



Stand: Dezember 2021

Sortimentsübersicht



Schwarzwälder Schinken
und Wurstspezialitäten



TANNENHOF: Handwerkskunst. Tradition. Naturgenuss

Fern der Hektik, am östlichen Rand des Schwarzwaldes, liegt das beschauliche Nidereschach. Mit aller Ruhe und viel Liebe zum Detail stellen wir hier in zweiter Generation Schwarzwälder Schinken her. Dieser und viele weitere Schinken- und Wurstspezialitäten werden damals wie heute nach überlieferten Rezepten von Fachmetzgern nach handwerklicher Tradition zubereitet. In 750 m Höhe, auf den sanften Hügeln des Eschachtales, wird der Tannenhof Schwarzwälder Schinken im backsteingemauerten Schwarzwaldkamin über glimmenden Tannen- und Wacholderzweigen kalt geräuchert. Das verwendete Schweinefleisch stammt

von zertifizierten Schlachtbetrieben, zu denen langjährige Geschäftsbeziehungen bestehen. Denn Qualität und Genuss beginnt schon bei der Tierhaltung. Daher verstehen wir den Namen Tannenhof als Versprechen: für ausgereifte Köstlichkeiten, bestes Aroma und Spitzenqualität. Lassen Sie sich inspirieren von unserem umfangreichen Sortiment für den Fachgroßhandel, den Lebensmitteleinzelhandel und für Großverbraucher.



Unser Service

Auftragsannahme

-  Montag - Freitag, 7.30 -16.45 Uhr
-  +49(0)7728/9263-14
-  +49(0)7728/9263-77
-  auftrag@tannenhof-schinken.de



Mindestbestellmenge

Mindestens 30 kg pro Lieferung.
Lieferung per Kühlspedition Nagel innerhalb von 24 - 48 Stunden.

Beratung

Sie haben ein bestimmtes Produkt nicht gefunden oder benötigen eine Beratung:

-  **Frau Katja Schaller**
+49(0)7728/9263-28

Kontakt-Email

Zur Anforderung von Produktfotos, Prospekten, Rezeptheften, Plakaten und Werbematerial.

- Marketing:**
marketing@tannenhof-schinken.de
- Buchhaltung:**
vimon@tannenhof-schinken.de

- Verkauf:**
schaller@tannenhof-schinken.de
- Produktspezifikationen:**
qm@tannenhof-schinken.de

Adresse

**TANNENHOF Schwarzwälder
Fleischwaren GmbH & Co. KG**
Gewerbestraße 4
D-78078 Nidereschach
www.tannenhof-schinken.de
info@tannenhof-schinken.de



Zeichenerklärung

-  Glutenfrei
-  Laktosefrei
- *bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung



Der Verantwortung bewusst

Aus Tannenreisig, Tannenholz, Wachholderzweigen und Sägespäne entsteht der herrliche Schwarzwälder Tannenrauch. Dieser verleiht unseren Spezialitäten, zusammen mit fein dosierten Naturgewürzen und der klaren Höhenluft ihren besonderen Geschmack. Als traditionelles Schwarzwälder Unternehmen liegt uns

daher die Natur besonders am Herzen. Alle Produktionsschritte werden ständig hinsichtlich Rohstoff-, Luft-, Wasser- und Energieeinsatz sowie der anfallenden Reststoffe optimiert.

Dem Schwarzwald verpflichtet

Schwarzwälder Schinken ist seit 1997 von der EU geschützt. Europaweit. Die **geschützte geografische Angabe g.g.A.** bewahrt das traditionelle Herstellungsverfahren in der Region. Das bedeutet: Schwarzwälder Schinken darf nur im Schwarzwald produziert werden und nur so, wie es der Tradition entspricht: Einsalzen und Würzen, Pökeln, Brennen, Räuchern und Reifen.



Tadellose Qualität. Vielfach bestätigt.



Marken Qualität Baden-Württemberg

Das Logo „Marken Qualität Baden-Württemberg“ steht für Lebensmittel, die nach hohem Standard von mittelständischen Unternehmen in Baden-Württemberg hergestellt werden.



IFS

Wir sind erfolgreich zertifiziert nach dem International Featured Standard IFS 6.1 auf höherem Niveau. Die IFS-Zertifizierung dient der einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus der Produzenten durch eine unabhängige, akkreditierte Zertifizierungsstelle.



QS

Das QS-Prüfsystem gewährleistet bei Fleisch und Fleischwaren eine stufenübergreifende Qualitätssicherung. Sie beginnt mit der Überprüfung der Futtermittel und setzt sich bei den Rinder-, Schweine- und Geflügelhaltenden Betrieben fort. Auch die anschließenden Produktions- und Handelsschritte unterliegen den Kontrollen bis zur Ladentheke in den Geschäften des Lebensmitteleinzelhandels.



Initiative Tierwohl (ITW)

Wir nehmen als Verarbeitungsunternehmen teil an der ITW, einem Bündnis aus Lebensmitteleinzelhandel, Landwirtschaft und Fleischwirtschaft. Die Initiative zielt darauf ab, die Haltungsbedingungen für eine große Anzahl an Nutztieren zu verbessern, indem sich die Mitglieder auf Haltungskriterien geeinigt haben, die über dem gesetzlichen Mindeststandard liegen. So erhalten Schweine der Haltungsstufe 2 mindestens 10% mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, sowie Tageslichteinfall in den Ställen. Der Einsatz von Raufutter trägt außerdem aktiv zur Verbesserung der Tiergesundheit bei.



Öko-Siegel der EU-Landwirtschaft

Für die Herstellung unserer Bio Rohschinkenspezialitäten sind wir nach der neuen EU-Verordnung für ökologischen/biologischen Landbau zertifiziert (DE-003-Öko-Kontrollstelle).



