

Gültig von Do. 17:10. bis Di. 31.12.2024



FOODSERVICE
QUALITÄT, DIE ANKOMMT.

Wild & Geflügel

**Jetzt
scannen!**

<https://qrco.de/bfp49m>

Wild auf Rezepte, Wissens-
wertes & einen tollen Gewinn?

**EXKLUSIVES
KOCHERLEBNIS**

mit einem Spitzengastronom. Bei Ihnen zu Hause!



GENUSS EDITION



Machen Sie sich

bereit!

Jagdsaison. Überall im Wald hocken Jägerinnen und Jäger in den Bäumen und warten auf den perfekten Moment für den gezielten Blattschuss, mit dem sie Wild ohne Stress waidgerecht erlegen. Dieser Moment kann ordentlich auf sich warten lassen. Man munkelt, es hätten sich in diesen Zeiten schon tiefe Freundschaften zwischen Mensch und Baum entwickelt.

Aber mit Geduld und Spucke fängt man nicht nur die sprichwörtliche Mücke, sondern irgendwann auch Größeres. Und so kommen Reh, Hirsch, Wildschwein und Co. frisch vom Wald in unsere Hände in Form hochwertigen Wildbrets. Ab dann müssen Sie geduldig sein, denn vor dem Verkauf hängen die Stücke je nach Gewicht und Sorte zwischen 36 und 96 Stunden ab, um ihre perfekte Qualität zu erreichen.

Bis dahin können Sie ja schon mal weiterblättern und unsere liebevoll kreierten Wildrezepte entdecken. Denn ein so kostbares Bret hat das Recht darauf, zu einem köstlichen Gericht verarbeitet zu werden. Seien Sie bereit - für vier ganz überraschende Geschmackserlebnisse!

Wussten Sie schon?

Natürlich können Sie mit Ihren Gästen über Wildfleisch und dessen Zubereitung fachsimpeln. Lustiger ist es aber, über Funfacts zu plaudern.

Wussten Sie beispielsweise, dass der Geschmackssinn von Wildschweinen so unterentwickelt ist, dass sie Brokkoli kaum von Schokolade unterscheiden könnten? Erzählen Sie das mal Ihren Kindern. Oder dass der engste Verwandte des Rehs der Elch ist und das Reh mutig allein durch den Wald springt, während das viel größere Rotwild in schützenden Rudeln lebt?

Zum letzterem gibt es natürlich auch noch unterhaltsame Fakten. So spendiert Mutter Natur dem Rothirsch jedes Jahr zur Paarungszeit ein neues stattliches Geweih. Den Damen mag das imponieren, sie selbst setzen statt auf Stirnwehren jedoch lieber auf Sozialkompetenz. Die rein weiblichen Rudel folgen ihrem Leittier, ohne dass Rangfolgen ausgekämpft werden müssen.

Einer geht noch. Wie wäre es mit dem Kaninchen? Die putzigen Nager vermehren sich unter anderem deshalb so schnell, weil Kaninchendamen zwei Gebärmütter haben, in denen sie zwei Würfe unterschiedlichen Alters austragen können. Das wussten Sie garantiert nicht.

