



# Hohenmarker

Qualität für Genießer

*Produkte für den Profi*





# 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 Qualitätssicherungssystem 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:



enthält Senf



enthält Gluten



enthält Laktose



enthält Ei



enthält Milch



enthält Fisch



enthält Soja



enthält Sulfite



enthält Sellerie



kein Lagerartikel (Bestellvorlauf von ca. 3 Tagen)

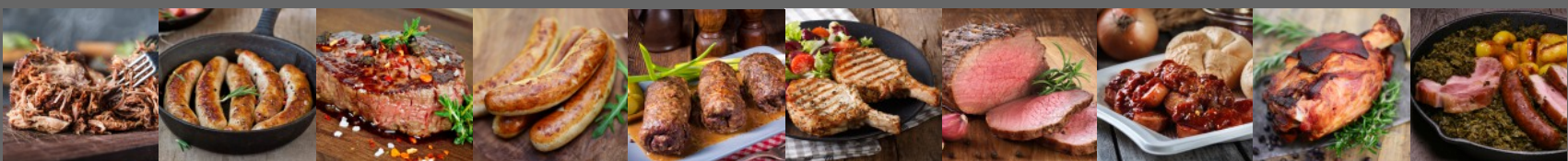













Tiefkühlkost



Mindestbestimmungen bei Sonderartikeln

Irrtum vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler oder Änderungen im Sortiment.  
Stand: 23.05.2024



Seite	2	bis	2	Highlights	
Seite	3	bis	4	Kasselerprodukte, Pökelprodukte	
Seite	5	bis	6	GV Rostbratwurst, Kalbs-Rostbratwurst	
Seite	7	bis	7	GV Krakauer, Rohwurst	
Seite	8	bis	8	GV Bockwurst, Fleischkäse	
Seite	9	bis	9	GV Geflügel-Wurstprodukte	
Seite	10	bis	10	GV Grillfleisch	
Seite	11	bis	12	GV Kitchen Convenience	
Seite	13	bis	14	SB Grillwurst	
Seite	15	bis	15	SB Grillfleisch	
Seite	16	bis	17	Schweinefleisch	
Seite	18	bis	19	Rindfleisch	
Seite	19	bis	20	Kalbfleisch	
Seite	21	bis	21	Geflügel	
Seite	22	bis	22	Schweinefleisch - portioniert	
Seite	23	bis	23	Rind- und Kalbfleisch - portioniert	
Seite	24	bis	24	Geflügel - portioniert, Gehacktes	

# aktuelle Highlights:



## **Kalbs - Rostbratwurst**

fein, gebrüht  
Details: Seite 6



## **Unsere Beste Bockwurst / Knacker**

Details: Seite 8

## Unser Service:




Wir produzieren Produkte  
nach Ihren Bedürfnissen.

- ab 100,- kg eigene Rezepturen
- Wunschgewichte
- Anlieferung - lose in E2 - für die sofortige Weiterverarbeitung
- Portionierte Produkte nach Vorgabe
- küchenfertige Pfannen und Braten

*Sprechen Sie uns an!*






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


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



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



Nr.	Rostbratwurst "Gourmet" - die Imbiss-Wurst	Info	Inhalt	MHD
2492	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 100g</b> feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 100g vakuum	21 Tage
2493	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 110g</b> feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 110g vakuum	21 Tage
2494	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 120g</b> feine Rostbratwurst, Schweinedarm		30 x 120g vakuum	21 Tage
2474	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 130g</b> feine Rostbratwurst, Schweinedarm		20 x 130g vakuum	21 Tage
2498	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht 150g</b> feine Rostbratwurst, Schweinedarm		20 x 150g vakuum	21 Tage

Nr.	"Meister" - Bratwurst - die Besondere	Info	Inhalt	MHD
2455	<b>"Meister" - Bratwurst</b> ... frische Kräuter, ausgewogene Würzung - im Eiweißsaitling		25 x 120g vakuum	21 Tage
2453	<b>"Meister" - Bratwurst - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, ausgewogene Würzung - im Eiweißsaitling		25 x 120g vakuum	60 Tage

Nr.	"Fleischer" - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2465	<b>"Fleischer" - Rostbratwurst 125g - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		25 x 125g vakuum	60 Tage
2466	<b>"Fleischer" - Rostbratwurst 150g - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		20 x 150g vakuum	60 Tage
2458	<b>"Fleischer" - Rostbratwurst 130g XL - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, fein-würziger Geschmack - im Eiweißsaitling		10 x 130g vakuum	60 Tage
2459	<b>"Fleischer" - Rostbratwurst 180g XL - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		20 x 180g vakuum	60 Tage