Einzigartiges bewahren. So wie Schwarzwälder Schinken

Als Mitglied des Schutzverbandes der Schwarzwälder Schinkenhersteller e.V. ist es unser oberstes Ziel die Einzigartigkeit der traditionellen Marke Schwarzwälder Schinken für zukünftige Generationen zu bewahren sowie deren wertiges und positives Image zu pflegen. Der Schutzverband versteht sich als weltweiter Botschafter,

der in klarer und transparenter Kommunikation Handel und Konsument für die Marke begeistert. Wichtiges Ziel des Verbandes ist darüber hinaus die Qualitätssicherung und der konsequente Markenschutz.

Qualität ist immer ein Gewinner

Die Schwarzwälder Schinken- und Wurstspezialitäten von Tannenhof erzielen jährlich Preise im freiwilligen Qualitätswettbewerb der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG). Im Jahr 2021 erhielt Tannenhof zum 34. Mal den „Preis für langjährige Produktqualität“ in Gold.



Rohpökelspezialitäten



SEIT
1975

TRADITIONELLE
METZGERHANDWERKSKUNST

Rohpökelspezialitäten



Glutenfrei Laktosefrei

Ganzer Schwarzwälder Schinken

Art.-Nr. 006

mit Schwarte

Stückgewicht: ca. 5,5 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

„Der Klassiker“ ist ein ganzer, knochenloser Rohschinken mit Oberschale. Nach der traditionellen Trockenpökellung wird er über Tannenreisig und Hölzern des Schwarzwaldes ca. 3 Wochen kalt geräuchert.



Schwarzwälder Schinken Kernschinken

Art.-Nr. 047

mit Schwarte

Stückgewicht: ca. 3,0 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken Kernschinken

Art.-Nr. 050

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 3,0 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken Kernschinken

Art.-Nr. 090

1/4-Stücke
ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 16 Stück /Karton
MHD/Fgst.: 60*/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken Nuß/Ecke

Art.-Nr. 079

mit Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,0 Kg
VPE: 11 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 70*/15

Schwarzwälder Schinken, trocken gepökelt und über Tannenreisig würzig geräuchert. Das Nuß/Hüft-Stück wird an einer Seite gekappt und ist dadurch besonders aufschnittsfreundlich.



Schwarzwälder Schinken Nuß/Ecke

Art.-Nr. 080

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 1,9 Kg
VPE: 3 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 70*/15

Schwarzwälder Schinken, trocken gepökelt und über Tannenreisig würzig geräuchert. Das Nuß/Hüft-Stück wird an einer Seite gekappt und ist dadurch besonders aufschnittsfreundlich.



Schwarzwälder Schinken Nuß/Hüfte

Art.-Nr. 044

mit Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,8 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Die flachen Nuß/Hüft-Stücke werden trocken und mild gesalzen und über duftendem Tannenreisig würzig geräuchert. Nach drei Monaten Reifezeit sind die Schinken bereit für den Genuss.



Rohpökelspezialitäten

Schwarzwälder Schinken Nuß/Hüfte

Art.-Nr. 055

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,5 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Die flachen Nuß/Hüft-Stücke werden trocken und mild gesalzen und über duftendem Tannenreisig würzig geräuchert. Nach drei Monaten Reifezeit sind die Schinken bereit für den Genuss.



Schwarzwälder Schinken, Riegel 22

Art.-Nr. 061

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,2 Kg
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Schwarzwälder Schinken, ohne Oberschale mit einer Breite von 22 cm. Die extralangen Scheiben sind besonders attraktiv und verkaufsfördernd.



Schwarzwälder Schinken, Längsschnitt

Art.-Nr. 014

mit Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,8 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Mild gesalzener und würzig geräucherter Schwarzwälder Schinken, an der Längsseite angeschnitten, dadurch besonders attraktive Optik. Karton mit 4 Stück Nuß/Hüfte, 4 Stück Kernschinken.



Schwarzwälder Schinken, Längsschnitt

Art.-Nr. 060

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 2,5 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Mild gesalzener und würzig geräucherter Schwarzwälder Schinken, an der Längsseite angeschnitten, dadurch besonders attraktive Optik. Karton mit 4 Stück Nuß/Hüfte, 4 Stück Kernschinken.



Bio Schwarzwälder Schinken Kernschinken

Art.-Nr. 801

1/2-Stücke ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 3,5 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/19

Nach einer traditionellen Rezeptur und BIO-zertifizierten Zutaten hergestellt. Das Fleisch stammt von Tieren aus artgerechter Tierhaltung, die eine große Menge Freilauf und viel frische Luft bekommen. DE-ÖKO-003 Kontrollstelle.



Bio Schwarzwälder Schinken Kernschinken

Art.-Nr. 802

1/4-Stücke ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 1,6 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60*/19

Nach einer traditionellen Rezeptur und BIO-zertifizierten Zutaten hergestellt. Das Fleisch stammt von Tieren aus artgerechter Tierhaltung, die eine große Menge Freilauf und viel frische Luft bekommen. DE-ÖKO-003 Kontrollstelle.



Kernschinken, buchenholzgeräuchert

Art.-Nr. 022

ohne Schwarte

Stückgewicht: ca. 3,0 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Der delikate Kernschinken wird mit feinen Gewürzen und Salz von Hand eingerieben. Anschließend wird er über Buchenholz 2 Wochen mild geräuchert. In der Nachreifezeit wird das besondere Aroma vollkommen ausgebildet.



*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Burgunderschinken

Art.-Nr. 688

Stückgewicht: ca. 2,0 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Feinwürziger Rotwein-Rohschinken, gebeizt in Spätburgunder Rotwein und mild geräuchert.



