



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



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

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



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



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

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

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

Nr.	"Rheinische" - Rostbratwurst	Info	Inhalt	MHD
2464	"Rheinische" - Rostbratwurst 125g - pasteurisiert ... leichte Grobeinlage, frische Kräuter, fein-würziger Geschmack		25 x 125g vakuum	60 Tage
2471	"Rheinische" - Rostbratwurst 150g - pasteurisiert ... 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	feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		10 x 100g vakuum	60 Tage
2401	feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 100g vakuum	60 Tage
2406	feine Rostbratwurst, gebrüht - pasteurisiert ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		10 x 120g vakuum	60 Tage
2407	feine Rostbratwurst, gebrüht ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		30 x 120g vakuum	21 Tage
2409	feine Rostbratwurst, gebrüht ... fein, ausgewogene Metzger-Würzung		20 x 150g vakuum	21 Tage



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

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



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

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

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

Nr.	Knacker / Bockwurst	Info	Inhalt	MHD
2112	Knacker á 100g würzige Knacker im Natursaitling		20 x 100g vakuum	60 Tage
2108	Bockwurst á 100g würzige Bockwurst im Schweinedarm		10 x 100g vakuum	60 Tage
2103	Bockwurst á 180g - XXL 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	Rinder - Bockwurst würzige Bockwurst aus rein Rindfleisch im Eiweißsaitling		10 x 125g vakuum	60 Tage
2120	Rinder - Bockwurst würzige Bockwurst aus rein Rindfleisch im Eiweißsaitling		20 x 125g vakuum	60 Tage

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

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

Nr.	gewürfelte Wurstwaren	Info	Inhalt	MHD
2170	Kochschinkenwürfel 6x6 mm -> 12x12mm oder 24x24mm sind alternativ möglich		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
2172	Fleischwurstwürfel 6x6 mm -> 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	Geflügel - Rostbratwurst 100g feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 100g vakuum	60 Tage
2733	Geflügel - Rostbratwurst 120g feine, gebrühte Rostbratwurst aus Geflügelfleisch, Eiweißsaitling		10 x 120g vakuum	60 Tage
Hinweis:				
Gerne produzieren wir Ihnen auf Vorbestellung z. B. Frühstückswürstchen 30g, 50g oder andere Wunschgewichte				

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

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

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

Nr.	Geflügel - Fleischkäse	Info	Inhalt	MHD
2701	gebackener Geflügel-Fleischkäse 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	Stielkotelett - gewürzt Stielkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1470	Nackenkotelett - gewürzt Nackenkotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1471	Nackensteaks - gewürzt Nackensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1475	Hüftsteaks - gewürzt Schweinehüftsteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1474	Rückensteaks - gewürzt Schweinerückensteaks, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1476	Bauchscheiben - gewürzt Bauchscheiben, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1478	Holzällerscheiben - gewürzt Schulterscheiben mit Knochen und Schwarte, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
1477	Spareribs - gewürzt dünne Rippe vom Kotelett, grillfertig gewürzt		lose	3 Tage
H i n w e i s				
Natürlich können alle Produkte vakuum bzw. MAP verpackt werden.				

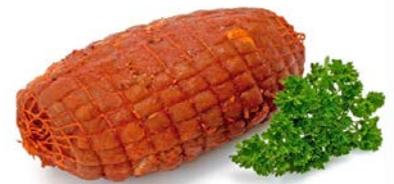
Nr.	Geflügel - grillfertig gewürzt	Info	Inhalt	MHD
1479	Hähnchenbrustfilet 1/2 - gewürzt		lose	3 Tage
1481	Hähnchenflügel - gewürzt		lose	3 Tage
1482	Hähnchen-Unterschenkel - gewürzt		lose	3 Tage
1484	Hähnchen-Schenkel m.R. - gewürzt		lose	3 Tage
1483	Hähnchensteaks - gewürzt Hähnchenunterkeulen ohne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