Inhalt

HIRSCH

Seite 6

ENTE & KANINCHEN

Seite 13

REH

Seite 14

WILDSCHWEIN

Seite 16

BEILAGEN & ZUTATEN

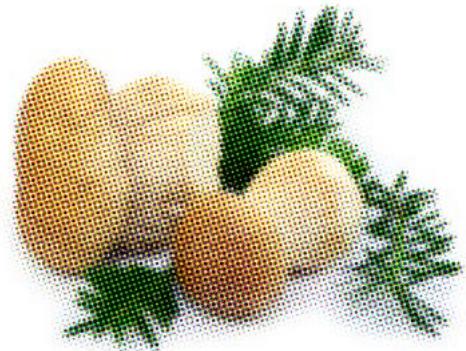
Seite 20

WEINE & GETRÄNKE

Seite 24

PROFESSIONELLE KÜCHENHELFER

Seite 30





Wenn Sie bisher dachten, Wildgerichte seien aufwändig, dann sollten Sie unbedingt unser **Hirschschnitzel argentinischer Art** probieren. Denn das Gericht ist so einfach wie gute Hausmannskost. Schnitzel klopfen und durch die Panadestraße ziehen, nebenher köcheln die Zutaten für einen herzerwärmenden Stampf und die Basis für die Trüffelmayonnaise kommt aus der Tube. Das Gute: Die Einfachheit schmeckt man nicht, denn alle Komponenten sind hochwertig und schlichtweg köstlich. Was unser Rezept mit Argentinien zu tun hat? Nun, das argentinische ähnelt dem deutschen Schnitzel und wird ebenfalls mit Stampf serviert. Und man liebt Fleisch hüben wie drüben. Also: Auf ins kulinarische Argentinien!

einfach

Bei unserem Rezept für **Rehkeule vom Grill** bestehen die Beilagen aus spannenden Doppelpacks. Bei den Reibekuchen harmonieren Kartoffel und Petersilienwurzel, und aus der Liaison von Apfel und Zwiebel entsteht ein aromatischer Dip. Doppelt freuen werden sich auch die Fleischfans unter Ihren Gästen, denn die Rehsteaks werden nicht nur herrlich rosa gegrillt, sondern auch zweifach köstlich gewürzt – mit einer Wald-Gewürzubereitung und altem Balsamico. Zugegeben, wir sind hier schon auf Stufe zwei beim Schwierigkeitsgrad und ein wenig Zeit benötigt das Gericht auch. Aber vielleicht hilft Ihnen ja jemand beim Kartoffeln reiben und Zwiebel würfeln.



zweifach



dreifach

Wir könnten es uns natürlich leicht machen und Ihnen ein Rezept an die Hand geben, mit dem Sie gekaufte Wildwürstchen in einem schmackhaften Gericht komponieren. Aber das schaffen Sie auch ohne uns. Gerne behilflich sind wir hingegen bei der hauseigenen Herstellung einer dreifach leckeren **Wilden Currywurst**. Sie besteht aus den drei Fleischsorten Wildschwein, Reh und Duke of Berkshire Schwein - wilder und hochwertiger kann eine Wurst nicht sein. Dass Sie zur Herstellung die entsprechende Hardware im Haus haben sollten, werden Sie sich denken können. Und weil diese Currywurst ja nicht irgendeine ist, gibt es als Beilage auch keine Pommes, sondern in Öl ausgebackene Polenta-Sticks.

sechsfach

Möglicherweise hatten Sie mit einer anderen Überschrift gerechnet. Aber wir überspringen zwei Zahlen und machen das Sechsfache zum Thema. Warum? Weil Ihnen für dieses Gericht ein (mindestens) sechsfaches Lob sicher ist. Denn genauso viele Menschen machen Sie mit unserem **Gulasch vom Wildschwein** glücklich. Es gehört wieder zu den leichten Rezepten, überrascht jedoch mit raffinierten Komponenten wie Roter Bete und einem Salzzitronenschmand. Achten müssen Sie bei diesem Gericht eigentlich nur auf die Qualität des Fleisches. Das benötigte Wildschwein-Edelgulasch in handgeschnittener Qualität aus Keule und Schulter erhalten Sie natürlich bei uns.



Hirschwitzel

argentinischer Art

Das leckere Rezept mit dem passenden Video für die Zubereitung finden Sie auf unserer Internetseite.

Einfach QR-Code auf der Titelseite scannen und genießen.

8,⁴⁹

Primitivo di Manduria Riserva 14

DOC, Italien
0,75 l Flasche

🍷 Primitivo 🍷 Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Fruchtig und würzig, mit Aromen von Kirschen und Pflaumen. Sehr dichter und konzentrierter Wein mit präsenten, aber nicht störenden Tanninen. Sehr lang und harmonisch im Abgang. ❌ Zu Wildgerichten mit fruchtigen Saucen, würzigem Käse und Schmorgerichten. 🌡️ 18 - 20 °C

Unsere
Wein-
empfehlung
zu diesem
Gericht

Weitere Weine finden Sie
auf den Seiten 24-29!

Edles frisches

Hirschfleisch

Ab Dezember
in unserer
Fleischabteilung.



