



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI



*Wurst- und Schinkenspezialitäten für den
Wiederverkauf*





Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------------|-------|
| Inhaltsverzeichnis..... | 3 |
| Brühwürste..... | 4-5 |
| Brühwürste & Brühwürstchen..... | 6-7 |
| Kochwurst..... | 8-9 |
| Rohwürste..... | 10-11 |
| Rohwürstchen..... | 12-13 |
| Rohschinken..... | 14-15 |
| Kochschinken..... | 16-17 |
| Spezialitäten..... | 18-19 |
| SB-Produkte..... | 20-22 |
| Kontakt & Ansprechpartner..... | 23 |

Brühwürste

Die besten Produkte entstehen, wenn man auf altbewährte Grundsätze vertraut:

Das Motto von Seniorchef Franz Winterhalter lautet schon immer: „Nur wenn man frische und qualitativ hochwertige Grundmaterialien verwendet, kann ein Produkt nach unserer Qualitätsphilosophie entstehen“. Unsere Brühwurstprodukte werden tagesfrisch produziert und durch eine Kühlspedition auf dem direkten Weg in die Kühltheken unserer Kunden geliefert. Dies garantiert die absolute Frische für die Kunden!



Fleischwurst dick

Fleischwurst im 90er Kunst Darm als Aufschnittware oder zum Schneiden für Wurstsalat
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1005

Fleischwurst im Ring

Kunst Darm, Kranzdarm Kaliber 43
Stückgewicht ca. 500 g | Art. 1007



Wurstsalat 1kg-PK

Fleischwurst dünn geschnitten für Wurstsalat
Aromapack à 1 kg | Art. 1022



Servela

Kaliber 43
Stückgewicht ca. 110 g,
Pack à 10 Stück | Art. 1010

Lyoner geräuchert - Bauernlyoner

spezielle Spezialität und Machart Winterhalter, Spitzenlyoner mit Rauch Kaliber 60
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1012



Lyoner

Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,5 kg | Art. 1013

Lyoner portioniert

Kaliber 55
Stückgewicht ca. 250 g,
Kette à 3 St | Art. 1038



Paprikalyoner

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1015

Paprikalyoner portioniert

Kaliber 55
Stückgewicht ca. 240g,
Kette à 3 Stück | Art. 1061

Lyoner geschnitten

Kaliber 90
Beutel á 500g | Art. 1071

Eierlyoner

Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,8 kg | Art. 1017

Champignonlyoner

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1018

Jagdwurst

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1025

Kalbslyoner

Kalbfleischanteil 53%, Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,5 kg | Art. 1051

Kalbslyoner portioniert

Kalbfleischanteil 53%, Kaliber 55
Stückgewicht ca. 240 g,
Kette à 3 Stück | Art. 1050

Preßkopf

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1027

Feine Schinkenwurst

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1029

Feine Schinkenwurst portioniert

Kaliber 43
Stückgewicht ca. 240 g,
Aromapack à 2 Stück | Art. 1030

Rinderbierschinken

Rindfleisch 51 % +
Schweinefleisch, Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1031

Bierschinken

Kaliber 90
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1032



Bierschinken portioniert

Kaliber 55
Stückgewicht ca. 250 g,
Pack à 8 Stück | Art. 1101

100% Geflügelfleisch!

Puten-Lyoner

100 % Geflügelfleisch, Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,4 kg | Art. 1041

Puten-Lyoner portioniert

100% Geflügelfleisch, Kaliber 55
Stückgewicht ca. 240 g,
Aromapack à 3 Stück | Art. 1046

Puten-Jagdwurst

100 % Geflügelfleisch, Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,4 kg | Art. 1042



Puten-Paprikalyoner

100% Geflügelfleisch Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,4 kg | Art. 1043



Puten-Bierschinken

100 % Geflügelfleisch
Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,4 kg | Art. 1044