Nr.	"Rheinische" - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2464	<b>"Rheinische" - Rostbratwurst 125g - pasteurisiert</b> ... leichte Grobeinlage, frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		25 x 125g vakuum	60 Tage
2471	<b>"Rheinische" - Rostbratwurst 150g - pasteurisiert</b> ... leichte Grobeinlage, frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		20 x 150g vakuum	60 Tage

Nr.	die M+L Rostbratwurst - Metzgerbratwurst seit 30 Jahren	Info	Inhalt	MHD
2403	<b>feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert</b> ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		10 x 100g vakuum	60 Tage
2401	<b>feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert</b> ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 100g vakuum	60 Tage
2406	<b>feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert</b> ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		10 x 120g vakuum	60 Tage
2407	<b>feine Rostbratwurst, gebrüht</b> ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 120g vakuum	21 Tage
2409	<b>feine Rostbratwurst, gebrüht</b> ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		20 x 150g vakuum	21 Tage



Nr.	Rostbratwurst "Rustikal" - die Festival-Wurst	Info	Inhalt	MHD
2628	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		10 x 120g vakuum	60 Tage
2621	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht</b> ... frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		20 x 120g vakuum	21 Tage
2615	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht - pasteurisiert</b> ... frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		20 x 120g vakuum	60 Tage
2614	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht</b> ... frische Kräuter, würziger Charakter und leichte Grobeinlage		30 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.	Kalbs - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2448	<b>Kalbs-Rostbratwurst - pasteurisiert</b> feine Kalbs-Rostbratwurst, gebrüht im Rindercollagendarm		5 x 120g vakuum	60 Tage
2450	<b>Kalbs-Rostbratwurst - pasteurisiert</b> feine Kalbs-Rostbratwurst, gebrüht im Rindercollagendarm		10 x 120g vakuum	60 Tage





Nr.	Krakauer	Info	Inhalt	MHD
2126	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert - pasteurisiert</b> Schinkenkrakauer, mild geräuchert		10 x 120g vakuum	60 Tage
2123	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert - pasteurisiert</b> Schinkenkrakauer, mild geräuchert		30 x 120g vakuum	60 Tage
2129	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert - pasteurisiert</b> Schinkenkrakauer, mild geräuchert		10 x 130g vakuum	60 Tage
2125	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert - pasteurisiert</b> Schinkenkrakauer, mild geräuchert		20 x 150g vakuum	60 Tage
2124	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert - XXL - pasteurisiert</b> Schinkenkrakauer, mild geräuchert		20 x 180g vakuum	60 Tage
<b>Bei Interesse sprechen Sie uns über Produktionsvarianten an. Füllgewichte, Verpackungseinheiten, ...</b>				



Nr.	geräucherte Mettwurst	Info	Inhalt	MHD
2269	<b>geräucherte Mettwurstchen 80g</b> geräucherte Mettwurstchen, Schweinedarm		40 x 80g Atmos	21 Tage
2252	<b>geräucherte Mettwurstchen 100g</b> geräucherte Mettwurstchen, Schweinedarm		10 x 100g Atmos	21 Tage
2271	<b>"Westfälische" geräucherte Mettwurstchen 100g</b> geräucherte Mettwurstchen, Schweinedarm - ohne Farbstoff	 	10 x 100g Atmos	21 Tage
2255	<b>geräucherte Mettwurstchen "Frankfurter Art"</b> geräucherte Mettwurstchen, Schafssaitling		10 x 100g vakuum	21 Tage

Nr.	luftgetrocknete Mettwurstchen	Info	Inhalt	MHD
2251	<b>ungeräucherte Kochmettwurst</b> ungeräucherte Kochmettwurst	 	10 x 100g Atmos	14 Tage

Nr.	frische, ungeräucherte Grill-Mettwurst	Info	Inhalt	MHD
2042	<b>Grill - Mettwurst</b> frische, ungeräucherte Grill-Mettwurst im Schweinedarm	  	5 x 100g Atmos	5 Tage

Nr.	Knacker / Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2112	<b>Knacker á 100g</b> würzige Knacker im Natursaitling		20 x 100g vakuum	60 Tage
2108	<b>Bockwurst á 100g</b> würzige Bockwurst im Schweinedarm		10 x 100g vakuum	60 Tage
2103	<b>Bockwurst á 180g - XXL</b> würzige Bockwurst im Schweinedarm		10 x 180g vakuum	60 Tage

**A C H T U N G:**



Gerne produzieren wir Ihnen auf Vorbestellung z. B. 25g Cocktailwürstchen, 50g Mini-Knacker oder andere Wunschgewichte. Wir schneiden Ihnen die Wurst auf Wunsch für Ihren Eintopf in 2-cm-Stücke.



