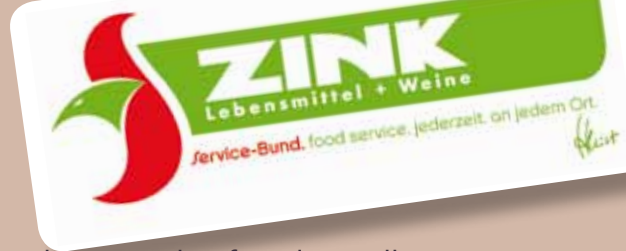


HAUS GEMACHT

regionale Küche • cuisine régionale

Die Marke ‚HausGemacht‘ steht für handwerklich regionale Küche, basierend auf traditionellen Rezepturen unter Verwendung nur bester und frischer Zutaten • La marque „Hausgemacht“ désigne une cuisine régionale de production artisanale, élaborée selon des recettes traditionnelles avec des ingrédients frais de la meilleure qualité.



Rinderroulade Hausfrauenart in Sauce gegart und verzehrfertig

- Schale 8 x 180 g - handgerollte Rinderrouladen mit der klassischen Füllung aus Zwiebeln, Bauchspeck, Gewürzgurken und Senf in brauner, gebundener Sauce
Zubereitungsempfehlung: Inhalt im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, Rouladen entnehmen und Sauce gegebenenfalls noch einmal aufrühren

Paupiettes de boeuf en sauce „façon ménagère“ cuisinées et prêtes à consommer primée par le Prix DLG 2017 – Or Barquette 8 x 180 g

Paupiettes de boeuf roulées à la main avec sa farce classique à base d'oignons, de poitrine de porc, de cornichons et de moutarde dans une sauce brune liée.

Conseils de préparation: réchauffer le contenu dans un faitout ou au micro-ondes, puis retirer les paupiettes et remuer la sauce pour bien homogénéiser.

54676 Sch 8 x 180g € / Sch **34,32** € / Stk **4,29**

Königsberger Klopse in Sauce gegart und verzehrfertig

- Schale 2,8 kg - Fleischklopse (aus Rind & Schwein) in heller Sahnesauce mit zerkleinerten Kapern.
Zubereitungsempfehlung: Inhalt im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, Königsberger Klopse entnehmen und Sauce ggf. noch einmal aufrühren.

Königsberger Klopse en sauce, cuits

Conditionnement 2,8 kg
Quenelles de viande claire dans une sauce blanche avec des câpres concassées.
Conseils de préparation: réchauffer le contenu dans un faitout ou aux micro-ondes, puis retirer les quenelles et le cas échéant, remuer la sauce pour bien homogénéiser.

114711 Sch 2,8 kg (24 Stück à 70 g) € / Sch **23,88** € / Stk **-,99⁵**

Büffet-Rinderrouladen Hausfrauenart in Sauce gegart und verzehrfertig

- Schale 20 x 80 g - handgerollte Rinderrouladen mit der klassischen Füllung aus Zwiebeln, Bauchspeck, Gewürzgurken und Senf in brauner, gebundener Sauce
Zubereitungsempfehlung: Inhalt im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, Rouladen entnehmen und Sauce gegebenenfalls noch einmal aufrühren

Paupiettes de boeuf pour buffets en sauce „façon ménagère“ cuisinées et prêtes à consommer

Barquette 20 x 80 g
Paupiettes de boeuf roulées à la main avec sa farce classique à base d'oignons, de poitrine de porc, de cornichons et de moutarde dans une sauce brune liée.

Conseils de préparation: réchauffer le contenu dans un faitout ou au micro-ondes, puis retirer les paupiettes et remuer la sauce pour bien homogénéiser

93313 Sch 20 x 80g € / Sch **35,80** € / Stk **1,79**

BEILAGEN BEILAGEN BEILAGEN BEILAGEN BEILAGEN BEILAGEN



Spätzle frisch • spätzle frais

das weitverbreitetste schwäbische Gericht, besonders geschätzt als Beilage • le mets souabe le plus répandu, particulièrement apprécié comme accompagnement

60006 Ktn. 4 x 2,5 kg

€ / Bil **5,99**



TK Rösti ‚vorgebacken‘ • Rosti ‚précuit‘

vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht
Précuits dans de l'huile végétale, aussi bons que le fait maison

72954 Ktn. 2 x 3 kg (2 x 60 Stück)

€ / Ktn **17,88** € / Stk **-,14⁹**



Kloßteig frisch pâte fraîche pour les boulettes

- poids à la pièce 1,5 - 3 kg, emballé sous vide - wohlschmeckender Kloßteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14 - 20 Klöße
Savoureuse pâte pour quenelles élaborée avec des pommes de terre sélectionnées, issues de cultures contrôlées sous contrat

102570 Ktn. 5 x 2,5 kg

€ / Bil **3,79**

Kartoffelsalat frisch (mit Essig & Öl) salade de pommes de terre fraîches

allgemein verzehrfertig bei Zimmertemperatur. Kann leicht erwärmt als warmer Kartoffelsalat verzehrt werden.

Prête à servir, se consomme en général à température ambiante. Peut être légèrement réchauffée, pour être servie comme salade tiède de

20034 Eimer 5 kg

€ / kg **1,99**

Angebot gültig bis 30.11.2018 - solange Vorrat reicht!

Josef Zink GmbH • Vogesenstraße 2a • 77815 Bühl-Vimbuch • Fon 072 23/98 62-0
Fax 072 23/98 62-12 • email: info@feinkost-zink.de • internet: www.feinkost-zink.de