefax 02871 24776-20 - www.hohenmarker.de