Bergluftschinken®, luftgetrocknet

Art.-Nr. 051

ganze Stücke

Stückgewicht: ca. 2,5 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/15

Wird ausschließlich mit Meersalz trocken und mild gesalzen. In der badischen Höhenluft reift er mindestens 6 Monate bis er seinen vollmundigen Charakter erreicht hat. Durch die gute Fermentation und hohen Gewichtsverlust von 35% erhält der Schinken seinen besonderen Rohschinken-Charakter.



Schwarzwälder Bauernspeck/Schmalseite

Art.-Nr. 028

ganze Stücke

Stückgewicht: ca. 3,0 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/30

Durchwachsender Schweinebauch, trocken gepökelt und anschließend über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



Schwarzwälder Bauernspeck/Schmalseite

Art.-Nr. 095

halbe Stücke

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/30

Durchwachsender Schweinebauch, trocken gepökelt und anschließend über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



Schwarzwälder Breitseite

Art.-Nr. 030

aus Bauch & Kotelett

Stückgewicht: ca. 7,0 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/27

Nach einer alten Hausrezeptur trocken gepökelt und im Naturrauch, über Nadelhölzern würzig geräuchert.



Original Schweizer Bündnerfleisch

Art.-Nr. 092

halbe Stücke

Stückgewicht: ca. 1,3 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/2

Halbe Stücke aus der Unterschale. An der frischen Bündner Alpenluft getrocknet.



Lachsschinken

Art.-Nr. 104

roh

Stückgewicht: ca. 1,2 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/4

Zarter und aromatischer Lachsschinken aus dem Schweinerücken. Er wird mild gepökelt und reift anschließend natürlich, danach wird er über Buchenholz geräuchert und erhält seine goldrote Farbe.



Kochpökelspezialitäten



SEIT
1975

TRADITIONELLE
METZGERHANDWERKSKUNST

Kochpökelspezialitäten



Glutenfrei Laktosefrei

Kaminrauch-Schinken, 1/1 Stück

Art.-Nr. 119

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton

1/2 Stück Art.Nr. 126

Stückgewicht: ca. 1,9 Kg
VPE: 4 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/10

Ein Hinterschinken aus dem Kernstück des Schweineschlegels. Er wird schonend, im eigenen Saft gegart und anschließend im schwarzwälder Naturrauch über Nadelhölzern dunkel geräuchert.



Gewürzbackschinken, 1/1 Stück

Art.-Nr. 101

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton

1/2 Stück Art.Nr. 124

Stückgewicht: ca. 1,9 Kg
VPE: 4 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/10

Ein back-gegart Hinterschinken aus dem Kernstück des Schweineschlegels in attraktiver Brotform. Spezielle heimische Gewürze verleihen ihm ein besonderes Aroma.



Krustenschinken, 1/1 Stück

Art.-Nr. 117

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton

1/2 Stück Art.Nr. 127

Stückgewicht: ca. 1,9 Kg
VPE: 4 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/10

Saftig-zarter Hinterschinken aus der Ober- / Unterschale mit knuspriger Gewürzkruste und delikatem „Backaroma“.



Holunderschinken, 1/1 Stück

Art.-Nr. 115

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton

1/2 Stück Art.Nr. 125

Stückgewicht: ca. 1,9 Kg
VPE: 4 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/10

Ein saftiger, gegarter Hinterschinken gewürzt mit dem Saft der Holunderbeere. Stilvoll zum Spargel oder verlockend auf einem knusprigen Brötchen: Tannenhof Holunderschinken ist immer ein Genuss.



Rollschinken

Art.-Nr. 108

roh zum Kochen

Stückgewicht: ca. 1,0 Kg
VPE: 20 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/9

Badische Spezialität, würzig gepökelter Schweinehals im Netz, der anschließend über Buchenholz goldgelb geräuchert wird. Zum Kochen.



Schäufele

Art.-Nr. 106

ohne Bein

Stückgewicht: ca. 0,9 Kg
VPE: 10 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/7

Badische Spezialität, aus dem mageren Schulterstück, wird würzig gepökelt und anschließend über Buchenholz goldgelb geräuchert.



Honigbauch

Art.-Nr. 105

Stückgewicht: ca. 1,6 Kg
VPE: 6 Stück/Karton

MHD/Fgst.: 30**/30

Heißluft gegarter Schweinebauch mit Kräutern und Honig mild-würzig gepökelt. Ohne Schwarte und Knorpelleiste.



Kochwurstspezialitäten



SEIT
1975

TRADITIONELLE
METZGERHANDWERKSKUNST

Kochpökelspezialitäten - Saisonartikel

von April bis Juni erhältlich



*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Bärlauch-Backschinken

Art.-Nr. 118

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/10

Ein gegarter Hinterschinken, ummantelt mit aromatischem Bärlauch. Das schonende Back-Gar-Verfahren hält den Schinken besonders saftig und aromatisch.



Spargel-Backschinken

Art.-Nr. 114

Stückgewicht: ca. 3,8 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/10

Ein gegarter Hinterschinken, gebeizt in Spargelsud und mit feinem grünen Spargel umhüllt. Die zarte Konsistenz unterstreicht das feine Schinkenaroma.



Kochwurstspezialitäten

Schwarzwald-Vierling®

Art.-Nr. 216

halbe Stücke

Stückgewicht: ca. 2,5 Kg
VPE: 3 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/23

Vier Sorten schnittfeste Wurst in einer Scheibe: Hausmacher-Vespermett, nach Art einer gekochten Mettwurst, - Leberwurst, -Schwarzwurst und -Haxensülze. Die Würzung ist harmonisch abgestimmt, so dass der Geschmack hält, was die Optik verspricht.



Schwarzwald-Feger

Art.-Nr. 229

im Ring Beutel à 5 Stück

Stückgewicht: ca. 300 g
VPE: 2 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/25

Feurig-scharfe Schwarzwurst mit magerer Schinkeneinlage und Chili gewürzt.