Puten-Wienerle

100 % Geflügelfleisch
Kaliber 22
Stückgewicht ca. 50 g | Art. 1045





*Brühwürste &
Brühwürstchen*

Fleischkäse fein

1/1 Stück vac. 3 kg
1/2 Stück vac. 1,5 kg | Art. 1200

Pizza-Fleischkäse

1/2 Stück vac. 1,5 kg | Art. 1201



Zwiebelfleischkäse

1/2 Stück vac. 1,5 kg | Art. 1202

Grober Fleischkäse

1/2 Stück vac. 1,5 kg | Art. 1203

Käse-Fleischkäse

1/2 Stück vac. 1,5 kg | Art. 1207



Krakauer

mit Kümmel, Kaliber 47
Stückgewicht ca. 0,9 kg | Art. 1300



Preßwurst

Kaliber 47
Stückgewicht ca. 120g
Aromapack á 6 St. | Art. 1301

Mainzer

Halbdauerware - im Kaltrauch
nachgeräuchert, Kaliber 60
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1304

Bierwurst

Halbdauerware - im Kaltrauch
nachgerüstet, Kaliber 80
Stückgewicht ca. 2 kg | Art. 1306

Würstchen

Grillwurst weiß

im Schweinedarm, Pack á 10 Stück
Stückgewicht ca. 100g | Art. 1129

Bratwurst fein

Stückgewicht ca. 95g | Art. 1101



Bockwurst

Stückgewicht ca. 100g | Art. 1110

Bratwürste

Nürnberger Art

Stückgewicht ca. kg | Art. 1104

Kalbwienerle

Kalbfleischanteil 53% Kaliber
20-22 Naturdarm Stückgewicht
ca. 85 g, Pack á 1,1kg | Art. 1189

Merguez

Pack á 1kg
Stückgewicht ca. 75 g | Art. 1126



Weißwürste Münchner Art

Stückgewicht ca. 80 g
Pack á 15 Stück | Art. 1102



Wienerle

Wiener Würstchen Spitzen-
qualität, knackig im Biss mit
Rauch, Kal. 20-22 Naturdarm,
Stückgewicht ca. 85 g
Aromapack á 1,1 kg | Art. 1100



Mini-Wienerle

Stückgewicht ca. 35g,
Pack á 1 kg | Art. 1096



Grillwurst rot

ohne Schäldarm, Pack á 20 Stück
Stückgewicht ca. 360g | Art. 1131



Burewurst

Pack á 15 Stück
Stückgewicht ca. 100 g | Art. 1124



Bierwurst mit Käse

Im Heißrauch gegart
Kaliber 80
Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1308



Kabanossi

Im Heißrauch gegart Kaliber 30
Stückgewicht ca. 200 g
Pack á 6 Stück | Art. 1519



Kochwurst



Delikatessleberwurst Exquisit

im Leinendarm, leicht angeräuchert und gewachst
Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1400

Bärlauch Leberwurst

Saisonartikel im Naturdarm
Stückgewicht ca. 1,0 kg | Art. 1417



Trüffel-Leberwurst

im Leinendarm, leicht nachgeräuchert und gewachst
Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1405

Delikatessleberwurst mit Schnittlauch

im Leinendarm, leicht nachgeräuchert und gewachst, mit frischem Schnittlauch
Stückgewicht ca. 1,0 kg | Art. 1415



Waldpilz-Leberwurst

im Leinendarm, leicht nachgeräuchert und gewachst, mit aromatischen Waldpilzen
Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1418



Delikatessleberwurst Stangen Golddarm

Exquisite Leberwurst
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1402



Delikatessleberwurst portioniert, Golddarm

Stückgewicht ca. 200g | Art. 1403

Delikatessleberwurst Frühstück

Stückgewicht ca. 40g | Art. 1404

Hausmacher Leberwurst

geräuchert
Stückgewicht ca. 500g | Art. 1407



Bure-Leberwurst

Herzhafte Bauernleberwurst, rustikal handwerkliche Machart. Frische Rohware, schlachtfrische Leber und natürliche Gewürze ergeben eine ehrliche Kochwurst nach bäuerlichem Ursprungsrezept. Etwas Schwarzwaldrauch rundet den Geschmack ab. Gefüllt im rustikalen 60er Krausedarm. geräuchert
Stückgewicht ca. 500g | Art. 1408

