

SCHWEIN

Nach wie vor ist Schweinefleisch die beliebteste Fleischart der Deutschen. Das besondere Aroma von Schweinefleisch harmoniert sehr gut mit Kräutern, Gewürzen und Gemüse, aber auch mit verschiedenen Früchten. So ergeben sich durch die Fülle an Teilstücken viele kreative Zubereitungsmöglichkeiten. Dadurch gehört Schweinefleisch einfach zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Unser Schweinefleisch wurde in Deutschland aufgezogen und geschlachtet.



98
Schweine-Filet,
ohne Kopf
Pack à 2 kg, Vac



99
Schweine-Filet
ohne Kette, Pack à 5 Stück
2,5 kg, Vac



991
Schweine-Filet
ohne Kette, QZBW, aus BW, 5 St.
2,5 kg, Vac



100
Schweine-Rücken Lachsschnitt
ohne Silberhaut
2,5 kg, Vac



101
Schweine-Lachse
ohne Bein
3,5 kg, Vac



1011
Schweine-Lachse
ohne Kette, QZBW, aus BW
3 kg, Vac



102
Schweine-Kotelett
am Stück
5 kg



103
Schweine-Hals
ohne Bein, frisch
2,5 kg



1031
Schweine-Hals
ohne Bein, QZBW, aus BW
2,5 kg, Vac



104
Schweine-Oberschale
ohne Deckel
1,5 kg



105
Schweine-Unterschale
ohne Wade
1,5 kg



106
Schweine-Nuss / Schweine-Kugel
gerollt
1 kg



107
Schweine-Hüfte
zugeschnitten
1 kg



108
Schweine-Bug
zugeschnitten
2,5 kg



109
Schweine-Bug
schier / ohne Bein
3 kg



110
Krustenbraten Bug
2,5 kg



111
Schweine-Rollbraten:
Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte
3 kg



112
Schweine-Bauch
ohne Bein, zugeschnitten
3 kg



113
Schweine-Grillhaxen /
Schweine-Vlieshaxen
0,8 kg



1133
Minihaxen
roh
300 g



© COLOURBOX

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
118	Schweine-Schwänze und -Füßle		Vorgabe
120	Schweine-Schlegel wie gewachsen		10 kg
125	Schweine-Karree	Kotelett mit Hals und Filet	10 kg
126	Schweine-Hals mit Bein, wie gewachsen		4 kg
127	Schweine-Bug wie gewachsen		5 kg
128	Schweine-Bauch mit Rippe		5 kg
134	Schweine-Herz		0,2 kg
135	Schweine-Zunge		0,2 kg
139	Schweine-Magen	TK	0,5 kg
146	Schweine-Blut, frisch		1 kg
156	S 6 Schweine-Backen		1 kg
158	S 8 Schweine-Rückenspeck		1 kg
159	S 9 fette Abschnitte / Deckelspeck		1 kg
160	Schweine-Hälfte HKL. E	mit Kopf / ohne Kopf	40 kg
162	Schweine-Schwarten	roh, frisch	Vorgabe
168	Schweine-Netze		1 kg

Unser Tipp

FLEISCHVIELFALT DER BESONDEREN QUALITÄT

Erwarten Sie in Sachen Frischfleisch von Buchmann nichts anderes als garantierte Qualität durch kontrollierten Einkauf, optimale Verarbeitung, sicheren Transport – darauf legen wir großen Wert.

Überzeugen Sie sich selbst!



114
Schweine-Vorderhaxen / Eisbein
0,5 kg



115
Schweine-Hinterhaxen, bayrisch
1,2 kg



116
Schälrippchen
frisch
1,5 kg



119
Leiterle / Loin Ribs
vom Kotelett
0,5 kg



121
Schweine-Schlegel
schiefer / ohne Bein
7 kg



122
Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte / Schweine-Unterschale
ohne Schwarte, 5 kg



123
Schweine-Nuss / Schweine-Hüfte
mit Schwarte
3 kg



130
Soßenknochen
gesägt, Pack
5 kg



132
Schweine-Leber
1 kg



1321
Schweine-Leber, geschnetzelt
1 kg



133
Schweine-Nieren
0,2 kg



137
Schweine-Rücken
mit Schwarte
4 kg



138
Eisbeinscheiben
gesägt
0,2 kg



152
Schweine-Kopf Magerbäckle
Stück ca. 70 g
Pack ca. 2 kg



153
S 3 Fleisch für Hackfleisch-Verarbeitung
1 kg



72
Schweine-Hackfleisch
gewolft
Vorgabe



75
Hackfleisch gemischt von Rind und Schwein
gewolft, Vorgabe



161
Schweine-Filet ohne Kette
5 Stück, Vac, TK
2,5 kg



GUT ZU WISSEN

Gerne bieten wir Ihnen auch Schweinefleisch in Bio-Qualität an.

Es kommt von der Bio-Metzgerei Bühler aus Kempten im Allgäu, mit der wir schon länger kooperieren.

Bitte geben Sie uns einen Vorlauf von 3 Tagen.

Möchten Sie mehr wissen? www.bio-buehler.de



SPANFERKEL

Spanferkel ist in jeder Form ein besonderer Genuss.

Das Fleisch ist besonders zart, hell und von feinem Geschmack.

Von Einzelteilen bis hin zum ganzen Spanferkel liefern wir alles. Gerne besorgen wir auf Wunsch auch frische Spanferkel und Spanferkelteile.