Schwarzwälder Schwarzwurst

Art.-Nr. 230

im Ring

Stückgewicht: ca. 0,5 Kg
VPE: 40 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/30

Mit Naturgewürzen fein abgestimmt und dunkel geräuchert.



Schwarzwälder Schwarzwürste

Art.-Nr. 218

Beutel à ca. 2,0 Kg

Stückgewicht: ca. 80 g
VPE: 8 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/35

Aus schlachtfischem Rückenspeck, Schweineleber und Blut hergestellt. Abgerundet mit Pfeffer, Piment und etwas Nelken.



Kochwurstspezialitäten

Glutenfrei Laktosefrei

Pfefferschwarze

Art.-Nr. 204

Beutel à ca. 2,5 Kg

Feurig-scharfe Schwarzwürstle mit ganzen Pfefferkörner und Chilies.

Stückgewicht: ca. 80 g
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/35



Schwarzwälder Schwarzwurst

Art.-Nr. 206

im Krausdarm,
Beutel à 5 St.

Gewürzt nach Art der schwarzwälder Hausmetzger und abgefüllt in Schweinekrausen, die Räucherung über Tannenreisig sorgt für den herzhaften Geschmack.

Stückgewicht: ca. 0,5 Kg
VPE: 6 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/30



Schwarzwälder Leberwurst

Art.-Nr. 221

im Ring

Die mittelgrobe Leberwurst im Naturdarm wird nach einem Familienrezept mit heimischen Kräutern verfeinert und nach schwarzwälder Art geräuchert. Ein leckerer und herzhafter Genuss!

Stückgewicht: ca. 0,6 Kg
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/31



Sülzenspezialitäten

Badische Schinkensülze

Art.-Nr. 553

Kaliber: 120 mm

Fettarme Sülzenspezialität mit Schinkeneinlage und etwas Kümmel verfeinert.

Stückgewicht: ca. 3,4 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/4



Sülzenspezialitäten







Halbdauer- und Brühwurstspezialitäten

*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

TANNENHOF Vespermett® in Gelee

Art.-Nr. 348  



ganze Stücke

Stückgewicht: ca. 2,4 Kg
VPE: 3 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/15

Hausmacher Brühwurstspezialität nach Art eines gekochten Schinkenmett, umhüllt von einem würzigen Geleerand. Das Vespermett schmeckt herzhaft und würzig dünn geschnitten oder zur Brotzeit am Stück.



Chili-Vespermett

Art.-Nr. 372  



ganze Stücke

Stückgewicht: ca. 2,4 Kg
VPE: 3 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/15

Würzige Brühwurstspezialität mit feurig-scharfem Chili gewürzt, umhüllt von einem delikaten Geleerand.



Fleischwurst

Art.-Nr. 324  

im Ring Beutel à 2 Ringe

Stückgewicht: ca. 1,0 Kg
VPE: 10 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/25

Hergestellt aus frischem, magerem Schweinefleisch nach traditioneller Metzgerrezeptur. Kernig in der Konsistenz. Zum Kalt- und Warmverzehr geeignet.



Krakauer

Art.-Nr. 301  



im Ring

Stückgewicht: ca. 1,0 Kg
VPE: 20 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/17

Heißluftgegarte Halbdauerwurst mit etwas Kümmel verfeinert.



Kräuterbierschinken



Art.-Nr. 313  

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 26**/10

Ofengebackener Bierschinken mit aromatischen Kräutern, wie Thymian und Majoran verfeinert.



Ofenfleischkäse, fein

Art.-Nr. 318  



ganze Stücke

Stückgewicht: ca. 3,0 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/24

Gebackener, feiner Fleischkäse mit Naturkruste.



Ofenfleischkäse, fein

Art.-Nr. 342  

halbe Stücke

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/24

Gebackener, feiner Fleischkäse mit Naturkruste.



Halbdauer- und Brühwurstspezialitäten



Halbdauer- und Brühwurstspezialitäten

Ofenfleischkäse, grob

Art.-Nr. 333



halbe Stücke

Der Zwieblefleschkäse, nach Art eines groben Fleischkäse, wird mit Röstzwiebeln gewürzt und im Ofen goldbraun und knusprig gebacken.

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/25



Biergarten-Fleischkäse

Art.-Nr. 353



halbe Stücke

Ofengebackener Fleischkäse mit einer Einlage aus pikanter Chili-Schwarzurst und knackigen Gewürzgurken. Der Biergarten-Fleischkäse ist ein Blickfang in jeder Wursttheke.

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 4 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 33**/25



Chili-Fleischkäse

Art.-Nr. 334



halbe Stücke

Ofengebackener Fleischkäse mit gerissenen Chili-Schoten pikant verfeinert. Chili-Fleischkäse schmeckt warm oder kalt und überzeugt auch durch seine attraktive Optik.

Stückgewicht: ca. 1,5 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/25



“Ofenschlupfer”, gebackene Fleischpastete

Art.-Nr. 354



mit Bratensafttrand

Ofengebackene Fleischpastete nach Art eines groben Fleischkäse. Er ist umrandet von einem Aspikrand aus Bratensaft, der beim Aufschneiden fest anhaftet und beim Anbraten in der Pfanne eine würzige Soße ergibt.

Stückgewicht: ca. 4,0 Kg
VPE: 1 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/25



Bierschinken

Art.-Nr. 309



ganze Stücke Kal. 90 mm

Hergestellt aus magerem Schweinefleisch mit Schinkeneinlage.

Stückgewicht: ca. 2,8 Kg
VPE: 7 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/10



Brokkoli-Bierschinken in Buttenform

Art.-Nr. 300



halbe Stücke Kal. 120 mm

Brühwurstspezialität mit Brokkolieinlage und feinen Kräutern gewürzt.