Feine Leberwurst im Ring

geräuchert
Stückgewicht ca. 500g | Art. 1401

Schwarzwurst im Ring

traditionell im Kaltrauch geräuchert
Stückgewicht ca. 400g | Art. 1463



Schwarzwurst Krause

geräuchert, Stückgewicht ca. 240 g, Aromapack à 3 Stück | Art. 1464

Hausmacher Bratwurst

Kaliber 75, Stangenform
Stückgewicht ca. 1,6 kg | Art. 1411

Hausmacher Leberwurst

Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,6 kg | Art. 1412

Hausmacher Schwarzwurst

Kaliber 75
Stückgewicht ca. 1,6 kg | Art. 1413

Schwartenmagen

regionales, handwerkliche hergestelltes Produkt. Frisch verarbeitetes Rohmaterial, 120er Transparentdarm. Schönes Schnittbild. Kaliber 120
Stückgewicht ca. 4 kg | Art. 1440



Preßsack

Kaliber 120
Stückgewicht ca. 4 kg | Art. 1441

Leberwurst **Saisonartikel**

zum heiß machen
Pack á 1 kg
Stückgewicht ca. 100g | Art. 1449

Blutwurst **Saisonartikel**

zum heiß machen
Pack á 1 kg
Stückgewicht ca. 100 g | Art. 1450



Zungenwurst

geräuchert
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1461



Rohwürste

Unser Salami-Sortiment umfasst rund 30 hausgemachte Sorten: von der Snacksalami über saisonale Produkte wie Bärlauch- oder Münster-Salami, sowie zahlreiche raffinierte ummantelte Varianten, bis zur Geflügelsalami



Unsere Salami-Spezialitäten

werden aus bester Rohware nach eigenen Rezepturen in echter Hausmacher Qualität hergestellt. Die Körnung und der Salzgehalt, die raffinierte Würzung und die Dauer der Trocknung machen den feinen Unterschied, das unverwechselbare Aroma und die Geschmacksvielfalt der beliebten Dauerwurst italienischen Ursprungs aus.

Die Reifezeit ist für den Geschmack und die Qualität der Salami wesentlich; das haben schon unsere Urgroßväter erkannt, in den überlieferten Rezeptbüchern niedergeschrieben und in der Herstellung zum obersten Gebot gemacht. Wir haben uns diese Erkenntnis wie die Leidenschaft für das Handwerk bewahrt, halten daran fest und handeln danach.

Kirschwassersalami

naturgereifte (Keine Schnellreifung GDL)
Spitzensalami - mit echtem Kirschwasser hergestellt. Hausrezept Winterhalter. Mindestens 4 Wochen gereift, garantierter Gewichtsverlust mind. 25% Keine Aromastoffe. Dadurch intensiver gereifter Geschmack. Feste Ware, mittelfeines Schnittbild. 85er Kaliber, leicht geraucht. Spitzenqualität!
Stückgewicht ca. 1,8 kg | Art. 1501

Kirschwassersalami klein, portioniert

mit echtem Kirschwasser
Stückgewicht ca. 0,2 kg | Art. 1525

Haussalami

naturgereifte Salami (Keine Schnellreifung GDL) für die gehobene Frischetheke als Aufschnittware. Hausrezept Winterhalter. Mindestens 4 Wochen gereift, garantierter Gewichtsverlust 25 %, dadurch intensiver gereifter Geschmack. Feste Ware, mittelfeines Schnittbild, leicht geraucht. Kaliber 85
Stückgewicht ca. 1,6 kg
E2 à 8 Stück | Art. 1502