Nr.	frische Pfannenprodukte - küchenfertig	Info	Inhalt	MHD
1501	Gyrospfanne mit Zwiebeln 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	Hähnchen-Gyrospfanne mit Zwiebeln Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
1513	Putengyros mit Zwiebeln Putenbruststreifen mit Zwiebeln, gewürzt		ca. 2,5 kg vakuum	5 Tage
	Diverse Pfannen		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	Spießbraten Nackenbraten mit Zwiebelfüllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1622	Spießbraten mit Mett und Zwiebeln Nackenbraten mit Mett-Zwiebel-Füllung, gewürzt im Netz		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1625	Senfbraten Nackenbraten mit Champignon-Zwiebel-Füllung Senfmarinade		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1636	Gyros - Rollbraten Nackenbraten mit Mett-Zwiebel-Füllung und Gyroswürzung		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1621	Rückenbraten mit Mett Schweinerückenbraten mit Mettfüllung, ungewürzt		ca. 3,0 kg vakuum	8 Tage
1623	Rückenbraten Mediterran Schweinerückenbraten mit Mett-Paprika-Füllung, Kräutergewürze		4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage
1624	Rückenbraten Rustikal Schweinerückenbraten mit Mett-Gouda-Röstzwiebelfüllung, gewürzt	 	4 x ca. 2,5kg vakuum/Karton	180 Tage

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

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

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

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



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



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

Nr.	Grill - Wurst - Spezialitäten	Info	Inhalt	MHD
2497	Grillwurst "Grillmeister" ... fein gewürzte Grillwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage
2472	Grillwurst "Cheese & Bacon" ... fein gewürzte Grillwurst mit Gouda und geräucherten Bauchwürfeln		5 x 100g vakuum	60 Tage
2477	Käse - Griller ... fein gewürzte Rostbratwurst mit Gouda		5 x 100g vakuum	60 Tage
2478	Gourmet - Griller ... 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	Die echte "Kebben" Kirmeswurst ... überzeugt durch ihren unvergleichlichen Geschmack und Biss		5 x 100g vakuum	60 Tage
2745	"Kebben´s" Geflügel-Bratwurst - rein Geflügel ... lecker würzige Geflügel-Rostbratwurst mit Kümmel		5 x 80g vakuum	60 Tage
2449	Neu: "Kebben´s" Kalbs-Bratwurst - rein Kalbfleisch ... lecker würzige Kalbs-Rostbratwurst		5 x 80g vakuum	60 Tage

Der Klassiker - in bester Metzgerqualität

2412	Rostbratwurst, gebrüht feine, gebrühte Rostbratwurst		5 x 100g vakuum	60 Tage
2403	Rostbratwurst, gebrüht feine, gebrühte Rostbratwurst		10 x 100g vakuum	60 Tage

Rostbratwurst "Rustikal" - die Besondere

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

Rostbratwurst "Gourmet" - die Münsterländer

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

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

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



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

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



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

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



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



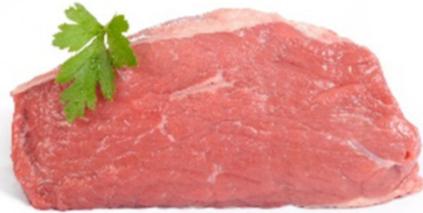
Nr.	Schweinefleisch	Info	Inhalt	MHD
1079	Unterschale mit Hüfte mit Schwarte Schweineunterschale mit Hüfte und Schwarte		vakuum	10 Tage
1078	Kugel Schweinekugel (Nuss) ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1081	Hüfte Schweinehüfte ohne Knochen, ohne Schwarte		vakuum	10 Tage
1202	Bauch, ladenfertig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