27,⁹⁹

Hirschrücken

Herkunft Neuseeland, ohne Knochen,
tiefgefroren, ca. 2,5 kg Stück
kg



8,⁹⁹ 

Josef Maier
Hirschschulter

ohne Knochen, tiefgefroren, ca. 3,5 kg Stück
kg

23,⁴⁹ 

Josef Maier
Hirschgulasch

Classic, handgeschnitten, tiefgefroren,
kg = 9,396
2,5 kg Packung





22,⁴⁹

Josef Maier
Wildgulasch

Känguru / Hirsch, tiefgefroren,
kg = 8,996
2,5 kg Packung



28,⁹⁹ 

Josef Maier
Hirschedelgulasch

Extra, tiefgefroren, kg = 11,596
2,5 kg Packung



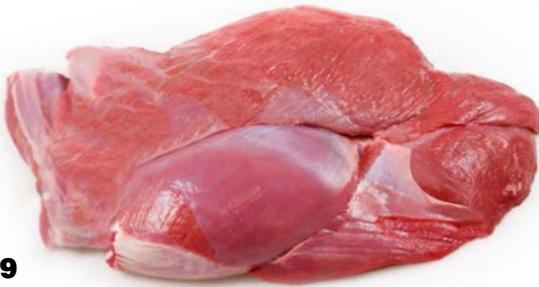
Saftiges
Hirsch-
gulasch





*So natürlich
und
aromatisch!*

Rosa gebratenes
würziges Hirschfleisch.



10,⁹⁹



Josef Maier
Damhirschkeule

ohne Knochen, mild würzig im Geschmack, Wadenbein bereits abgetrennt
und wieder in die Keule eingelegt, tiefgefroren, ca. 3 kg - 6 kg Stück

kg

10



11,⁹⁹

Josef Maier
Hirschkeule

4er-Schnitt, ohne Knochen, zerlegt in Oberschale, Unterschale,
Kugel und Hüfte, tiefgefroren, ca. 0,4 kg - 3 kg je Teilstück

kg



10,⁴⁹ **M**
Josef Maier

Josef Maier
Hirschkalbskeule

ohne Knochen, besonders zart und mager, Wadenbein bereits abgetrennt
und wieder in die Keule eingelegt, tiefgefroren, ca. 6 kg Stück
kg



9,⁹⁹ **M**
Josef Maier

Josef Maier
Hirschkeule

ohne Knochen, tiefgefroren, ca. 6 kg - 11 kg Stück
kg

25,⁹⁹ **M**
Josef Maier

Josef Maier
Damhirschrücken

ohne Knochen, das edelste Stück vom Damhirsch,
sauber getrimmt, ausgelöst, gestreckt verpackt,
tiefgefroren, ca. 0,5 kg - 2,2 kg Stück
kg



9,⁴⁹

Hirschkeule

Herkunft Neuseeland,
ohne Knochen,
tiefgefroren, ca. 6 kg Stück
kg



9,⁴⁹

Hirschgulasch

Herkunft Neuseeland,
tiefgefroren,
ca. 2,5 kg Packung
kg



10,⁹⁹

Hirschkeulen-
steakfleisch

Herkunft Neuseeland,
tiefgefroren,
ca. 1 kg Stück
kg



*Einfach
köstlich!*

Saftig-zartes Enten-
oder Kaninchenfleisch.



13,⁹⁹ 

Josef Maier
Kaninchenkeule

mit Knochen,
tiefgefroren
1 kg Packung

9,⁹⁹

Entenbrustfilet

verschiedene Kalibrierungen
kg



6,⁹⁹

Entenkeule

verschiedene Kalibrierungen
kg



Rehkeule

vom Grill

3,²⁹

Rasgón
Tempranillo

halbtrocken, La Mancha
0,75 l Flasche

🍷 Tempranillo 🍷 Geschmeidig, würzig und fruchtig. Ausdrucksvoll mit ausgeprägten Brombeearomen. ✂ Zu Manchego-Käse, Oliven, Serrano-Schinken, mediterraner Küche.

🌡 16 - 18 °C

Unsere
Wein-
empfehlung
zu diesem
Gericht



Weitere Weine finden Sie
auf den Seiten 24-29!

