



Folgen Sie uns bei



Bestellhotline



Unsere Bestellhotline ist Mo-Do durchgängig von 06.00 - 24.00 Uhr für Sie unter 05 31 - 210 55-23 besetzt. Nachbestellungen für die Anlieferung am nächsten Tag sind bis dahin möglich.

Monatsangebot Juni 2022

Knaller des Monats

Neu • Neu • Neu • Neu • Neu • Neu • Neu • Neu

Lammkotelett
reformed ca. 75mm

Tiefgefroren, vac.
Stück = ca. 14 Stück á ca. 90g
Karton = ca. 5,00 kg

Art. Nr.: 01 05 100



Saitling
Kaliber 20/22 ff Spezial

Beutel = 1 Hank
Art. Nr.: 28 20 500



Unsere neuen Pakete!

Crossmedia-, Social Media Start-, SEO-,
Extended Support und Recruiting Paket.



Alle Infos finden Sie ab Seite 25



Aus der Werkstatt

Fliegenfalle
NectarTM 15 Edelstahl



Preise und weitere Informationen aus unserer Werkstatt finden Sie auf Seite 28



Wir sind der Full-Service-Partner rund um Ihr Geschäft

FRISCHEARTIKEL

Jamones Duriber

Duroc Schinken „Magno“ 16 Monate

Luftgetrocknet, hergestellt aus Duroc-Schweinefleisch, halbe Stücke.

1/2 Stück = ca. 1,50kg

Art. Nr.: 55 10 215



Ital. Rohschinken

Mindestens 10 Monate gereift, Herzstück ohne Schwarte.
Stück = ca. 4,00kg

Art. Nr.: 55 10 150



Reinert Kochschinken „Blacky“

Kochschinken dunkel geräuchert, halbiert.
Karton = 2 x ca. 2,40kg

Art. Nr.: 59 55 176



Original Italienischer Spargelrohschinken „al Asparago“

9 Monate in klarer Bergluft luftgetrocknet,
dekoriert mit grünem Spargel, halbe Stücke.
Stück = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 59 55 240



Reinert Kochschinken französische Art

Saftig und mild gesalzen, halbiert mit Schwarte.
1/2 Stück = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 55 01 100



Spanischer Duroc Kochschinken

Zu 100% vom Duroc Schwein, im eigenen Saft gekocht,
mit wenig Fett, ohne Schwarte, halbe Stücke.
1/2 Stück = ca. 3,50kg

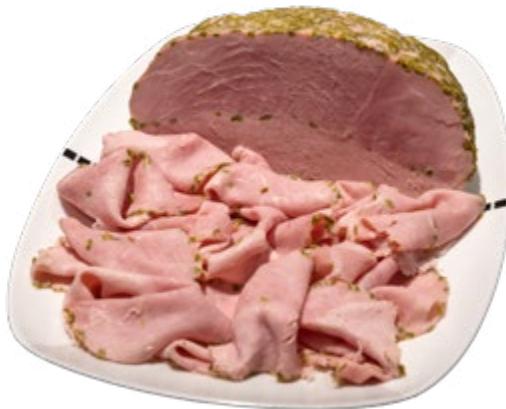
Art. Nr.: 59 55 100



Spargel-Kochschinken mit grünem Spargel

Stück = ca. 2,50kg

Art. Nr.: 55 01 555



Schweinemettwurst Nr. 1

Im Leinendarm mit Sorbat.

Stück = ca. 2,50kg

Art. Nr.: 54 01 370



R&S Spezialitätensatte „Grillzeit 2022“

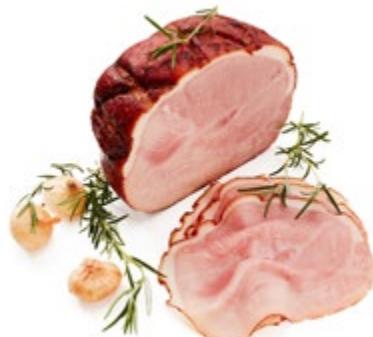


14 Tage Vorlaufzeit

Zugabe: Gardena Schlauchwagen

Inhalt:

- 1x Aoste Luftgetrocknete Baguette-Salami
 - 1x Aoste Französische Grillwurst MonChili
 - 2x Aoste Ofengebackener Kochschinken á la Broche
 - 1x Hähnchenbrust-Pastete mit Putenfleisch Mediterrano
 - 1x Aoste Tradition-Grillschinken
 - 2x Original Chorizo Salami feingekörnt
- Satte = ca. 13,75kg
Art. Nr.: 59 54 013



BEI ABNAHME EINER GRILLSATTE ERHALTEN SIE EINEN GARDENA SCHLAUCHWAGEN GRATIS!

- Hohe Standfestigkeit durch speziell geformten Standfuß
- Komfortable Profilräder zum bequemen transportieren
- Gardena Kupplung zum Anschluß an den Wasserhahn und verbinden vieler verschiedener Gardena-Brausen, -Bürsten, -Spritzen, u.v.m.
- Kurbel zum Aufrollen des Schlauchs
- Lieferumfang: 20 Meter langer Classic Schlauch 13 mm (1/2 Zoll)
Durchmesser, Original GARDENA Systemteile, stufenlos regulierbare Spritze.

FRISCHEARTIKEL

"Einfach lecker" Sülze Maxi 90er Kaliber

Das gebratene, magere Schweinefleisch, zart und saftig im Biss, ist in Verbindung mit dem delikat feinwürzigen Bratenjus eine geschmackliche Komposition, die voll überzeugt.

Stück = ca. 1,85kg

Art. Nr.: 51 01 135



Rindfleischsülze süß-sauer

Hergestellt aus reinem Rindfleisch, sowohl der Fleischanteil als auch der Gelatineanteil, mit Zwiebeln und Gewürzgurken verfeinert in süß-saurem Aspik, im Sterildarm, 90er Kaliber.

Stück = ca. 1,90kg

Art. Nr.: 51 01 143



Nadler Remoulade 50%

Remoulade mit Zucker und Süßungsmittel mit 50% Fettgehalt.

Schale = 2,50kg

Art. Nr.: 07 01 280



Neu • Neu • Neu

Aviko Bratkartoffeln in Scheiben 7mm

Vorgebacken, gefroren

Karton = 4 x 2,50kg

Art. Nr.: 03 10 205



"Einfach lecker" Sülze Maxi 60er Kaliber

Das gebratene, magere Schweinefleisch, zart und saftig im Biss, ist in Verbindung mit dem delikat feinwürzigen Bratenjus eine geschmackliche Komposition, die voll überzeugt.

Stück = ca. 0,90kg

Art. Nr.: 51 01 140



Nadler Remoulade 50%

Remoulade mit Zucker und Süßungsmittel mit 50% Fettgehalt.

Eimer = 5,00kg

Art. Nr.: 07 01 270



Nadler Remoulade 50%

Remoulade mit Zucker und Süßungsmittel mit 50% Fettgehalt.

Karton = 12 x 875ml Spenderflasche

Art. Nr.: 07 01 290





Aoste

3+1 AKTION

AKTIONSZEITRAUM: JUNI 2022



55 10 010 Aoste Schinken Herzstück



59 55 255 Französischer Hinterschinken
Le Jamby 1/2



59 54 002 Französische Ringsalami
luftgetrocknet

Bei Abnahme von 3 Stück einer Sorte erhalten Sie
zusätzlich 1 Stück GRATIS.



DIE STORY DES MEDITERRANEN FREILANDHÄHNCHENS

Amadori wurde 1969 in San Vittore di Cesena gegründet. Das Familienunternehmen, dass sich in der 2. Generation befindet, verbindet Tradition und Innovation.