Nr.	reine Rinder - Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2121	<b>Rinder - Bockwurst</b> würzige Bockwurst aus rein Rindfleisch im Eiweißsaitling		10 x 125g vakuum	60 Tage
2120	<b>Rinder - Bockwurst</b> würzige Bockwurst aus rein Rindfleisch im Eiweißsaitling		20 x 125g vakuum	60 Tage

Nr.	Fleischwurst	Info	Inhalt	MHD
2801	<b>Fleischwurst, einfach</b> feine Fleischwurst im 70er Sterildarm, transparent		ca. 250g lose	21 Tage
2802	<b>Fleischwurst, einfach</b> feine Fleischwurst im 70er Sterildarm, transparent		ca. 700g lose	21 Tage

Nr.	Fleischkäse	Info	Inhalt	MHD
2091	<b>gebackener Fleischkäse</b> feiner Fleischkäse		ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage

Nr.	gewürfelte Wurstwaren	Info	Inhalt	MHD
2170	<b>Kochschinkenwürfel 6x6 mm</b> -> 12x12mm oder 24x24mm sind alternativ möglich		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2172	<b>Fleischwurstwürfel 6x6 mm</b> -> 12x12mm oder 24x24mm sind alternativ möglich		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage







## Für die problemlose Schul- und Kindergartenverpflegung:



### Wurstprodukte mit Qualitätsanspruch:

- ohne Allergene
- ohne Schweinefleisch - rein Geflügel !
- ohne Separatorenfleisch

Nr.	feine Geflügelbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2737	<b>Geflügel - Rostbratwurst 100g</b> feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 100g vakuum	60 Tage
2733	<b>Geflügel - Rostbratwurst 120g</b> feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 120g vakuum	60 Tage
<b>H i n w e i s:</b>				
<b>Gerne produzieren wir Ihnen auf Vorbestellung z. B. Frühstückwürstchen 30g, 50g oder andere Wunschgewichte</b>				

Nr.	küchenfertige Hackbraten	Info	Inhalt	MHD
2076	<b>Geflügel - Hackbraten</b> grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	 	ca. 2,0 kg vakuum	14 Tage
2074	<b>Geflügel - Hackbraten á 60g</b> grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	 	90 x 60g Karton	180 Tage
2077	<b>Geflügel - Hackbraten á 90g</b> grober Geflügel-Hackbraten mit Zwiebeln und Senf	 	60 x 90g Karton	180 Tage

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

Nr.	Geflügel - Hot-Dog´s	Info	Inhalt	MHD
2160	<b>Geflügel - Hot-Dog 50g</b> gebrühte, geräucherte Hot-Dog aus Geflügelfleisch in Eigenhaut		30 x 50g vakuum	60 Tage

Nr.	Geflügel - Fleischkäse	Info	Inhalt	MHD
2701	<b>gebackener Geflügel-Fleischkäse</b> Fleischkäse aus rein Geflügelfleisch - fertig gebacken		ca. 1,5 kg vakuum	14 Tage




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

Nr.	Schweinefleisch - grillfertig gewürzt	Info	Inhalt	MHD
1472	<b>Stielkotelett - gewürzt</b> Stielkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1470	<b>Nackenkotelett - gewürzt</b> Nackenkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1471	<b>Nackensteaks - gewürzt</b> Nackensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1475	<b>Hüftsteaks - gewürzt</b> Schweinehüftsteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1474	<b>Rückensteaks - gewürzt</b> Schweinerückensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1476	<b>Bauchscheiben - gewürzt</b> Bauchscheiben, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1478	<b>Holzällerscheiben - gewürzt</b> Schulterscheiben mit Knochen und Schwarte, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1477	<b>Spareribs - gewürzt</b> dünne Rippe vom Kotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
<b>Hinweis</b>				
Natürlich können alle Produkte vakuum bzw. MAP verpackt werden.				