Haussalami geschnitten

im 1kg Beutel | Art. 1599

Salami Diabolo

mit Paprika, naturgereifte Spitzensalami im Naturdarm
Kaliber 47
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1515

Schwarzwaldluftsalami

naturgereifte Spitzensalami
Stückgewicht ca. 0,8 kg | Art. 1535



Wildschweinsalami

naturgereift mit zarter Rauchnote
Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1493

Putensalami

Naturgereifte Spitzensalami mit Schweinefleisch
Stückgewicht ca. 1,2 kg
E2 Kiste á 10 Stück | Art. 1514

Trüffelsalami

Salami mit Trüffelstückchen im Schnürdarm
Kaliber 75
Stückgewicht ca. 0,9 kg | Art. 1559



Walnussalami

Salami mit Walnüssen im Schnürdarm
Kaliber 75/85
Stückgewicht ca. 0,8 kg | Art. 1561



Traditionssalami

naturgereifte Salami nach traditionellem Rezept
Kaliber 70
Stückgewicht ca. 0,8 kg | Art. 1505

Buresalami im Ring

feine Salami in Ringform
Stückgewicht ca. 0,7 kg
E2 á 18 Stück | Art. 1508

Knoblauchsalami im Ring

mit frischem Knoblauch
Kaliber 40
Stückgewicht ca. 0,7 kg | Art. 1570



Pfeffersalami

Exquisite Salami mit Pfefferummantelung Kaliber 85
Stückgewicht ca. 1,8 kg
E2 á 8 Stück | Art. 1513



100% Rindfleisch!

Rindersalami

100% Rind
Stückgewicht ca. 1,2 kg,
E2 à 10 Stück | Art. 1507



Salametti rein Rind

Salami Vespernack aus rein Rind
Pack á 20 Stück | Art. 1568

Mettwurst fein

Stange im Kunstdarm
Kaliber 40
Stückgewicht ca. 600 g | Art. 1520

Mettwurst fein portioniert

Kaliber 40
Stückgewicht ca. 200 g | Art. 1521

Zwiebelmettwurst

Kaliber 45
Stückgewicht ca. 160 g | Art. 1523

Honigsalami

im Wabendarm - mit original Tannenhonig
Kaliber 75
Stückgewicht ca. 0,8 kg | Art. 1572

Elztäler Stängel

naturgereifte Spitzensalami
Stückgewicht ca. 150 g
Pack á 5 Stück | Art. 1539



Rohwürstchen



Pfefferbeißer

Stückgewicht ca. 100 g
Pack á 10 Stück | Art. 1548



Elztäler Rohesser (Helle Bratwürste)

mit frischem Knoblauch und
dezentem Rauch,
Stückgewicht ca. 100 g Pack
á 10 Stück | Art. 1550



Elztäler Rohesser (Dunkle Bratwürste)

mit frischem Knoblauch und
deftiger Rauchnote Stückgewicht
ca. 100 g,
Pack á 10 Stück | Art. 1552



Landjäger

mit leichter Kümmelnote
Paargewicht ca. 95 g
Pack á 10 Paar | Art. 1554



Salametti

Salami Vespersnack - in TOP
Qualität
Stückgewicht ca. 50 g
Pack á 20 Stück | Art. 1557



angeräucherte Bratwürste

zum heiß machen
Stückgewicht ca. 100 g
Pack á 10 Stück | Art. 1560



Chilli Beisser

Salami Snack würzig im Geschmack
Stückgewicht ca. 50 g
Pack á 20 Stück | Art. 1569



Nussstängel

mit Walnüssen verfeinert
Stückgewicht ca. 100g
Pack á 10 Stück | Art. 1564



Feldberger Edelschimmelsalami

naturgereift, mit weißem
Edelschimmel
Stückgewicht ca. 100 g | Art. 1576



Salami Peitsche

Salami Vespersnack - in TOP
Qualität
Stückgewicht ca. 50 g,
Pack á 10 Stück | Art. 1583