Das IFS zertifizierte Unternehmen profitiert von der langjährigen Erfahrung und Expertise seiner Mitarbeiter, die jeden Tag mit Leidenschaft daran arbeiten, ihren Endverbrauchern frische, gesunde und schmackhafte Produkte anbieten zu können. Zum Erfolgsrezept des Unternehmens gehört essenziell die Versorgungskette. Denn Amadori ist ein echter Selbstversorger: Futterherstellung, Zuchtfarmen, Brüttereien und Aufzucht der sowohl männlichen als auch weiblichen Tiere. So kann die Firma die angemessene Fütterung und Aufzucht der Tiere, die schnelle und sichere Zulieferung sowie die Qualität ihrer Produkte garantieren.

„Il Campese Hubbard JA57“ ist der Name der eigenen Rasse. Dabei werden stets hohe internationale Standards berücksichtigt: Die Tiere werden mit Freilandhaltung in der Region Apulien gehalten, mit einem sehr mediterranen Klima, mit 100% pflanzlicher Ernährung, davon 20 % Mais, was sich in Geschmack und Optik widerspiegelt. Auf den Einsatz von Antibiotika und Gentechnik wird verzichtet. Tierwohl wird hier großgeschrieben. Die hohen Standards hat sich das Unternehmen selbst gesetzt und durch Zertifikate untermauert.



Italfino

Hähnchenfilet single „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, mit Innenfilet.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 900



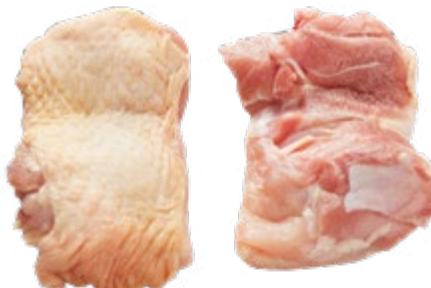
Italfino

Hähnchenoberkeule „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Hähnchensteak mit Haut, ohne Knochen.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 920



Italfino

Hähnchenfilet mit Haut „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Hähnchensteak mit Haut, ohne Knochen.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 59 50 960

VB*



Italfino

Ganzes Hähnchen „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, gehockt gebunden.

Karton = 4 x ca. 1,90kg

Art. Nr.: 59 50 950

VB*



Italfino

Hähnchenschenkel „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Gelenk-Schnitt.

Atmospack = ca. 2,00kg (ca. 8 x ca. 280g+)

Art. Nr.: 50 15 910



Italfino

Hähnchenunterkeule „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Drumsticks.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 50 15 930



Italfino

Hähnchenfilet single mit Haut „Il Campese“

Freilandgeflügel aus Italien, Hähnchensteak mit Haut, ohne Knochen.

Atmospack = ca. 2,00kg

Art. Nr.: 59 50 980

VB*



*VB: Bestellung Montag bis 10.00 Uhr - Anlieferung Fleischer-Dienst Dienstag in der Folgewoche

„IL CAMPESI“ MACHT DEN UNTERSCHIED

Haltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stall mit Freilaufhaltung	Stallhaltung
Ø Besatzdichte	Innen 27,5 kg/m ² Außen 1 Tier/m ²	Innen 25 kg/m ² Außen 2 Tiere/m ²	Innen 25 kg/m ² Außen 2 Tiere/m ²	Innen 32 kg/m ²
Standzeit	mindestens 56-60 Tage	mindestens 81 Tage	57-60 Tage	42-56 Tage
Fütterung	100% pflanzlich 20 % Maisanteil	100% pflanzlich 75 % Getreideanteil	100% pflanzlich aus nachhaltigem Bio-Anbau	50 % Maisanteil
Rasse	Il Campese Hubbard JA57	Alte Landrassen wie Malvoisine/ Poulet Cou nu	ÖTZ Coffee,Cream & Bresse Gauloise	Borkmeyer Hähnchen
GVO/Antibiotika	Verboten	Verboten	Verboten	Verboten
Kontrollen	Unabhängig durch CSQA*	Unabhängig durch Synalaf	Unabhängig durch BIO Control Siegel	Unabhängig durch SGS
Transport	Kurze Transportwege in der Region	Max. 75 km in der Region	Kurze Transportwege in der Region	Kurze Transportwege in der Region
Aufzucht von männlichen und weiblichen Tieren	Ja	Ja	Ja	Ja