Das leckere Rezept finden
Sie auf unserer Internetseite.

Einfach den QR-Code auf
der Titelseite scannen.



15,⁹⁹ 

Josef Maier
Rehkeule

ohne Knochen, Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, tiefgefroren, ca. 1,1 kg - 2,4 kg Stück

kg



14,⁹⁹ 

Josef Maier
Rehkeule

mit Knochen, sauber getrimmt, ohne Schwanzknochen, Wadenbein eingeschnitten und untergelegt, tiefgefroren, ca. 1,3 kg - 2,5 kg Stück

kg



44,⁹⁵ 

Josef Maier
Rehrücken

ohne Knochen, tiefgefroren,
ca. 200 g - 800 g Stück / ca. 1 kg Tray

kg

32,⁹⁵ 

Josef Maier
Rehrücken

mit Knochen, das edelste Stück vom Reh, auf bis zu 11 Rippen geschnitten, sauber pariert bis auf die Silberhaut, tiefgefroren, ca. 1 kg - 2,8 kg Stück

kg



44,⁹⁵ 

Josef Maier
Rehedelgulasch

Extra, handgeschnitten, tiefgefroren,
kg = 17,98

2,5 kg Packung

Das leckere Rezept finden
Sie auf unserer Internetseite.

Einfach den QR-Code auf
der Titelseite scannen.



Wilde Currywurst

4,⁴⁹

Diehl
Grauburgunder /
Weissburgunder

trocken, Pfalz
0,75 l Flasche

-  Grauburgunder, Weißburgunder
-  Klare, frische Fruchtaromen, burgundertypische Haselnussnoten und ganz zarte Anklänge von würzigem Piment und Nelke.
-  Zu Spargelgerichten oder leicht gewürzten Fischspeisen.
-  8-10 °C

Unsere
Wein-
empfehlung
zu diesem
Gericht

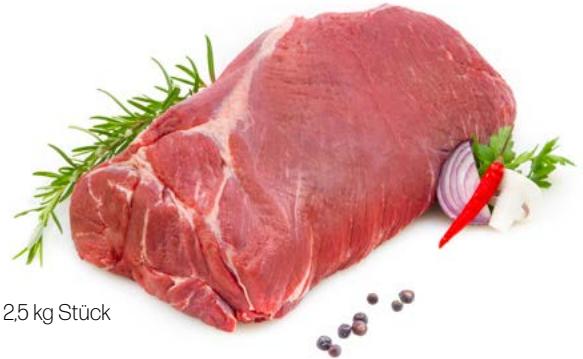
Diehl
PFALZ
GRAUBURGUNDER
WEISSBURGUNDER

Weitere Weine finden Sie
auf den Seiten 24-29!

13,⁹⁹


Josef Maier
Wildschweinnacken

ohne Knochen, tiefgefroren, ca. 0,6 kg - 2,5 kg Stück
kg

13,⁹⁹


Josef Maier
Wildschweinrollbraten

sauber getrimmtes Nacken- bzw. Schulterstück,
im Bratnetz, tiefgefroren, ca. 2 kg Stück
kg

12,⁹⁹


Josef Maier
Wildschweinkeule

ohne Knochen, sauber zugeschnitten, sorgfältig
ausgelöst, tiefgefroren, ca. 2,4 kg - 6 kg Stück
kg



Gulasch vom Wildschwein



Das leckere Rezept finden Sie auf unserer Internetseite.

Einfach den QR-Code auf der Titelseite scannen.

3,⁹⁹

Kaiserstuhl
Winzer Edition

versch. Sorten, Baden
0,75 l Flasche

🍷 Spätburgunder 🍷 Rubinrot.
Reichhaltige und fruchtige
Aromen, samtiger, vollmundiger
Geschmack und milde Säure.
🍷 Zu Wild, Gans, Lamm,
Rind- und Schweinebraten,
Edelpilzkäse und Trüf-
feln. 🍷 16 - 18 °C

Unsere
Wein-
empfehlung
zu diesem
Gericht

KAISERSTUHL
SPÄTBURGUNDER
KABINETT TROCKEN
WINZER EDITION

Weitere Weine finden Sie
auf den Seiten 24-29!