Stückgewicht: ca. 2,5 Kg
VPE: 2 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 26**/8



Lyoner

Art.-Nr. 317



ganze Stücke Kal. 75 mm

Feines und mageres Wurstbrät, mild gewürzt.

Stückgewicht: ca. 2,0 Kg
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/20



Paprikalyoner

Art.-Nr. 332



ganze Stücke

Roter und grüner Paprika verleihen der feinen Lyoner den saftig-deftigen Geschmack.

Stückgewicht: ca. 2,8 Kg
VPE: 8 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/20



Bierwurst

Art.-Nr. 360



halbe Stücke

AUF VORBESTELLUNG

Rauchwürzige und herzhaft Halbdauerware mit Senfkörnern verfeinert und abgefüllt im rustikalen Netzdarm.

Stückgewicht: ca. 1,1 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 18**/15



Servela/Bockwurst

Art.-Nr. 325



Beutel à ca. 2,0 kg

Knackig-frische und rauchzarte Brühwürstchen im Naturdarm zum Kaltessen oder Heißmachen.

Stückgewicht: 115 g
VPE: 6 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/22



Saiten (Wienerle)

Art.-Nr. 326



Beutel à ca. 2,5 kg

Knackige Wienerle im zarten Natursaitling über Buchenholz leicht geräuchert. Hergestellt aus Schweinefleisch und kernigem Speck, abgestimmt mit feinen Gewürzen.

Stückgewicht: ca. 80 g
VPE: 6 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/22



Saiten (Wienerle)

Art.-Nr. 374



Beutel à 5 Paar

Knackige Wienerle im zarten Natursaitling über Buchenholz leicht geräuchert. Hergestellt aus Schweinefleisch und kernigem Speck, abgestimmt mit feinen Gewürzen.

Stückgewicht: ca. 80 g
VPE: 10 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/22



Käsewürstchen

Art.-Nr. 307



Beutel à ca. 750 g

AUF VORBESTELLUNG

Gegarte Halbdauerwürste mit Emmentalerkäse verfeinert, für den Heiß- oder Kaltverzehr.

Stückgewicht: ca. 60 g
VPE: 9 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/23



Debreziner Würstchen

Art.-Nr. 302



Beutel à 1,05 kg

Brühwürstchen im zarten Saitling, mit kräftiger Paprikawürzung, im Heißrauch geräuchert. Für den Heiß- oder Kaltverzehr.

Stückgewicht: 50 g
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/23



Rohwurstspezialitäten



SEIT
1975



TRADITIONELLE
METZGERHANDWERKSKUNST

Rohwurstspezialitäten



*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Schwarzwälder Kaminruten®

Art.-Nr. 431  

Beutel à ca. 2,2 Kg
Ohne Kühlung haltbar
Stückgewicht: ca. 65 g
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm lange Rohwürste, nach Art einer Rauchsalamis, werden kurz über Tannenreisig kräftig geräuchert und danach an der Luft getrocknet. Herzhaft, würziger Geschmack.



Schwarzwälder Bergluftruten

Art.-Nr. 441  

Beutel à ca. 2,2 Kg
Ohne Kühlung haltbar
Stückgewicht: ca. 65 g
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm langen Rohwürste werden ausschließlich an der Luft getrocknet. Ausgewogene Naturgewürze, wie Salz, Pfeffer und Koriander verleihen ihnen einen milden, vollmundigen Geschmack.



Schwarzwälder Bauernwürste



Art.-Nr. 305  

Beutel à ca. 2 Kg
Stückgewicht: ca. 80 g
VPE: 8 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30**/22

Die mittelgroben Rohwürstchen zum heiß oder kalt Essen werden getrocknet und anschließend im Schwarzwaldkamin herzhaft geräuchert. Sie eignen sich zur deftigen Brotzeit für unterwegs oder zu Hause.



Landjäger



Art.-Nr. 405  

Beutel à 10 Paar
Stückgewicht: ca. 40 g
VPE: 10 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 90*/35

Deftiger Salamisnack mit etwas Kümmel verfeinert und herzhaft geräuchert. Ein beliebter Snack für Wanderungen, Brotzeiten und Ausflüge.



Pfefferbeisser

Art.-Nr. 432  

Beutel à ca. 2 Kg
Stückgewicht: ca. 60 g
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 30*/24

Die geräucherten Rohwürstchen im Natursaitling entfalten ihren unvergleichlichen Geschmack nachdem sie im Schwarzwaldkamin schonend geräuchert wurden.



Schwarzwälder Knoblauchwurst

Art.-Nr. 419  

im Ring
Stückgewicht: ca. 0,8 Kg
VPE: 12 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/26

Nach Art einer Salami hergestellt aus edlen Stücken vom Schwein und Schweinebauch. Wohldosierter, frischer Knoblauch verleihen ihr das typisch würzige Aroma. Sie ist schnittfest und kräftig-herzhaft im Geschmack.



Kirschwassersalami

Art.-Nr. 400  

ganze Stücke
Kal. 80 mm
Stückgewicht: ca. 2,0 Kg
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90*/30

Sehr aromatische, mittelfeine Salami mit einem Schuss original Schwarzwälder Kirschwasser verfeinert. Sie wird nach einer überlieferten Rezeptur hergestellt.





Rohwurstspezialitäten

Glutenfrei Laktosefrei

Schwarzwälder Rauchsalami

Art.-Nr. 402

Kal. 75 mm

Stückgewicht: ca. 1,1 Kg
VPE: 20 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60*/30

Eine mittelfeine mild-aromatische Salamispezialität. Zum schmackhaften Alleskönner wird sie durch ihr feines Tannenrauch-Aroma und ihre urige, unverwechselbare Kappenform.