*Certified Software Quality Analyst

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN



Tierwohl durch mehr Platz:
Innen 27,5 kg/m²
Außen 1 Tier/m²



Keine Antibiotika



100% pflanzliche Fütterung,
mit 20% Maisanteil



Kurze Transportwege



Ohne Gentechnik (GVO)



Getrennte Aufzucht
von männlichen und
weiblichen Tieren

Neu • Neu • Neu

vinzenzmurr

Dry Aged Beef

Die Dry Aged Steaks bester Fleischqualität der Marke „Hofgut Schwaige“ werden in speziellen Reiferäumen ca. 6 Wochen luftgetrocknet und zart gereift.

Dabei bekommt das Fleisch nicht nur eine besondere Zartheit, sondern verliert auch an Feuchtigkeit, sodass der Fleischgeschmack intensiver wird. Dies ist auch der große Unterschied zum normalen Steakfleisch „extra zart gereift“, welches ebenfalls sehr lange, zart gereift wird, jedoch diese schonende Abtrocknung nicht erfährt.

Dry-Aged Roastbeef

Rinderlende (Roastbeef) vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.
Stück = ca. 3,00kg

Art. Nr.: 49 90 900



Dry-Aged Entrecôte

Rindfleisch (Entrecôte) vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.
Stück = ca. 3,00kg

Art. Nr.: 49 90 910



Dry-Aged Porterhouse-Steak

Rinderfleisch vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.
Stück = ca. 1,00kg

Art. Nr.: 49 90 925



Dry-Aged Tomahawk-Steak

Rindfleisch vom Simmentaler Rind „dry-aged“, 3 1/2 Wochen gereift.

Herkunft: Geboren, geschlachtet, zerlegt in Deutschland.
Stück = ca. 1,20kg

Art. Nr.: 49 90 935



FRISCHEARTIKEL

Maxi France Jungbullen Teres Major

Metzgerstück, PAD geschnitten, aus dem dicken Bug.
Satte = 3 x ca. 1,80kg

Art. Nr.: 49 90 305

VB



Maxi France Jungbullen T-Bone

Satte = 2 x ca. 7,50kg

Art. Nr.: 49 90 375

VB

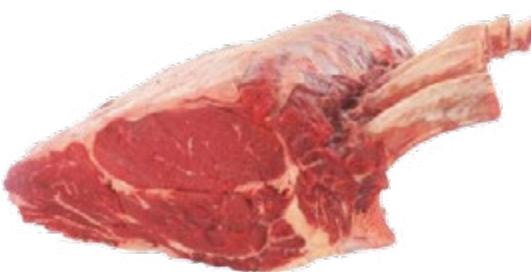


Maxi France Jungbullen Cowboyssteak

Stück = ca. 5,00kg

Art. Nr.: 49 90 365

VB



Maxi France Jungbullen Onglet

Fettfrei geschnitten, 2 Stück vacuum-verpackt.
Satte = 3 x ca. 1,00kg

Art. Nr.: 49 90 315

VB



Maxi France Jungbullen Tomahawk Steak

Entrecôte mit extra langem Knochen,
ca. 5cm dicke Scheibe.

Stück = ca. 1,30kg

Satte = 5 x ca. 1,30kg

Art. Nr.: 49 90 345

VB



VB Maxi France: Bestellung Mittwoch - Anlieferung Fleischer-Dienst: Dienstag

VB Maxi France: Bestellung Freitag - Anlieferung Fleischer-Dienst: Donnerstag

**Maxi France
Jungbullen Spider Steak**

Satte = 10 x ca. 0,40kg

Art. Nr.: 49 90 314



**Maxi France
Jungbullen Inside Skirt**

Satte = 8 x ca. 0,80kg

Art. Nr.: 49 90 316



**Maxi France
Jungbullen Flat Iron Steak**

Satte = 4 x ca. 0,90kg

Art. Nr.: 49 90 320



Maxi France ist erstklassiges Jungbullenfleisch aus der Grande Nation Frankreich.