M 24,⁹⁵
Josef Maier

Josef Maier
Wildschweingulasch

Classic, tiefgefroren, kg = 9,98
2,5 kg Packung

39,⁹⁵ **M**
Josef Maier

Josef Maier
Wildschweinedelgulasch

tiefgefroren, kg = 15,98
2,5 kg Packung



21,⁴⁹ **M**
Josef Maier

Josef Maier
Wildschweinfilet

tiefgefroren,
ca. 100 g - 600 g Stück
kg



M 14,⁹⁹
Josef Maier

Josef Maier
Wildschweintrücken

ohne Knochen, sauber geputzt, tiefgefroren, ca. 0,6 kg - 3 kg Stück
kg

1,49

Menzi
Fond

versch. Sorten
je 400 ml Glas



1,99

Lacroix
Fond

versch. Sorten,
feine Grundlage für
Suppen und Saucen
je 300 ml / 400 ml Glas

Feines
dazu



6,99

Golden Mushroom
Klassische Waldpilzmischung

küchenfertig, tiefgefroren
1000 g Beutel



3,49

Golden Mushroom
Pilzmischung dreierlei hell

küchenfertig, tiefgefroren
1000 g Beutel



13,99

Golden Mushroom
Steinpilze

tiefgefroren
1000 g Beutel



4,49

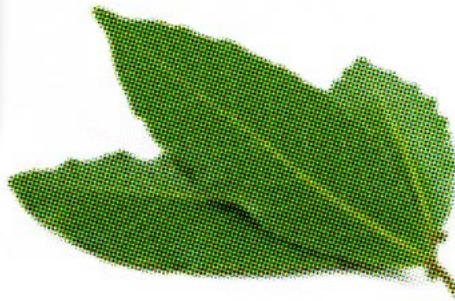
Golden Mushroom
Feine Pilzmischung

geschnitten, küchenfertig, tiefgefroren
1000 g Beutel

9,⁹⁹

Fuchs
Nelken

ganz
500 g Beutel



3,⁷⁹

Orient
Lorbeerblätter

150 g Beutel



7,⁹⁹

Ubena
Gulasch

Gewürzmischung ungarische Art
800 g Beutel

11,⁹⁹

Wiberg
Orangen-Pfeffer

grob
770 g Dose



12,⁹⁹

Wiberg
Wild Klassik

480 g Dose

6,⁹⁹



Schne-frost
Kartoffelklöße

tiefgefroren, halb & halb,
75 g Stück, kg = 2,796
2500 g Beutel

5,²⁹



Schne-frost
Kartoffeln Rustikal

tiefgefroren, kg = 2,116
2500 g Beutel

6,⁹⁹



Schne-frost
Rosmarin-Kartoffeln

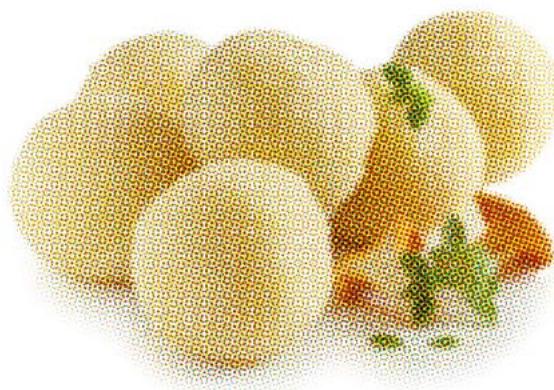
tiefgefroren, 1/6-Schnitt, mit Rosmarin pikant
gewürzte Kartoffelspalten, kg = 2,796
2500 g Beutel



8,⁴⁹

Schne-frost
Semmelknödel

tiefgefroren, ca. 75 g Stück, kg = 3,396
2500 g Beutel



1,³⁹

Henglein
Mini-Knödel/Kartoffelklöße

versch. Sorten
je 400 g / 500 g Packung



Spätzle

als Beilage zu Wild
oder pur – immer lecker!