Mehr Info unter www.spanferkel-beck.de





141
Spanferkel-Rollbraten
sortiert, TK
2 kg



144
Spanferkel-Keule gerollt
Stück, TK
2,5 kg



167
Spanferkel ganz
TK
diverse Gewichte

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL		KG / STÜCK / PACK ca.
140	Spanferkel-Schulter ohne Knochen		TK	1,5 kg
142	Spanferkel-Keule ohne Bein	Stück	TK	3 kg
143	Spanferkel-Keule mit Bein	Stück	TK	3 kg
145	Spanferkel-Sattel / Spanferkel-Rücken	mit Bein, Stück	TK	3 kg
1401	Spanferkel-Hinterhaxen		TK	300 g
1451	Spanferkel-Rücken ohne Bein		TK	1,5 kg
165	Spanferkel ganz	frisch auf Anfrage		20 kg

SPANFERKEL-BRATEN

besonders zart und saftig



GUT ZU WISSEN

Mit einer Vorlaufzeit von einer Woche können wir alle Teile frisch liefern.

Unsere Spanferkel und Spanferkelteile sind von Spanferkel-Beck, Kupferzell.

www.spanferkel-beck.de



KASSLER

Ein Klassiker in der deutschen Küche vor allem zu Sauerkraut oder in Eintöpfen – eingepackt in Blätterteig und im Ofen gebacken ist es einfach ein Gedicht. Bei Buchmann haben Kassler Spezialitäten eine lange Tradition. Die Kombination aus unseren alten Rezepturen und modernster Technik ermöglicht es uns, ein einzigartiges Ergebnis zu liefern. Das Schweinefleisch wird mit einer milden Würzlake gepökelt und anschließend gold-gelb geräuchert.





750
Kassler Ripple gekocht
mit Bein, am Stück
3,5 kg



7501
Kassler Ripple gekocht
gehackt
Vorgabe



763
Kassler Rücken gekocht
ohne Bein, halbe Stücke, Vac
2 kg



752
Kassler Rücken roh
ohne Bein, halbe Stücke, Vac
1,5 kg



753
Kassler Hals / Kassler Nacken
roh, ohne Bein, ganzer Hals, Vac
3 kg



7531
Kassler Hals gegart
ganzer Hals, Vac
2,5 kg



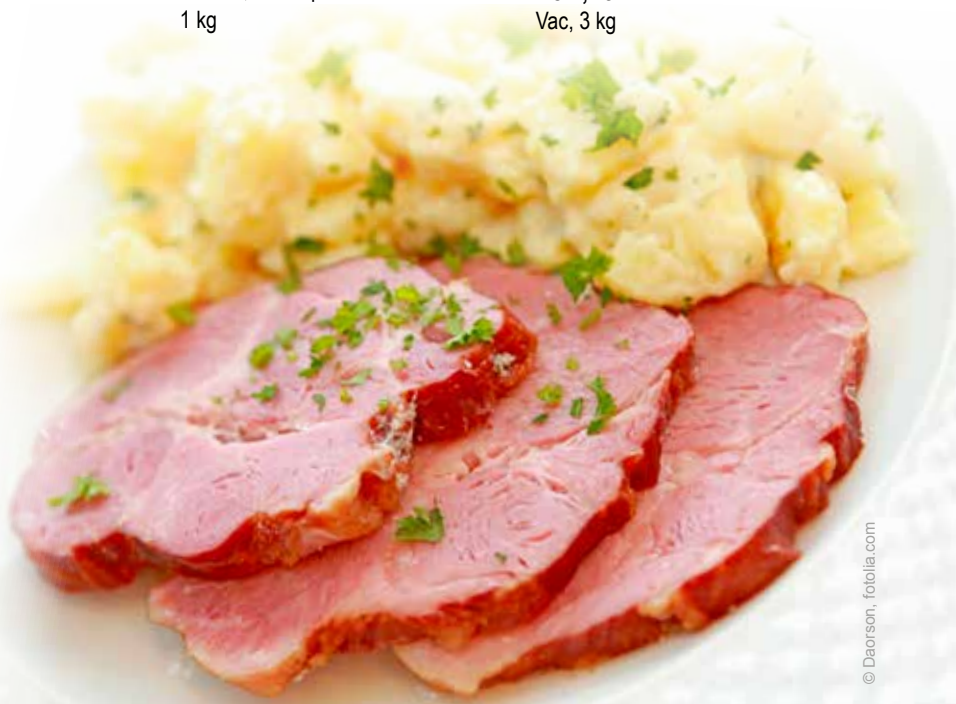
7532
Kassler gewürfelt
1x1 cm, Aromapack
1 kg



764
Kassler Bug / Schäufole ohne
Bein, roh
Vac, 3 kg



766
Bacon-Schweinebauch
roh geräuchert, geschnitten, Vac
1 kg



© Daorson, fotolia.com

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
147	Schweine-Bauch, gepökelt		4 kg
148	Schweine-Grillhaxen, gepökelt		0,9 kg
149	Schweine-Vorderhaxen, gepökelt		0,6 kg
150	Schweine-Hals, gepökelt		3,5 kg
755	Schälrippe gepökelt geräucht	roh	1,5 kg
756	Schäufole gepökelt geräucht	mit Bein, Vorbestellung	2 kg
757	Rollschinken von der Nuss	gepökelt, geräucht, Vorbestellung	1,5 kg