Grobe Mettwurst

Art.-Nr. 404

im Ring, geräuchert

Stückgewicht: 1,1 Kg
VPE: 1 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 10**/29

Die nach überlieferter Rezeptur delikat-gewürzte Rohwurstspezialität ist streich-fähig und hat einen herzhaften Geschmack.



Schinken- und Wurstspezialitäten GV-Packung

Schwarzwälder Schinken, in Scheiben

Art.-Nr. 071

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 0,5 Kg
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinkenstreifen

Art.-Nr. 066

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 1,0 Kg
VPE: 15 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 35**/15

Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten. Der ideale Begleiter zu feinen Nudelgerichten, Gemüse, Salaten oder Soßen.



Schwarzwälder Schinkenwürfel

Art.-Nr. 026

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 1,0 Kg
VPE: 15 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 35**/15

Schwarzwälder Schinken in Würfel geschnitten. Der ideale Begleiter zu feinen Nudelgerichten, Gemüse, Salaten oder Soßen.



Schwarzwälder Schinkenstreifen

Art.-Nr. 073

SB-Atmospackung

Stückgewicht: 2,5 Kg
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 35**/15

Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten. Der ideale Begleiter zu feinen Nudelgerichten, Gemüse, Salaten oder Soßen.



Schinken- und Wurstspezialitäten GV-Packung







Schinken- und Wurstspezialitäten GV-Packung

*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Schwarzwälder Schinkenwürfel

Art.-Nr. 076  



SB-Atmospackung

Schwarzwälder Schinken in Würfel geschnitten. Der ideale Begleiter zu feinen Nudelgerichten, Gemüse, Salaten oder Soßen.

Stückgewicht: 2,5 Kg
VPE: 4 Beutel/Karton
MHD/Fgst.: 35**/15



Gourmet-Metzgerschinken, gegart

Art.-Nr. 111  



egalisiert, SB-Atmospackung

Gegarter Hinterschinken in Scheiben. Vielseitig verwendbar, zart und saftig.

Stückgewicht: 0,5 KG
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/5



Schwarzwälder Rauchsalami, fein

Art.-Nr. 409  



egalisiert, Kal. 90 mm SB-Atmospackung

Eine mittelfeine mild-aromatische Salamispzialität mit feinem Tannenrauch-Aroma.

Stückgewicht: 0,5 KG
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 35**/30



Lyoner, fein

Art.-Nr. 339  



egalisiert, SB-Atmospackung

Der Klassiker unter den Aufschnittspezialitäten. Mageres und feines Wurstbrät, mild gewürzt.

Stückgewicht: 0,5 KG
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/20



Bierschinken

Art.-Nr. 345  

egalisiert, SB-Atmospackung

Feine Brühwurst mit saftigen, mageren Schinkenstücken als Einlage.

Stückgewicht: 0,5 KG
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/11



Ofenfleischkäse, fein

Art.-Nr. 349  

egalisiert, SB-Atmospackung

Feiner, im Ofen gebackener Fleischkäse mit Naturkruste.

Stückgewicht: 0,5 KG
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/25



SB-Spezialitäten Rohpökel





Schwarzwälder Schinken, in Scheiben

Art.-Nr. 068

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 100 g
VPE: 15 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken, in Scheiben

Art.-Nr. 070

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 200 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

Traditionell von Hand mit Naturgewürzen trocken gepökelter Schwarzwälder Schinken. Über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken, geschnitten

Art.-Nr. 7072

im Frische-Doppelpack (2 x 100 g)

Stückgewicht: 200 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

2 x 100 g Schwarzwälder Schinken in Scheiben im praktischen Frische-Doppelpack. Unter Schutzatmosphäre verpackt.



Schwarzwald-Platte

Art.-Nr. 7070

3 - Sorten-Mix, 3 x 50 g

Stückgewicht: 150 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/

Schwarzwälder Schinken 40**/15, würzige Schwarzwälder Kirschwassersalami 40**/30 und Schwarzwälder Bauchspeck 40**/30.



Bergluftschinken®, luftgetrocknet

Art.-Nr. 5151

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

Die luftgetrocknete Rohschinkenspezialität wird mit Meersalz trocken und mild gesalzen. In der schwarzwälder Höhenluft reift er mindestens 6 Monate bis er seinen vollmundigen Charakter erreicht hat.



Winzerschinken

Art.-Nr. 6889

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/15

NUR ALS AKTION

Diese Rohschinken-Spezialität wird zunächst trocken, von Hand gepökelt und anschließend mehrere Tage in Rotwein eingelegt. So vereinen sich der würzige Schinkengeschmack und aromatischer Rotwein zu einem traumhaften Duo.



Schwarzwälder „Brettle-Speck“

Art.-Nr. 2828

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 100 g
VPE: 15 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 40**/30

Geräucherter Bauchspeck traditionell mit Naturgewürzen trocken gepökelt und über Tannenreisig geräuchert. Hauchdünn geschnitten ist er der ideale Begleiter zum Vesper.



BIO Schwarzwälder Schinken, in Scheiben

Art.-Nr. 804

egalisiert, SB-Atmospackung

Stückgewicht: 100 g
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 35**/19

Nach traditionellem Rezept hergestellt: von Hand mild gesalzen, über Tannenreisig geräuchert und 3 Monate gereift. Das Fleisch stammt von Tieren aus artgerechter Tierhaltung. Die Tiere erhalten nur natürliche und artgemäße Futtermittel für beste Fleischqualität.