6,99

Bürger
Eierspätzle
tiefgefroren,
kg = 2,796
2500 g Beutel



6,99

Bürger
Schwäbische
Eierspätzle
tiefgefroren,
kg = 2,796
2500 g Beutel



4,99

Pasta
Sassella
Ravioli mit
Wildfleisch-
füllung
500 g Beutel



2,79

Ardo
Rotkohl

tiefgefroren, kg = 1,116
2,5 kg Beutel



3,59

EDEKA Foodservice Classic
Rosenkohl

tiefgefroren, 15 / 25 mm, kg = 1,436
2500 g Beutel



9,99

Ardo
Kastanien
tiefgefroren
1 kg Beutel



Erlesene

Weine



7,⁴⁹

Los Vascos Cabernet Sauvignon

trocken, Chile
0,75 l Flasche

🍷 Cabernet Sauvignon 🍷 Aromen von Schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Pflaume, Himbeere und Thymian sowie einem Hauch von Schokolade. Weiche Tannine. Sanfte und volle Struktur am Gaumen. Herrlich mild. ✂ Nach einer optimalen Dekantierzeit von 1 Stunde besonders gut zu diversen Rindfleisch- und Pastagerichten und zu aromatischem Käse. 🌡 16 - 18 °C

4,⁹⁹

KWV
Roodeberg

trocken, Südafrika
0,75 l Flasche

- 🍷 Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot 🍷 Vollmundige und gehaltvolle Cuvée, mit intensiven Aromen von roten Waldbeeren und Noten von Schokolade und Vanille, 14 - 16 Monate in französischen Eichenfässern gereift.
- 🍷 Zu Nudelgerichten mit würzigen Saucen, gegrilltem Geflügel und gebratenem Fleisch. 🌡️ 18 - 20 °C

2,¹⁹

Rotwild
Dornfelder

versch. Sorten, Rheinhessen
0,75 l Flasche

- 🍷 Trocken 🍷 Gehaltvoller Geschmack, Kirsch- und Brombeerfrucht prägen sein feines Bouquet. Ausgewogen mit kräftigem Körper. 🍷 Zu geräuchertem Schinken, würzigen Gerichten und zu reifem Weichkäse oder einfach zu deftigen Brotzeiten. 🌡️ ca. 15 °C
- 🍷 Halbtrocken 🍷 Präsentiert sich gehaltvoll im Geschmack und zeichnet sich durch feine Fruchtaromen aus, die an rote Beeren erinnern. 🍷 Zu Reisgerichten, Wildbraten mit milder Sauce, zu Blauschimmelkäse und süßen Nachspeisen oder als Trinkgenuss in geselliger Runde. 🌡️ ca. 16-18 °C
- 🍷 Lieblich 🍷 Eindeutig, mit opulenter Kraft und würzigen Aromen, die an Waldbeeren erinnern. Durch seine Fruchtsüße ein faszinierender, lang anhaltender Wein. 🍷 Zu Reisgerichten und Blauschimmelkäse, zu Pizza und Pasta, zu leichten und süßen Nachspeisen oder als Trinkgenuss in geselliger Runde. 🌡️ ca. 16 - 18 °C

3,⁹⁹

Nederburg
Weine

versch. Sorten, Südafrika
je 0,75 l Flasche



- 🍷 Cabernet Sauvignon 🍷 Trocken, kräftig, saftig, mit intensiven Aromen von Blaubeeren und Paprika. 🍷 Zu Rinderbraten, orientalischen Lammspießen, Pekingente oder knuspriger Ente. 🌡️ 16 - 18 °C
- 🍷 Chardonnay 🍷 Trocken, mit feinen Röst- und Vanillearomen, dezente Holznote. 🍷 Zu Meeresfrüchten, leichten Geflügelgerichten, Spaghetti alla carbonara. 🌡️ 10 - 12 °C
- 🍷 Sauvignon Blanc 🍷 Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Sauvignon Blanc hält, was er verspricht: einen prächtig gefüllten Fruchtkorb mit Grapefruit, Stachelbeeren und aromatischem Pfirsich. 🍷 Zu Couscous-Salat, Spaghetti aglio olio e scampi. 🌡️ 10 - 12 °C