See-Beiser

luftgetrocknete Snacksalami
Stückgewicht ca. 25g
Pack á 40 Stück | Art. 1541



Hirschwurzen

kleine Snacksalami aus
Hirschfleisch Stückgewicht ca. 90 g
Pack á 10 Stück | Art. 1571



Rohschinken



Schonendes Naturreifeverfahren

Nach dem Salzen und Trocknen lassen wir den Schinken mehrere Monate in unseren Räucher- und Ruhekammern reifen. Hier sorgt die besondere Mischung aus Tannenreisig, Gewürzen und viel reiner Schwarzwaldluft dafür, dass mit jedem Produkt ein echtes Original entsteht.



Original Schwarzwälder Schinken ganz 1/1

5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 6 kg | Art. 1606

Für Bild siehe Titelbild links

Original Schwarzwälder Schinken Hüfte/Nuss

mit Schwarte

vakuiert, 5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 2,5 kg

Ez á 8 Stück | Art. 1609

Original Schwarzwälder Schinken Hüfte/Nuss

ohne Schwarte

vakuiert, 5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1610



Schwarzwälder Schinken beim reifen

Original Schwarzwälder Schinken Ober/Unterschale

mit Schwarte, vakuiert, 5 Monate gereift, Stückgewicht ca. 2,5 kg

Ez á 8 Stück | Art. 1611

Für Bild siehe Titelbild links

Original Schwarzwälder Schinken Ober/Unterschale

ohne Schwarte, vakuiert, 5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 2,5 kg

Ez á 8 Stück | Art. 1612

Original Schwarzwälder Kernschinken

ohne Schwarte

vakuiert, 5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 2,5 kg

Ez á 8 Stück | Art. 1608



Original Schwarzwälder Schinken geschnitten

Beutel á 1 kg | Art. 1699

Breitseite 1/2

1/2 Stücke vakuiert, 3 Monate gereift - eine Schwarzwälder

Spezialität, Stückgewicht ca. 3 kg

Ez á 4 Stück | Art. 1622



Schmalseite vakuiert

3 Monate gereift - eine

Schwarzwälder Spezialität

Stückgewicht ca. 3 kg

Ez á 5 Stück | Art. 1623



Geschnetzelter Speck

Beutel á ca. 1 kg

Ez á 10 Beutel | Art. 1605



Elzacher Steinsalz-Kräuterschinken

luftgetrocknet, mit Seinsalz und

Kräutern ummantelt,

Stückgewicht ca. 1,5 kg | Art. 1619



Bergfilet

luftgetrocknetes Schweinefilet

Stückgewicht ca. 0,5 kg | Art. 1624



Lachsschinken

mager aus Schweinerücken

Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1601



Coppa

Schweinehals, 3 Monate

luftgetrocknet,

Stückgewicht ca. 1,5 kg | Art. 1626



Kaiserspeck

3 Monate luftgetrocknet

Stückgewicht ca. 2 kg | Art. 1631



Bergschinken

luftgetrocknet, 5 Monate gereift

Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1632



Kochschinken



Unser Kochschinken

werden mild gepökelt, schonend massiert und das wichtigste: sie bekommen Zeit. Durch einen langen, schonenden Garprozess entsteht ein saftiges Produkt mit intensivem Geschmack

Metzgerkochschinken

in Handwerksqualität
Stückgewicht ca. 3,5 kg
Ez á 4 Stück | Art. 1700

Kochschinken geschnitten

Beutel á 1 kg | Art. 1799

Garschinken

heißgegart mit Rauchnote
Stückgewicht ca. 3,5 kg
Ez á 4 Stück | Art. 1701



Traditionsschinken

von Hand gebunden - nach altem
Handwerksrezept Stückgewicht
ca. 4 kg, Ez á 4 Stück | Art. 1737