Schwarzwälder Schinken

Art.-Nr. 034

egalisiert 350 g-Stücke SB

Stückgewicht: 350 g
VPE: 20 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 50**/15

350 g -Stück vom TANNENHOF Schwarzwälder Schinken trocken gepökelt, über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



Schwarzwälder Schinken

Art.-Nr. 085

400 g-Stücke SB

Stückgewicht: ca. 400 g
VPE: 20 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 50**/15

400 g -Stück vom TANNENHOF Schwarzwälder Schinken trocken gepökelt, über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



Schwarzwälder Breitseite

Art.-Nr.091

300 g - Stücke SB

Stückgewicht: ca. 300 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60**/22

Durchwachsener Schweinebauch mit Kotelett, traditionell mit Speisesalz und heimischen Gewürzen trocken gepökelt und im Schwarzwaldkamin über Tannenreisig würzig geräuchert. 3 Monate gereift.



Schwarzwälder Seitenspeck

Art.-Nr. 097

Zwillingspack

Stückgewicht: ca. 300 g
VPE: 24 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60**/30

Durchwachsener Schweinebauch, trocken gepökelt und anschließend über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



Schwarzwälder Bauernspeck/Schmalseite

Art.-Nr. 029

300 g - Stücke SB

Stückgewicht: ca. 300 g
VPE: 24 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60**/30

Durchwachsener Schweinebauch, trocken gepökelt und anschließend über Tannenreisig geräuchert und drei Monate gereift.



SB-Spezialitäten Kochpökel



SB-Spezialitäten Kochpökel



*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Schäufele 160 g, gefächert

Art.-Nr. 121

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 160 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21*/5

Der gepökelte und geräucherte Schulterbraten ist bereits fertig in Scheiben geschnitten. Das Schäufele eignet sich für den Heiß- und Kaltverzehr. Die kleine Portion kann einfach und schnell zubereitet werden.



Gourmet-Metzgerschinken, 135 g

Art.-Nr. 112

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 135 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/5

Gegarter Hinterschinken in Scheiben. Vielseitig verwendbar, zart und saftig.



SB-Wurstaufschnitt

Schwarzwälder Rauchsalami, gefächert

Art.-Nr. 4402

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 35**/30

Würzig-aromatische Salami über Tannenreisig leicht geräuchert in Premiumqualität. Körnung: mittelfein.



Tannenhof Vespermett® in Gelee

Art.-Nr. 3348

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/15

Hausmacher Brühwurstspezialität nach Art eines gekochten Schinkenmett, umhüllt von einem würzigen Geleerand.



Lyoner, fein gefächert

Art.-Nr. 3317

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/20

Der Klassiker unter den Brühwurstspezialitäten. Feines Wurstbrät aus magerem Schweinefleisch, mild gewürzt.



Ofenfleischkäse, fein, gefächert

Art.-Nr. 3318

egalisiert, SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/25

Der ofengebackene Fleischkäse ist eine Wurstspezialität, die immer Saison hat. Dünn geschnitten darf er auf keiner Aufschnittplatte fehlen.



SB-Wurstaufschnitt



SB-Wurstaufschnitt



Glutenfrei Laktosefrei

Biergartenfleischkäse, gefächert

Art.-Nr. 3353

egalisiert,
SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/25

NUR ALS AKTION
Ofengebackener Fleischkäse mit einer Einlage aus pikanter Chili-Schwarzswurst und knackigen Gewürzgurken.

NEU



Zwiebelfleischkäse, grob, gefächert

Art.-Nr. 3333

egalisiert,
SB-Atmospackung
Stückgewicht: 100 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 21**/25

NUR ALS AKTION
Der Zwiebelfleischkäse, nach Art eines groben Fleischkäse, wird mit Röstzwiebeln gewürzt und im Ofen goldbraun und knusprig gebacken.

NEU



SB-Wurstspezialitäten

Kaminruten®

Art.-Nr. 436

Packung à 1 Paar
Ohne Kühlung haltbar.
Stückgewicht: 130 g
VPE: 17 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm lange Rohwürste, nach Art einer Rauchsalami, werden kurz über Tannenreisig kräftig geräuchert und danach an der Luft getrocknet. Herzhaft-würziger Geschmack.

NEU



Bergluftruten

Art.-Nr. 443

Packung à 1 Paar
Ohne Kühlung haltbar.
Stückgewicht: 130 g
VPE: 17 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm langen Rohwürste werden ausschließlich an der Luft getrocknet. Ausgewogene Naturgewürze, wie Salz, Pfeffer und Koriander verleihen ihnen einen milden, vollmundigen Geschmack.

NEU



Schwarzwälder Kaminruten®

Art.-Nr. 434

Packung à 2 Paar
Ohne Kühlung haltbar.
Stückgewicht: 260 g
VPE: 16 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm lange Rohwürste, nach Art einer Rauchsalami, werden kurz über Tannenreisig kräftig geräuchert und danach an der Luft getrocknet. Herzhaft-würziger Geschmack.



Schwarzwälder Bergluftruten

Art.-Nr. 444

Packung à 2 Paar
Ohne Kühlung haltbar.
Stückgewicht: 260 g
VPE: 16 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 60***/40

Die 30 cm langen Rohwürste werden ausschließlich an der Luft getrocknet. Ausgewogene Naturgewürze, wie Salz, Pfeffer und Koriander verleihen ihnen einen milden, vollmundigen Geschmack.



SB-Wurstspezialitäten



SEIT
1975



TRADITIONELLE
METZGERHANDWERKSKUNST

SB-Wurstspezialitäten



*bei +7°C bis +18°C | **bei <+7°C | *** ohne Kühlung

Landjäger

Art.-Nr. 406  

Packung à 2 Paar



Deftiger Salamisnack mit etwas Kümmel verfeinert.
Herzhaft geräuchert.

Packungsgewicht: 160 g
VPE: 36 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 60***/36

Ein beliebter Snack für Wanderungen, Brotzeiten und Ausflüge.