7,⁹⁹

**Teruzzi
Peperino Rosso**

trocken, Toscana
0,75 l Flasche

🍷 Sangiovese, Merlot 🍷 Klare, brillante, intensiv rubinrote Farbe, sehr intensives, vollmundiges Bouquet mit gut eingebundenen Tanninen und einer feinen Holznote. 🍷 Zu gebratenem, geschmortem und gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse. 🍷 18 - 20 °C



10,⁴⁹

**Masi Campofiorin
Rotwein**

trocken
0,75 l Flasche

🍷 Corvina, Rondinella, Molinara 🍷 Rubinroter, intensiver und eleganter Rotwein mit Noten von reifen Kirschen, Himbeeren und süßen Gewürzen. 🍷 Zu rotem Fleisch, Pasta, Käse. 🍷 18 °C

2,⁶⁹

**BREE
WEINE**

versch. Sorten, Frankreich
0,75 l Flasche

🍷 Chardonnay 🍷 Fruchtig und elegant. Sein voller Körper macht diesen Wein zu einem besonderen Geschmackserlebnis. 🍷 Zu leichten Speisen wie hellem Fleisch, Pasta, Risotto oder leichten Salaten. 🍷 10 - 12 °C

🍷 Pinot Noir Rosé 🍷 Leicht, elegant und mit viel Frucht. Die leuchtend rote Farbe und die fruchtigen Aromen erinnern an Himbeere, rote Johannisbeere und Erdbeere. 🍷 Passt gut zu modernen, leichten Küche wie frischen Sommersalaten und fruchtigen Vorspeisen, hellem Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel mit heller Sauce oder zu Sushi. 🍷 ca. 8 - 10 °C

🍷 Riesling 🍷 Harmonisches Spiel von Säure und Frucht. Dezent mineralische Noten. Aromen von Pfirsich und Quitte. 🍷 Zu hellem Fleisch, Geflügelgerichten, zu leichten Vorspeisen oder einfach in geselliger Runde. 🍷 ca. 10 - 12 °C



Weine



6,⁹⁹

Baron Philippe de Rothschild
Mouton Cadet

AOC, trocken, Bordeaux
0,75 l Flasche

- 🍷 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- 👄 Aromen von saftigen Kirschen, reifen Himbeeren und Cassis. Fein ausbalanciert, samtig mit viel Fülle und harmonisch eingebundenem Tannin.
- 🍴 Zu herzhaftem Fleisch vom Grill, Kurzgebratenem und mediterraner Küche. 🌡️ 18 °C

5,⁹⁹

Torres Coronas Tempranillo

trocken, Spanien
0,75 l Flasche

🍷 Tempranillo, Cabernet Sauvignon 🍷 Zartes Kirschlorot, elegantes Bouquet, Aromen von Waldbeeren, Lakritz und Eichenholz, mit feinwürzigen Röstnoten sowie samtweichem Tannin. 🍷 Zu geschmortem und gegrilltem Fleisch (gerne Lamm), zu Eintöpfen, aber auch zur traditionellen Paella, zu würzigen Weichkäsesorten und Wildgerichten. 🌡️ 18 °C



12,⁹⁹

Marqués de Riscal Reserva Rioja

trocken, Spanien
0,75 l Flasche

🍷 Tempranillo, Graciano und Mazuelo 🍷 Klassischer, weicher, duftiger Reserva Rioja. 🍷 Zu Teigwaren, Schmorfleisch und Wildgeflügel. 🌡️ 14 °C



6,⁹⁹

Royal Oporto
Portweine

versch. Sorten,
19,5 % Vol.

je **0,75 l Flasche**



7,⁵⁹

Delaforce
Portweine

versch. Sorten,
19,5 % Vol.

je **0,7 l Flasche**



10,⁴⁹

Molinari
Sambuca

versch. Sorten,
32 % Vol. / 40 % Vol.

je **0,7 l Flasche**



34,⁹⁹

GSW
Universalbräter Gourmet

Aluguss, 6 Liter, antihaftbeschichtet, Glasdeckel mit Aromaknopf, durch innen liegenden Grillboden auch als Grillpfanne verwendbar, integr. Abgießfunktion, backofenfest bis 240 °C, für alle Herdarten, auch Induktion, spülmaschinengeeignet, 33 x 21 cm, 11,5 cm hoch