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

Nr.	frische Pfannenprodukte - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
1501	<b>Gyrospfanne mit Zwiebeln</b> Schinkenstreifen mit Zwiebeln, 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	<b>Hähnchen-Gyrospfanne mit Zwiebeln</b> Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1513	<b>Putengyros mit Zwiebeln</b> Putenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
	<b>Diverse Pfannen</b>		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage

**Chili-Pfanne, Delfter-Pfanne, Curry-Rahmpfanne, Mediterrane-Pfanne, Mexiko-Pfanne,  
Hubertus Pilzpfanne, China-Pfanne, Pfanne-Stroganoff**




Nr.	küchenfertige, gewürzte Schweinebraten	Info	Inhalt	MHD
1620	<b>Spießbraten</b> Nacknbraten mit Zwiebelfüllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1622	<b>Spießbraten mit Mett und Zwiebeln</b> Nacknbraten mit Mett-Zwiebel-Füllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1625	<b>Senfbraten</b> Nacknbraten mit Champignon-Zwiebel-Füllung Senfmarinade		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1636	<b>Gyros - Rollbraten</b> Nacknbraten mit Mett-Zwiebel-Füllung und Gyroswürzung		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1621	<b>Rückenbraten mit Mett</b> Schweinerückenbraten mit Mettfüllung, ungewürzt		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1623	<b>Rückenbraten Mediterran</b> Schweinerückenbraten mit Mett-Paprika-Füllung, Kräutergewürze		4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage
1624	<b>Rückenbraten Rustikal</b> Schweinerückenbraten mit Mett-Gouda-Röstzwiebelfüllung, gewürzt	 	4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage













Nr.	Rindfleischprodukte - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
3030	<b>Sauerbraten - Semerrolle</b> Rindersauerbraten aus der Semerrolle, fertig eingelegt		ca. 10 kg Eimer	14 Tage
3028	<b>Sauerbraten - Falsches Filet</b> Rindersauerbraten aus dem Falschen Filet, fertig eingelegt		ca. 10 kg Eimer	14 Tage

Nr.	Frikadellen	Info	Inhalt	MHD
6018	<b>Pfannen - Frikadellen, gebraten</b> Schweinefrikadellen, fertig gebraten		10 x 100g Atmos	14 Tage
6021	<b>Pfannen - Frikadellen, gebraten</b> Schweinefrikadellen, fertig gebraten		10 x 160g lose im Karton	14 Tage

Nr.	Geflügel - Convenience	Info	Inhalt	MHD
6084	<b>Hähnchen - Kebab</b> Hähnchenfleisch, gewürzt, gegrillt und geschnitten		3,0 kg vakuum	180 Tage
6089	<b>Hähnchen Dinos</b> geformt, paniert und fertig gebraten		9,0 kg vakuum	180 Tage
6085	<b>Chicken Nuggets</b> geformt mit Backteig umhüllt und gegart		3,0 kg vakuum	180 Tage
6086 / 6087	<b>Chicken Wings "BBQ" und "Hot'n Spicy"</b> fertig gegart		5,0 kg vakuum	180 Tage
6088	<b>Chicken Crossies</b> Hähnchenfilet Nuggets mit Cornflakespanade, gebacken und gegart		3,0 kg vakuum	180 Tage

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




Nr.	Schnitzel	Info	Inhalt	MHD
6002	<b>Schweineschnitzel gebraten</b> Schweineschnitzel fertig paniert und gebraten	 	100 x 80g lose im Karton	180 Tage
16008	<b>Hähnchenschnitzel gebraten</b> Hähnchenschnitzel fertig paniert und gebraten	 	ca. 38 x 80g lose im Karton	180 Tage
6007	<b>Putenschnitzel, gebraten</b> Putenschnitzel fertig paniert und gebraten	 	35 x 140g lose im Karton	180 Tage
6009	<b>Hähnchenfilet im Knuspermantel gebraten</b> Hähnchenschnitzel im Knuspermantel fertig paniert und gebraten	 	30 x 100g lose im Karton	180 Tage
6013	<b>Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" gebraten</b> Hähnchenschnitzel mit Kochschinken u. Käse gefüllt, paniert u. gebraten	 	24 x 125g lose im Karton	180 Tage
6058	<b>Chicken Nuggets "Premium" gegart</b> Hähnchen-Nuggets paniert und gegart	 	136 x 22g lose im Karton	180 Tage



