

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Darmart	Verpackung	Gewicht/VPE	max. MHD	Preiseinheit
---------	--------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------

## Schinken gegart

1910001	<b>Vorderkochschinken in Streifen geschnitten</b> <i>saftiger Kochschinken mit herzhaftem Aroma, mild gepökelt</i>	.J.	Vakuum	1,0 kg	10 Tage	kg
1910002	<b>Hinterkochschinken gestiftet</b> <i>aus magerem Schinkenfleisch zubereitet, mild gepökelt und schonend gegart</i>	.J.	Vakuum	1,0 kg	13 Tage	kg
1910003	<b>Hinterkochschinken gewürfelt</b> <i>aus magerem Schinkenfleisch zubereitet, mild gepökelt und schonend gegart, Schnittgröße: 1 x 1 cm</i>	.J.	Vakuum	1,0 kg	10 Tage	kg
1910004	<b>Vorderkochschinken gewürfelt</b> <i>saftiger Kochschinken mit herzhaftem Aroma, mild gepökelt, Schnittgröße: 1 x 1 cm</i>	.J.	Vakuum	1,0 kg	10 Tage	kg
1910008	<b>Hinterkochschinken in Streifen</b> <i>aus magerem Schinkenfleisch zubereitet, mild gepökelt und schonend gegart, Schnittgröße: 0,4 x 2,5 cm</i>	.J.	Vakuum	1,0 kg	10 Tage	kg
1910009	<b>Metzger-Kochschinken</b> <i>nach Traditionsrezeptur hergestellt, deftig mit Speck und Schwarte, gepökelt</i>	.J.	Vakuum	ca. 2,5 kg	21 Tage	kg
1910010	<b>Hinterkochschinken</b> <i>aus magerem Schinkenfleisch zubereitet, mild gepökelt und schonend gegart, eckige Form</i>	.J.	Vakuum	ca. 2,5 kg	21 Tage	kg
1910011	<b>Kochschinken aus der Nuss</b> <i>magerer Kochschinken, aus der Nuss, mild gepökelt</i>	.J.	Vakuum	ca. 1,3 kg	24 Tage	kg
1910012	<b>Vorderkochschinken</b> <i>saftiger Kochschinken mit herzhaftem Aroma, mild gepökelt, runde Form</i>	.J.	Vakuum	ca. 2,0 kg	21 Tage	kg
1910016	<b>Gewürzschinken aus der Nuss</b> <i>besondere Delikatesse, ausgezeichnet durch seinen würzigen Geschmack, hergestellt nach altüberlieferter Rezeptur</i>	.J.	Vakuum	ca. 1,3 kg	24 Tage	kg
1910017	<b>Hinterkochschinken</b> <i>aus magerem Schinkenfleisch zubereitet, mild gepökelt und schonend gegart, runde Form</i>	.J.	Vakuum	ca. 2,0 kg	21 Tage	kg
1910021	<b>Zigeunerbraten</b> <i>kräftig gewürzter Braten aus Schweinefleisch, mit Balkangewürzen ummantelt</i>	.J.	Schutzatm.	ca. 2,0 kg	24 Tage	kg
1910022	<b>Rosmarinschinken</b> <i>schonend gegarter, magerer Kochschinken mit einer Rosmarin-Gewürz-Kruste</i>	.J.	Vakuum	ca. 2,0 kg	24 Tage	kg
1910024	<b>Kräuterbraten</b> <i>saftig gegartes Schweinefleisch mit traditioneller Kräuterhülle</i>	.J.	Schutzatm.	ca. 2,0 kg	24 Tage	kg

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Darmart	Verpackung	Gewicht/VPE	max. MHD	Preiseinheit
---------	--------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------

## ***Kasseler Braten***

2110005	<b>Kasseler Kammbraten</b> <i>gute alte Hausmannkost aus gepökelt, leicht geräuchertem Schweinefleisch</i>	.I.	lose	ca. 1,0 kg	18 Tage	kg
2110010	<b>Kasseler Kotelettbraten</b> <i>saftiges Bratenstück ohne Knochen, über Buchenholz geräuchert</i>	.I.	lose	ca. 2,0 kg	18 Tage	kg

Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Darmart	Verpackung	Gewicht/VPE	max. MHD	Preiseinheit
---------	--------------------	---------	------------	-------------	----------	--------------

## Schinken / Speck

2010010	<b>Lachsschinken</b> gepökelt und geräuchertes Kotelett-Stück vom Schwein, sehr mager und mild im Geschmack	.I.	Vakuum	ca. 0,5 kg	45 Tage	kg
2010015	<b>Nussschinken</b> magere und gepökelte Delikatesse mit einem mild-rauchigem Aroma	.I.	Vakuum	ca. 1,0 kg	45 Tage	kg
2010018	<b>Schwarzwälder Schinken</b> Das Traditionsprodukt aus dem Schwarzwald: kalt geräuchert über frischen Tannen- und Fichtenholz	.I.	Vakuum	ca. 2,0 kg	45 Tage	kg
2010021	<b>Serrano Schinken</b> spanischer, luftgetrockneter Schinken; mageres, kaum faseriges Fleisch mit mild-aromatischer Note	.I.	Vakuum	ca. 2,3 kg	45 Tage	kg
2010026	<b>Schinkenspeck, mager gewürfelt</b> magere, gepökelte und geräuchertes Schweinefleisch mit leichter Rauchnote, in Würfel geschnitten	.I.	Vakuum	ca. 1,0 kg	28 Tage	kg
2010025	<b>Schinkenspeck</b> magere, gepökelte und geräuchertes Schweinefleisch mit leichter Rauchnote	.I.	Vakuum	1/1 Stück ca. 1,5 kg	45 Tage	kg
2010040	<b>Bauchspeck</b> gepökelt und geräucherter Bauchspeck vom Schwein	.I.	Vakuum	ca. 1,5 kg	34 Tage	kg
2010041	<b>Bauchspeck gewürfelt</b> gepökelt und geräucherter Bauchspeck vom Schwein, fertig gewürfelt	.I.	Vakuum	ca. 1,0 kg	34 Tage	kg
2010051	<b>Fetter Speck geräuchert</b> deftiger Schweinerückenspeck über Buchenholz geräuchert	.I.	Vakuum	ca. 2,0 kg	38 Tage	kg
2010052	<b>Fetter Speck gewürfelt</b> deftiger Schweinerückenspeck über Buchenholz geräuchert, fertig gewürfelt	.I.	Vakuum	ca. 1,0 kg	28 Tage	kg