Rosmarinschinken

im eigenen Saft schonend gegart
und mit Rosmarin verfeinert
Stückgewicht ca. 3 kg | Art. 1710

Jalapenoschinken

im eigenen Saft schonend gegart
und mit pikanter Jalapeñopaprika
verfeinert
Stückgewicht ca. 3 kg | Art. 1723

Bure-Schinken

Unterschale - schonend
geräuchert und gegart
Stückgewicht ca. 2kg | Art. 1716



Spargelschinken

Saisonartikel
Stückgewicht ca. 2 kg | Art. 1729

Landschinken Nuss

natur - mager und saftig
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1703

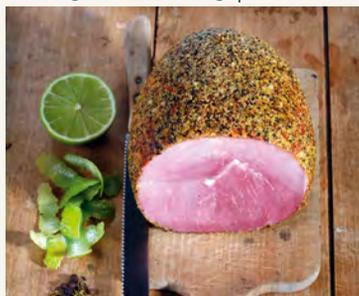


Thymianschinken

mit Thymian ummantelt
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1706

Limonenschinken

mit Limonenpfeffer ummantelt
Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1707



Rosmarinilet gekocht

lecker mit Rosmarin gegart
Stückgewicht ca. 0,5 kg | Art. 1733



Ripple mit Knochen gekocht

Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1709

Kochspeck ohne Schwarte

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1753

Grillschinken

saftig und mild gegart
Stückgewicht ca. 2kg | Art. 1702

100% Geflügelfleisch!

Putenschinken

mager aus der Putenbrust, leicht
geräuchert mit Netzoptik
Stückgewicht ca. 2,5kg | Art. 1724



Putenschinken geschnitten

Beutel á 1 kg | Art. 1075

Putenschinken Curry

mit feinem Curry ummantelt
Stückgewicht ca. 2,5 kg | Art. 1725



100% Rindfleisch!

Rindersaftschinken

schonend gegarter Kochschinken
aus reinem Rindfleisch, leichte
Rauchnote
Stückgewicht ca. 2kg | Art. 1708



Spezialitäten



Der Süden Deutschlands, der Schwarzwald und Baden sind bekannt für ausgesuchte Spezialitäten, die die Esskultur unserer Region widerspiegeln. Als Beispiel ist das Badische "Schäufele" zu nennen. Eine Spezialität aus der Schweineschulter, goldgelb geräuchert, mild gesalzen, saftig und lecker.

Maultaschen geschlossen

nach Winterhalter Hausrezeptur
Pack á 4 Stück ~250 g | Art. 502



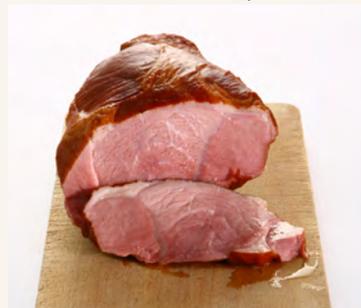
Gemüsemaultaschen

Pack á 4 Stück ~ 250g | Art. 503



Schäufele ohne Knochen

Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1769



Schäufele mit Knochen

Saisonartikel

Stückgewicht ca. 3 kg | Art. 1767

Halbes Schäufele mit Knochen

Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1768

Kasslerücken

Stückgewicht ca. 1,1 kg | Art. 1750



Kassler Hals

Stückgewicht ca. 2 kg | Art. 1751



Kinnbäckle geräuchert

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1754

Rollschinken Hals

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1757

Rollschinken Rücken

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1758

Rollschinken Nuss

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1759



Schälrippchen geräuchert

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 1766



KOCHBEUTEL

Info

Unsere Kochbeutelprodukte sind Sous Vide gegart. Der Kochbeutel muss bei ca. 80°C im heißen Wasser je nach Produkt zwischen 30 und 50 Minuten erwärmt werden - dann ist es fertig! So kann jeder hochwertige Fleischprodukte, ohne Vorbereitungsaufwand servieren!
Eine Anleitung befindet sich auf dem Kochbeutel.