Nr.	Kalbs - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2448	<b>Kalbs-Rostbratwurst</b> feine Kalbs-Rostbratwurst gebrüht im Rindercollagensaitling		5 x 120g vakuum	60 Tage

Nr.	Grill - Wurst - Spezialitäten	Info	Inhalt	MHD
2497	<b>Grillwurst "Grillmeister"</b> ... fein gewürzte Grillwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage
2472	<b>Grillwurst "Cheese &amp; Bacon"</b> ... fein gewürzte Grillwurst mit Gouda und geräucherten Bauchwürfeln		5 x 100g vakuum	60 Tage
2477	<b>Käse - Griller</b> ... fein gewürzte Rostbratwurst mit Gouda		5 x 100g vakuum	60 Tage
2478	<b>Gourmet - Griller</b> ... fein gewürzte Rostbratwurst mit Gouda, Spinat und Kochschinken		5 x 100g vakuum	60 Tage

#### EXKLUSIV - nur bei uns für die SB-Truhe: DAS KEBBEN-TRIO

2627	<b>Die echte "Kebben"</b> Kirmeswurst ... überzeugt durch ihren unvergleichlichen Geschmack und Biss		5 x 100g vakuum	60 Tage
2745	<b>"Kebben´s" Geflügel-Bratwurst</b> - rein Geflügel ... lecker würzige Geflügel-Rostbratwurst mit Kümmel		5 x 80g vakuum	60 Tage
2449	<b>Neu: "Kebben´s" Kalbs-Bratwurst</b> - rein Kalbfleisch ... lecker würzige Kalbs-Rostbratwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage

#### Der Klassiker - in bester Metzgerqualität


2412	<b>Rostbratwurst, gebrüht</b> feine, gebrühte Rostbratwurst		5 x 100g vakuum	60 Tage
2403	<b>Rostbratwurst, gebrüht</b> feine, gebrühte Rostbratwurst		10 x 100g vakuum	60 Tage

#### Rostbratwurst "Rustikal" - die Besondere

2617	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht</b> ... frische Kräuter und fester Biss zeichnen diese Wurst aus		5 x 120g vakuum	60 Tage
2628	<b>Rostbratwurst "Rustikal", gebrüht</b> ... frische Kräuter und fester Biss zeichnen diese Wurst aus		10 x 120g vakuum	60 Tage

#### Rostbratwurst "Gourmet" - die Münsterländer

2489	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht</b> ... abgerundete Würzung mit Putenfleisch		5 x 100g vakuum	60 Tage
2491	<b>Rostbratwurst "Gourmet", gebrüht</b> ... abgerundete Würzung mit Putenfleisch		10 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Krakauer	Info	Inhalt	MHD
2121	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert</b> Schinkenkrakauer, gebrüht, mild geräuchert		5 x 120g vakuum	60 Tage
2126	<b>Krakauer, gebrüht und geräuchert</b> Schinkenkrakauer, gebrüht, mild geräuchert		10 x 120g vakuum	60 Tage
2135	<b>Käse - Krakauer</b> Krakauer mit Gouda, gebrüht und geräuchert		5 x 100g vakuum	60 Tage
2136	<b>Chili - Krakauer</b> Krakauer mit Chili, gebrüht und geräuchert		5 x 100g vakuum	60 Tage

Nr.	Geflügel - Grillwurst	Info	Inhalt	MHD
2735	<b>"Geflügel" Bratwurst, gebrüht</b> feine Geflügelbratwurst, gebrüht - rein Geflügel		5 x 100g vakuum	60 Tage
2737	<b>"Geflügel" Bratwurst, gebrüht</b> feine Geflügelbratwurst, gebrüht - rein Geflügel		10 x 100g vakuum	60 Tage










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

Nr.	Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2115	<b>Knacker im Saitling</b> mild geräucherte Knackwürstchen im Saitling		5 x 100g vakuum	60 Tage
2107	<b>Schweine - Bockwurst</b> mild geräucherte Bockwurst im Schweinedarm		5 x 100g vakuum	60 Tage
2116	<b>Rinder - Bockwurst</b> mild geräucherte Rinder - Bockwurst im Rindercollagendarm		5 x 125g vakuum	60 Tage