49,⁹⁹

GSW
Bräter Ceramica

robuste Alugusslegierung, FerroTherm®-Boden, handliche Vollalugriffe, backofenfest, für alle Herdarten, auch Induktion, 8,5 Liter, oval, 38 x 25 cm, 12 cm hoch



26,⁹⁹

GSW
Bräter Gourmet Ceramic

emailliert, mit Chromring, für alle Herdarten, auch Induktion, oval, 42 cm ø, 20 cm hoch



GSW
Gänsebräter

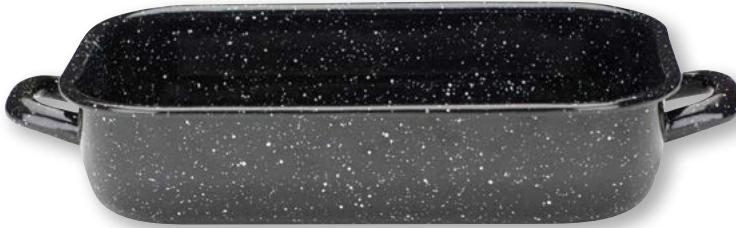
emailliert, mit Chromring, für alle Herdarten, auch Induktion, oval

19,⁹⁹

38 cm ø,
18 cm hoch

27,⁹⁹

42 cm ø,
20 cm hoch



GSW
Viereckpfanne

Stahlemaile, backofenfest, für alle Herdarten, außer Induktion

6,⁷⁹

27,5 x 18 cm,
6,5 cm hoch

9,⁹⁹

33 x 22 cm,
6,7 cm hoch

12,⁹⁹

38 x 25 cm,
7,3 cm hoch

39,⁹⁹

GSW
Bratreine Alutherm

Alu, 6,5 Liter, VITAFLO[®] Extra-Antihaf^t-
versiegelung, extraschwere Gastro-Qualität,
handliche Vollalugriffe, backofenfest, für alle
Herdarten, außer Induktion, 44 x 31 cm, 14 cm hoch



14,⁹⁹

GSW
Bräter

mit Deckel, emailliert, backofenfest, für alle Herdarten,
auch Induktion, oval, 42 cm ø



GSW
Servierschüssel

Edelstahl, Thermo, mit Deckel,
spülmaschinengeeignet

24,⁹⁹

5 Liter, 32 cm ø

29,⁹⁹

7 Liter, 37 cm ø





89,⁹⁹

Hendi
Ivide Sous Vide Stick 2.0

Temperaturbereich von 5 bis 90 °C,
in 0,1 °C-Schritten einstellbar, kann bis zu
30 Liter Wasser aufheizen und zirkulieren,
App-Steuerung möglich (iOS und Android),
6,5 x 12 cm, 34,4 cm hoch, 1.200 Watt



13,⁹⁹

Caso
Folienrollen

lebensmittelecht, koch-,
gefrier- und spülmaschinen-
fest, inkl. 56 Sticker, 150 µm,
30 cm breit
2er Packung



369,-

Caso Vakuierer
VC1417 Vacu Chef 70

Edelstahlgehäuse und -kammer, doppelte Schweißnaht
bei 30 cm Breite, einstellbare Vakuum- und Schweißzeit,
pumpt 70 Liter/Min., 30 Profi-Vakuierbeutel, 20 x 30 cm,
Kammergröße: 10 x 30,5 x 32,2 cm (H/B/T),
23,5 x 36,5 x 41 cm (H/B/T), 350 Watt

#immer *frisch* informiert

Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und WhatsApp.



Verkauf nur in Original-Kartons an Handel und Gewerbe mit gültigem Einkaufsausweis – solange der Vorrat reicht. Einkaufsausweis immer in Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen sind nicht verbindlich. Alle Preise freibleibend + MwSt. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis (z. B. Stückpreis) und der prozentualen Ersparnis auf Basis des regulären Abholpreises haben wir kaufmännisch gerundet. Höchstabgabemengen behalten wir uns vor. Sie haben Fragen, Wünsche oder Anregungen? Dann rufen Sie uns kostenfrei an unter 0800 – 7242857 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@edeka-foodservice.de.