



Buchmann's

Kassler Spezialitäten

Bei uns in Oberschwaben haben Kassler Spezialitäten eine alte Tradition, auch bei uns bei Buchmann. Das Schweinefleisch ist aus der Region und wird mit modernster Technik nach alter Rezeptur gepökelt und dann goldgelb geraucht.

Durch das Pökeln und Räuchern ist die Garzeit vergleichsweise kurz. Deshalb sind unsere rohen Kassler Produkte vom Schweinerücken, vom Schweinebug oder vom Schweinehals sehr gut auch für eine relativ schnelle Verarbeitung geeignet, egal ob gekocht, gebraten oder im Ofen gebacken.

Kassler mit Sauerkraut und Kartoffeln, mit Weisskraut oder Rotkohl sind sehr beliebte Gerichte, die von Jung und Alt sehr gerne verzehrt werden. In Teig verpackt und gebacken schmecken Kassler ganz besonders lecker!

Und für die ganz schnelle Küche oder ein herzhaftes Vesper sind unsere saftigen, fertig gekochten Kassler Rippe geradezu ideal!

Guten Appetit!



*Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben*

Buchmann GmbH
Kaufstr. 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 76 05 50
www.buchmann-gmbh.de



Buchmann's

Kassler Spezialitäten

Kassler Hals roh, goldgelb geräuchert, **Artikel-Nr. 753**

Kassler Hals fertig gegart, **Artikel-Nr. 7531**

Kassler Rücken roh, goldgelb geräuchert, halbe Stücke, Vac, **Artikel-Nr. 752**

Kassler Rücken fertig gegart, halbe Stücke, Vac, **Artikel-Nr. 763**

Kassler Ripple gekocht, am Stück, **Artikel-Nr. 750**

Kassler Ripple gekocht, gehackt, **Artikel-Nr. 7501**

Kassler Bug roh, geräuchert, ohne Bein, **Artikel-Nr. 764**

Bacon - Schweinebauch / Frühstücksspeck roh, geschnitten, **Artikel-Nr. 766**



victoria p fotolia.com



Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben

Buchmann GmbH
Kaufstr. 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 76 05 50
www.buchmann-gmbh.de