Nr.	Grillfleisch SB-Verpackt	Info	Inhalt	MHD
1408	<b>Bauchscheiben Barbecue</b> Barbecuemarinade	 	4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1409	<b>Bauchscheiben Western-Art</b> würzige Grillmarinade		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1401	<b>Nackensteaks Barbecue</b> Grillmarinade mit leicht süß-rauchiger Note	 	4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1402	<b>Nackensteaks Grillmeister</b> klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1404	<b>Nackensteaks Kräuter</b> Kräuter mit dezenter Knoblauchnote		4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1405	<b>Nackensteaks Pfeffer</b> würzige Pfeffermarinade		4 x ca. 170g vakuum	14 Tage
1406	<b>Rückensteaks Bonanza</b> Paprikamarinade mit Zwiebeln		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1407	<b>Rückensteaks Kräuter</b> Kräutermarinade		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1435	<b>Schweinefilet - Medaillons in Kräuterbutter</b> Medaillons vom Schweinefilet in feiner Kräuterbuttermarinade		ca. 5 x 80g vakuum	14 Tage
1413	<b>Hähnchenbrustfilet Ceylon-Curry</b> würzig, leichte Süße und exotischer Geschmack von Koriander u. Curcuma		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1415	<b>Hähnchenbrustfilet Indian-Spirit</b> würzige Kräutermarinade mit dezenter Knoblauchnote und Sichtgewürzen		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1414	<b>Hähnchenbrustfilet Grill-Meister</b> klassisch, würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		4 x ca. 150g vakuum	14 Tage
1412	<b>Spareribs Barbecue</b> klassisch würzige Grillmarinade mit Salz und Paprika		2 x ca. 500g vakuum	10 Tage
1449	<b>Spareribs BBQ - gebacken</b> würzig/süßliche Barbecuemarinade mit dezenter - fertig gebacken		1 x ca. 700g Schutzgas	21 Tage

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




Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1096	<b>Filet lang</b> Schweinefilet ohne Kopf, ohne Kette		vakuum	10 Tage
1095	<b>Filet mit Kopf</b> Schweinefilet mit Kopf, ohne Kette		vakuum	10 Tage
1097	<b>Filet Köpfe</b> Schweinefilet Köpfe		vakuum	10 Tage
1261	<b>dünne Rippe, Kotelett</b> Schweinerippe vom Kotelett		lose	3 Tage
1261	<b>dünne Rippe, Kotelett</b> Schweinerippe vom Kotelett		vakuum	10 Tage
1266	<b>Spareribs</b> Schweinerippe vom Kotelett mit Fleischkette		lose	3 Tage
1070	<b>Schinken s.</b> Schweineschinken ohne Knochen ohne Schwarte		lose	3 Tage
1068	<b>Schinken s. ohne Oberschale</b> Schweineschinken ohne Knochen ohne Schwarte, ohne Oberschale		lose	3 Tage
1094	<b>Schinken s. mit Schwarte</b> Schweineschinken ohne Knochen mit Schwarte		lose	3 Tage
1074	<b>Oberschale</b> Schweineoberschale ohne Knochen		vakuum	10 Tage
1075	<b>Oberschale ohne Deckel</b> Schweineoberschale ohne Knochen, ohne Deckel		vakuum	10 Tage
1076	<b>Unterschale</b> Schweineunterschale ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1077	<b>Unterschale mit Schwarte</b> Schweineunterschale ohne Knochen, mit Schwarte		vakuum	10 Tage






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



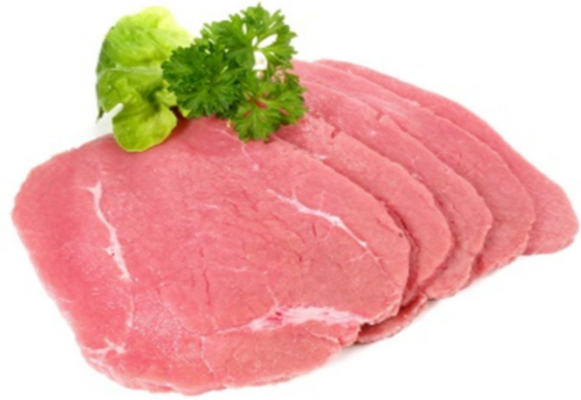
Nr.	Rindfleisch "EU"	Info	Inhalt	MHD
3037	Falsches Filet		vakuum	21 Tage
3043	Zungenstück s.		vakuum	21 Tage
3045	Semmerolle		vakuum	21 Tage
3075	Tafelspitz		vakuum	21 Tage
3052	Rinderbrust mit Knochen		vakuum	21 Tage
3053	Rinderbrust ohne Knochen		vakuum	21 Tage
3057	Vorderbein		vakuum	21 Tage
3058	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		lose	180 Tage