Geräucherte Bauernwürste

Art.-Nr. 425  



Packung à 3 Stück

Die mittelgroben Rhwürstchen zum heiß oder kalt Essen werden getrocknet und anschließend im Schwarzwaldkamin herzhaft geräuchert. Sie eignen sich zur deftigen Brotzeit für unterwegs oder zu Hause.

Packungsgewicht: 240 g
VPE: 7 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 30**/22



Schwarzwälder Schwarzwürste

Art.-Nr. 207  



Packung à 3 Stück

Aus schlachtfischem Rückenspeck, Schweineleber und Blut hergestellt. Abgerundet mit Pfeffer, Piment und etwas Nelken.

Packungsgewicht: 240 g
VPE: 7 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 30**/35



Partygriller

Art.-Nr. 343  



Packung à 5 Stück

Die rote, feine Grillbratwurst ohne Haut.

Stückgewicht: ca. 105 g
VPE: 10 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 21**/22



Schwarzwälder Leberwurst

Art.-Nr. 227  



im Ring

Mittelgrobe Leberwurst im Naturdarm nach Familienrezept hergestellt. Schlachtfisches Schweinefleisch mit Naturgewürzen, Kräutern und Zwiebeln delikat verfeinert und im Schwarzwaldkamin geräuchert.

Stückgewicht: 300 g
VPE: 5 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/31



Schwarzwälder Schwarzwurst

Art.-Nr. 228  



im Ring

Nach Familienrezept hergestellt. Aus Schweineblut und kernigem Rückenspeck, mit Naturgewürzen fein abgestimmt. Herzhaft und dunkel geräuchert.

Stückgewicht: 300 g
VPE: 10 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/30



Schinken-Krakauer

Art.-Nr. 346  

egalisiert, SB-Atmosphäcke

Herzhaft-würzige Brühwurstspezialität mit aromatischen Gewürzen und etwas Kümmel fein abgeschmeckt.



Stückgewicht: 300 g
VPE: 5 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 30**/20





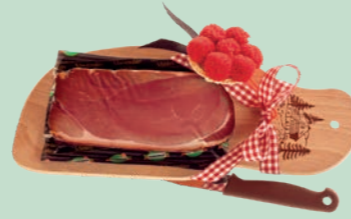
Kulinarische Präsente

Schwarzwälder Schinken Brettchen

Art.-Nr.726  

Stückgewicht: 200 g
VPE: 15 Stück
MHD/Fgst.: 50***/15

Holzvesperbrettchen mit Messer und 200 g Schwarzwälder Schinken, transparent verpackt und dekoriert mit einem Schwarzwälder Bollenhütchen



Weihnachtsschinken

Art.-Nr. 685  

erhältlich von
1. Nov. bis 15. Dez

Stückgewicht: 450 g
VPE: 10 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 50***/15

Präsentkarton mit sternförmigem Sichtfenster. Inhalt: 450 g Schwarzwälder Schinken.



Schwarzwälder Schinken Präsent

Art.-Nr. 685  

erhältlich von
16. Dez. bis 31. Okt.


Stückgewicht: 450 g
VPE: 10 Pckg/Karton
MHD/Fgst.: 50***/15

Schwarzwald-Präsentkarton mit ovalem Sichtfenster. Inhalt: 450 g Schwarzwälder Schinken



 Glutenfrei  Laktosefrei

Präsent „TANNENHOF“

Art.-Nr.684  

Stückgewicht: 1,0 Kg
VPE: 1 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 60***/15

Präsentkarton mit folgendem Inhalt:
1,0 Kg Schwarzwälder Schinken



Präsent „Wohl bekomm‘s“

Art.-Nr. 660  

VPE: 1 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 50***/15

Präsentkarton mit folgendem Inhalt:
1,8 Kg Schwarzwälder Schinken, 2 Rotaus Tannenzäpfle, Pils 5,1 % Vol., 0,33 l



Präsent „Hornberg“



Art.-Nr. 656  

Stückgewicht: 1,8 Kg
VPE: 6 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 90***/15

Präsentkarton mit folgendem Inhalt:
1,8 Kg Schwarzwälder Schinken Nuß/Ecke



Präsent „Feldberg“

Art.-Nr. 662  



VPE: 1 Stück/Karton
MHD/Fgst.: 50***/15

Präsentkarton mit folgendem Inhalt:
300 g Schwarzwälder Schinken
1 Holzvesperbrettchen mit Messer
140 ml Schwarzwälder Senf
0,1 l Schwarzwälder Kirschwasser 40 % Vol.





Display Bergluftschinken



Art.-Nr. 3439  

60 Stück Bergluftschinken, geschnitten 100 g
(Art.Nr.: 5151)

Stückgewicht: 6 Kg
VPE: 1 Display
MHD: 25 Tage ***



Mixdisplay 3

Art.-Nr. 703  

9 Stück Bergluftruten luftgetrocknet 260 g (Art.Nr.: 444)
24 Stück Schwarzwälder Schinkenstücke 300 g (Art.Nr.: 064)
16 Stück Schwarzwälder Bauernspeck 350 g (Art.Nr.: 033)
Stückgewicht: 15,1 Kg
VPE: 1 Display
MHD: 50 Tage***
alle Produkte

Weitere Zusammenstellungen auf Anfrage, unser Außendienst berät Sie gerne!



Der Name TANNENHOF steht für ein Versprechen:

- ausgereifte Köstlichkeiten
- traditionelle Rezepturen
- beste Zutaten
- einzigartiger Geschmack
- geprüfte Spitzenqualität

Appetit auf mehr?

Vereinbaren Sie am besten einen Termin mit uns.



Tannenhof Schwarzwälder Fleischwaren GmbH & Co. KG

Gewerbestr. 4 | D-78078 Niedereschach | Tel. +49(0)7728/9263-0 | Fax +49(0)7728) 9263-77

info@tannenhof-schinken.de | www.tannenhof-schinken.de