Schäufele im Kochbeutel

vorgegart im Kochbeutel

Stückgewicht ca. 1,2 kg | Art. 1771

1/2 Schäufele im Kochbeutel

vorgegart im Kochbeutel

Stückgewicht ca. 630 g | Art. 1773



Schweinefilet mit Pfifferlingen im Kochbeutel

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 6767



Badisches Ochsenbäckle in Burgundersoße im Kochbeutel

Stückgewicht ca. 1 kg | Art. 6799



SB-Produkte



Unsere Grillwürste, Dosen, Gläser, Geschenkkartons,...

Grillwürstchen SB

Grillwurst rot, SB

Im Schäldarm
4er SB Pack
Stückgewicht ca. 90g | Art. 1111



Grillmix

Rote; Senner; Kräuter; Feuer 4er
SB Pack
Stückgewicht ca. 380g | Art. 1116

Senner Würste

Würstchen zum Grillen oder
Braten mit Käse
3er SB Pack
Stückgewicht ca. 80g | Art. 1106

Brühwurst SB

Fleischwurst geschnitten

SB Pack
Pack á 400g | Art. 1009



Kochschinken

Rosmarinfilet halbe Stücke SB

Stückgewicht ca. 200 g | Art. 1727



Kochwurst SB

Zwilling Blut- und Leberwürste

SB-Pack
Stückgewicht ca. 300 g | Art. 1468



Rohwurst SB

Haussalami geschnitten

vakuiert,
Stückgewicht ca. 200g | Art. 1664

Schräger Anschnitt

Honig Salami

schräger Anschnitt
mit Schwarzwald Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1517

Schwarzwaldluftsalami

schräger Anschnitt
mit Schwarzwald Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1533

Kirschwassersalami schräger Anschnitt

mit Schwarzwald Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1536

Walnussalami schräger Anschnitt

mit Schwarzwald Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1537

Knoblauchsalami schräger Anschnitt

mit Scharzwald-Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1542

Schwarzwald Edelsalami schräger Anschnitt

mit Schwarzwald-Schmucketikett
Stückgewicht ca. 180 g | Art. 1534



im Geschenkkarton

Walnussalami Geschenkkarton

naturgereifte Salami mit
Walnüssen in dekorativem
Schmuckkarton
Stück ca. 380 g | Art. 1591

Trüffelsalami Geschenkkarton

naturgereifte Salami mit Trüffel
in dekorativem Schmuckkarton
Stück ca. 180 g | Art. 1588

Schwarzwaldluftsalami Geschenkkarton

naturgereifte Salami in
dekorativem Schmuckkarton
Stück ca. 210 g | Art. 1594

Kirschwassersalami Geschenkkarton

naturgereifte Salami mit
Kirschwasser in dekorativem
Schmuckkarton
Stück ca. 380 g | Art. 1592

Weihnachtssalami Geschenkkarton

Saisonartikel naturgereifte
Salami in dekorativem
Schmuckkarton
Stück ca. 210 g | Art. 1544

Ginalami Geschenkkarton

naturgereifte Salami, verpackt im
dekorativen Schmuckkarton
Stück ca. 210 g | Art. 1499