Nr.	Rindfleisch "Deutschland"	Info	Inhalt	MHD
3021	Filet		vakuum	21 Tage
3022	Roastbeef ohne Knochen		vakuum	21 Tage
3023	Roastbeef mit Knochen		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-Bügel ohne Knochen		vakuum	14 Tage
3328	Kalbs-Rollbraten vom Hals, geknüpft		vakuum	14 Tage
3325	Kalbs-Zungenstück		vakuum	14 Tage
3345	Kalbs-Semmerrolle		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		lose	10 Tage
4013	Puten-Oberkeule mit Haut, mit Knochen		lose	10 Tage
4032	Puten-Oberkeule mit Haut, ohne Knochen		lose	10 Tage
4028	Puten-Rollbraten		vakuum	10 Tage
4036	Pute, ganz		lose	10 Tage

Nr.	Hähnchen	Info	Inhalt	MHD
4002	Hähnchenbrustfilet		vakuum	10 Tage
4021	Hähnchenbrust ohne Innenfilet		lose	10 Tage
4007	Hähnchenbrustfilet ohne Innenfilet		lose in Karton	180 Tage
4010	Hähnchenbrust mit Knochen		lose	10 Tage
4005	Hähnchen		lose	10 Tage
4031	Mais-Hähnchen		lose	10 Tage
4003	Hähnchenschenkel mit Rückenteil		lose	10 Tage
4014	Hähnchenschenkel ohne Rücken		lose	10 Tage
4016	Hähnchenunterkeulen		lose	10 Tage
4015	Hähnchenflügel		lose	10 Tage
4035	Suppenhuhn		lose	10 Tage







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






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



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

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

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

Nr.	Gehacktes - frisch	Info	Inhalt	MHD
1764	<b>Schweinegehacktes - frisch</b>		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3135	<b>Gehacktes, gemischt - frisch</b>		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3133	<b>Gehacktes 1/2 + 1/2 - frisch</b>		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3131	<b>Rindergehacktes - frisch</b>		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage
3376	<b>Kalbsgehacktes - frisch</b>		ca. 2,5 kg vakuum	2 Tage

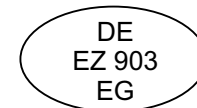
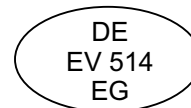


Nr.	Gehacktes - tiefgekühlt	Info	Inhalt	MHD
1520	<b>Schweinegehacktes</b> Schweinegehacktes im Sterildarm	  	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1521	<b>Rindergehacktes</b> Rindergehacktes im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1522	<b>Gehacktes - gemischt</b> Gehacktes aus Schweine- und Rindfleisch im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1525	<b>Kalbsgehacktes</b> Kalbsgehacktes im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1526	<b>Hähnchengehacktes</b> Hähnchengehacktes im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage



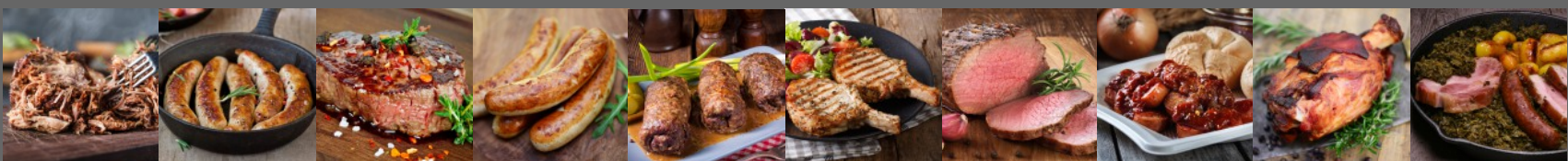
## Qualität aus Tradition

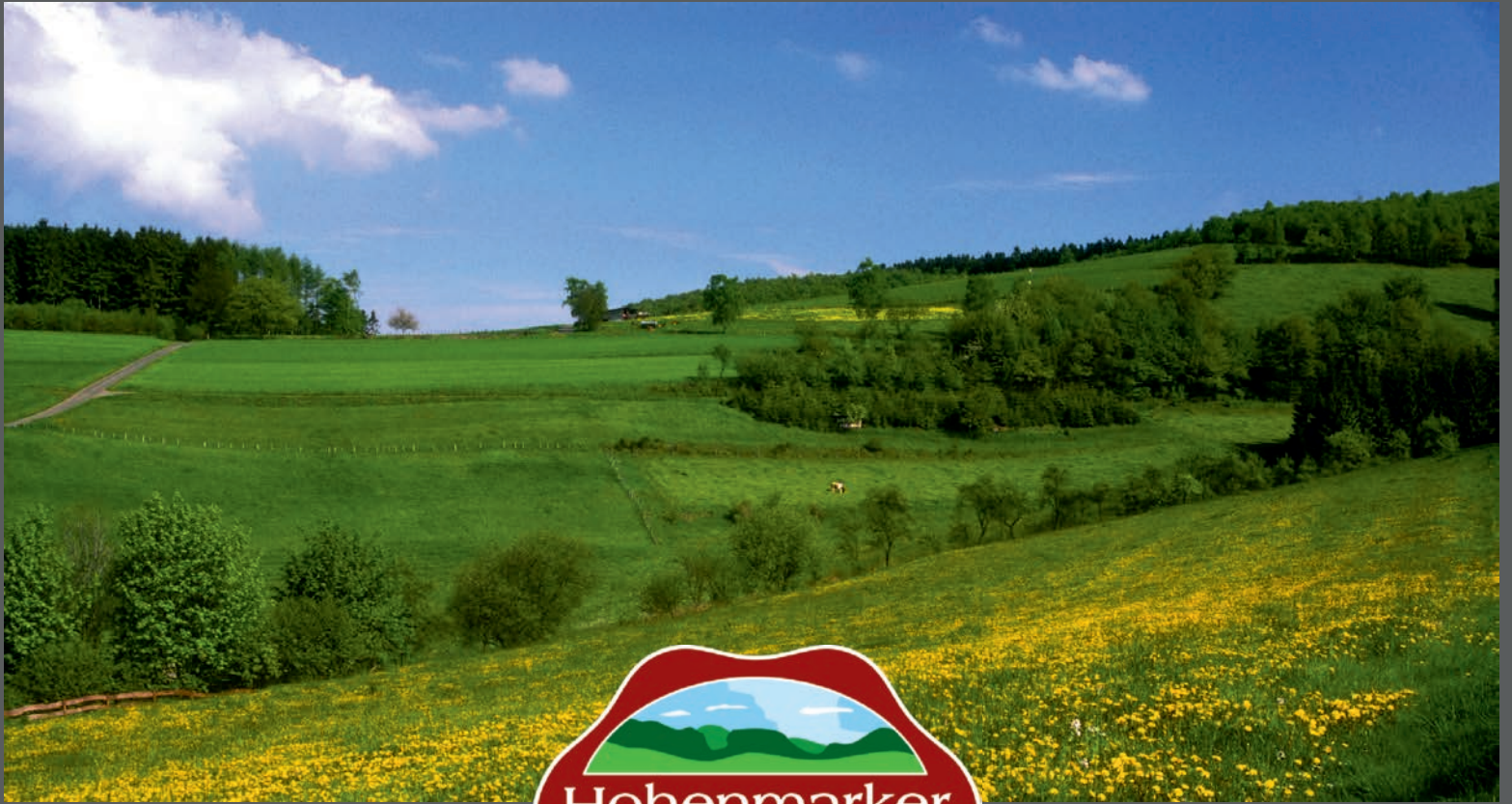
- 1983** Gründung der M+L Fleischverarbeitung GmbH durch Heinz-Robert Matschke und Dieter Liebrand in den "alten" Betriebsräumen des Fleischerfachgeschäftes Robert Matschke.
- 1992** Neubau der Verwaltung und des Zerlegebetriebes inklusive EU-Zulassung im Industriepark Bocholt.
- 1998** Anbau der Produktion im Industriepark Bocholt. Somit verfügt das Unternehmen über 1.600m<sup>2</sup> 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.
- 2023** Mit Hendrik Nienhaus-Lensing als neuer geschäftsführender Gesellschafter wird das Unternehmen auf die weitere Zukunft ausgerichtet.



### 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 Rath, photocrew, Dalmatin.o, Klaus Eppeler, 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





*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!*