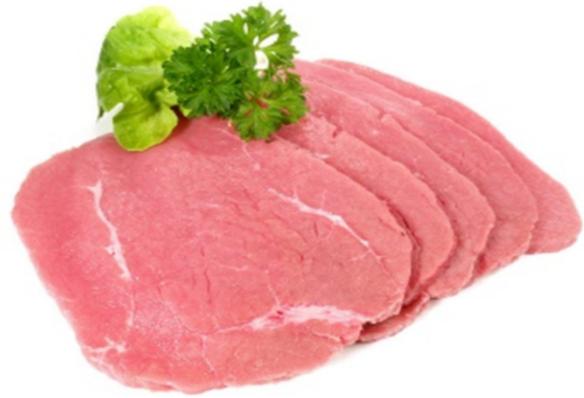
Nr.	Rindfleisch "EU"	Info	Inhalt	MHD
3037	Falsches Filet		vakuum	21 Tage
3043	Zungenstück s.		vakuum	21 Tage
3045	Semmerolle		vakuum	21 Tage
3075	Tafelspitz		vakuum	21 Tage
3052	Rinderbrust mit Knochen		vakuum	21 Tage
3053	Rinderbrust ohne Knochen		vakuum	21 Tage
3057	Vorderbein		vakuum	21 Tage
3058	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-Semmerolle		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	Gulasch 12x12mm Schweinegulasch, fein geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1758	Gulasch 24x24mm Schweinegulasch		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1760	Geschnetzeltes 48x5x12mm Schweinegeschnetzeltes		ca. 2,5 kg vakuum	4 Tage
1733	Schinkenschnitzel Schinkenschnitzel aus der Oberschale		10 Stück vakuum	6 Tage
1737	Schinkenschnitzel, gesteakt Schinkenschnitzel aus der Oberschale, gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1715	Lachsschnitzel/Lachssteaks Schnitzel/Steaks aus dem Schweinerücken		10 Stück vakuum	6 Tage
1719	Lachsschnitzel, gesteakt Schnitzel aus dem Schweinerücken, gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1725	Lachsschnitzel - Schmetterling Schnitzel aus dem Schweinerücken (Schmetterlingsschnitt)		10 Stück vakuum	6 Tage
1727	Lachsschnitzel - Schmetterling - gesteakt Schnitzel aus dem Schweinerücken (Schmetterlingsschnitt), gesteakt		10 Stück vakuum	6 Tage
1713	Lummersteaks Steaks aus dem Schweinerücken		10 Stück vakuum	6 Tage
1704	Stielkotelett Kotelett ohne Nacken, ohne Filet, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1706	Nackenkotelett Nacken mit Knochen, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1709	Nackensteaks Nacken ohne Knochen, geschnitten		10 Stück vakuum	6 Tage
1745	Bauchscheiben Schweinebauch mit Knochen, mit Schwarte, geschnitten		10 Stück vakuum	6 Tage
1748	Dicke Rippe, geschnitten Dicke Rippe vom Schweine, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1752	Holzällerscheiben Schulter mit Knochen und Schwarte, geschnitten		10 Stück MAP	6 Tage
1750	Schulterscheiben für Gyros Schulter ohne Knochen, ohne Schwarte, geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
1754	Rippenfleisch für Gyros Fleisch von der dicken Rippe, geschnitten		ca. 2,5 kg vakuum	6 Tage
1766	Schweineknochen, gesägt		lose	180 Tage

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



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

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

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

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

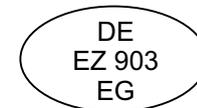


Nr.	Gehacktes - tiefgekühlt	Info	Inhalt	MHD
1520	Schweinegehacktes Schweinegehacktes im Sterildarm	  	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1521	Rindergehacktes Rindergehacktes im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1522	Gehacktes - gemischt Gehacktes aus Schweine- und Rindfleisch im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1525	Kalbsgehacktes Kalbsgehacktes im Sterildarm	 	10 x 1,0 kg Karton	180 Tage
1526	Hähnchengehacktes 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 1.600m² 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!