Rohwürstchen SB

Salami-Peitsche

4er Pack, Pack á 0,2 kg | Art. 1558

Kirschwassersalami

1 Stück ca. 300 g | Art. 1586

Landjäger

Pack á 2 Paar ca. 190 g | Art. 1668

Salametti

Pack á 4 Stück ca. 200 g | Art. 1669

Rohschinken SB

"Xaver"-Linie

Xaver Schwarzwälder Schinken Kuvert

Stückgewicht ca. 200 g | Art. 6400

Xaver "wie früher" Metzgersalami in Papier

Stückgewicht ca. 240 g | Art. 6350

Xaver Paprikasalami in Papierverpackung

Stückgewicht ca. 240 g | Art. 6351



mit Grüner Unterfolie

Schwarzwälder Schinken

mit grüner Unterfolie
Stückgewicht ca. 200 g | Art. 1652

Schwarzwälder Schinken

mit grüner Unterfolie
Stückgewicht ca. 300 g | Art. 1653



Mittelstücke

Schwarzwälder Schinken Mittelstücke 300g

SB-verpackt, vakuiert,
Stückgewicht ca. 300 g | Art. 1635

Schwarzwälder Schinken Mittelstück 500g

SB-verpackt, vakuiert
Stückgewicht ca. 500 g | Art. 1692

Schwarzwälder Schinken Mittelstücke 0,8-1 kg

SB-verpackt, vakuiert
Stückgewicht ca. 0,8-1 kg | Art. 1636



Schwarzwälder Schinken

geschnitten, vakuiert
Stückgewicht ca. 200 g | Art. 1661

Schwarzwälder Schinken Teller groß

dünne Schinkenscheiben im
Rondell gelegt, vakuiert
Stückgewicht ca. 250 g | Art. 1656

Schwarzwälder Schinken Teller klein

dünne Schinkenscheiben im
Rondell gelegt, vakuiert
Stückgewicht ca. 150 g | Art. 1657

Speck geschnetzelt

SB-verpackt, vakuiert
Pack á 200 g | Art. 1639

Breitseite SB

SB-verpackt, vakuiert
Stückgewicht ca. 400g
E2 ca. 12 kg | Art. 1670

Schmalseite SB

vakuiert Stückgewicht ca. 400g
E2 ca. 12 kg | Art. 1671

Schmalseite 2er SB

2 vakuierte Scheiben SB
Stückgewicht ca. 400g | Art. 1678



Gläser

Chilli Schmalz

hausgemachter Schmalz mit
Tomaten und Chilli im SB-Glas á
200g Karton á 12 Gläser | Art. 1929

Griebenschmalz

hausgemachter Griebenschmalz
im SB-Glas á 200g
Karton á 12 Gläser | Art. 1923

Schwarzwaldschmalz

hausgemachter Schmalz mit
Speck verfeinert im SB-Glas
Karton á 12 Gläser | Art. 1933

Cranberry Leberwurst

Saisongartikel

hausgemachte Leberwurst mit
Cranberries im SB-Glas á 185 g
Karton á 12 Gläser | Art. 1925

Waldpilzleberwurst

SB-Glas á 185 g
Karton á 12 Gläser | Art. 1928

Dosen

Hausmacher Schwarzwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1901

Hausmacher Schwarzwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 385 g
Karton á 9 Dosen | Art. 1900

Leberwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1903

Leberwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 385 g
Karton á 9 Dosen | Art. 1902

Bauernwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1905

Bauernwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 385 g
Karton á 9 Dosen | Art. 1904

Lyoner

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1907

Lyoner

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 385 g
Karton á 9 Dosen | Art. 1906

Bierwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1909

Bierschinken

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1911

Schinkenwurst

Aufreisdose im Schwarzwalddesign
Stückgewicht Dose 185 g
Karton á 15 Dosen | Art. 1913



Kontakt & Ansprechpartner

Rufen Sie einfach an 07682 / 9088-80 oder
bestellungen@obere-metzgerei.de oder
Fax 07682 / 908888

Ihre Ansprechpartner



Wendelin Winterhalter
Metzgermeister Inhaber und
Geschäftsführer
w.winterhalter@obere-metzgerei.de



Uwe Griesbaum
Vertrieb Großhandel
u.griesbaum@obere-metzgerei.de



Nicole Ringwald
Telefonberatung
n.ringwald@obere-metzgerei.de

Obere Metzgerei Franz Winterhalter · Schwarzwaldstr. 4 · 79215 Elzach
Tel. (07682) 9088-80 · Fax (07682) 9088-88
kontakt@obere-metzgerei.de · www.obere-metzgerei.de