Maxi France unterliegt strengsten Kontrollen und sichert durch ein umfassendes Qualitäts-Sicherungsprogramm lückenlose Rückverfolgbarkeit – vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zum Point of Sale. Dabei werden alle Prozesse von der Aufzucht bis zum POS unabhängig überwacht und kontrolliert. Es dürfen nur von Maxi France geprüfte und darüber hinaus persönlich bekannte Betriebe und bäuerliche Erzeugergemeinschaften ihr Fleisch liefern. Somit bietet Maxi France größtmögliche Transparenz und Sicherheit bei maximaler Qualität.

Eine ausschließlich 100%-ig pflanzliche Fütterung sowie die natürliche offene Stall- und Weidehaltung unterstreichen nicht nur den Gedanken des Tierschutzes. Die artgerechte Aufzucht sorgt zudem auf natürliche Weise für besonders zart marmoriertes, mageres Qualitätsrindfleisch: kalorienarm, protein- und mineralstoffreich. Maxi France Jungbullenfleisch ist einzigartig

aromatischer Geschmack - eben mit jeder Faser ein gutes Stück Frankreich!

Maxi France Jungbullenfleisch bedeutet:

- 100% pflanzliche Ernährung der Jungbullen, mineral- und vitaminhaltig
- Ständige unabhängige Kontrollen
- In Frankreich geborene, gehaltene und geschlachtete Jungbullen
- Garantierte Rückverfolgbarkeit der Jungbullen von der Geburt bis zur Verkaufsstelle gemäß den Vorschriften
- Garantierte Reifedauer für Barbecues und Bratenteilstücke



FRISCHEARTIKEL

Neu • Neu • Neu

Argentinisches Rinderroastbeef

Frisch, ohne Knochen, vac.
Stück = ca. 4,25kg

Art. Nr.: 49 90 800



Argentinisches Rinderfilet 3/4 lbs.

Frisch, vac.
Stück = ca. 1,50kg - 2,00kg

Art. Nr.: 49 90 820



NZL Prime Steer Rinderroastbeef

Frisch, vac.
Stück = ca. 3,20kg + vac. (Karton = ca. 20,00kg)

Art. Nr.: 49 20 800



NZL Prime Steer Rinderfilet 3/4 lbs.

Frisch, vac.
Stück = ca. 1,50 - 2,00kg vac. (Karton = ca. 10,00kg)

Art. Nr.: 49 20 820



Argentinische Steakhüfte

Frisch, vac.
Stück = ca. 2,25kg

Art. Nr.: 49 90 810



Argentinisches Rinder Entrecôte

Frisch, vac.
Stück = ca. 2,50kg

Art. Nr.: 49 90 830



NZL Prime Steer Rinder Entrecôte

Frisch, vac.
Stück = ca. 1,50 - 2,50kg vac. (Karton = ca. 15,00kg)

Art. Nr.: 49 20 810



FD

Sweet Paprika Orange

Fruchtig gelbe süße Minipaprika in Kräuteröl, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung.
Schale = 1,20kg
Abtropfgewicht = 1,00kg

Art. Nr.: 46 10 035

VB



FD

Cocktailtomaten

Gefüllt mit Frischkäse
Schale = 1,40kg
Abtropfgewicht = 1,00kg
Art. Nr.: 46 10 028

VB



Bunter Gemüsespieß

Mit Paprika, Grillkäse, Zwiebeln und Tomaten.
Schale = 7 x ca. 80g
Art. Nr.: 46 10 130

VB



Spargel Deutsch 16+ frisch, ungeschält

5,00kg lose
Art. Nr.: 45 60 090

VB*



Spargel grün frisch

Bund = 450g
Art. Nr.: 45 60 091



FD

Champignon gefüllt

Mit Frischkäse
Schale = 1,30kg
Abtropfgewicht = 1,00kg
Art. Nr.: 46 10 000

VB



FD

Zwiebeln

In Rotwein eingelegte Zwiebelsegmente gefüllt mit einer leckeren Frischkäsecreme.
Schale = 1,40kg
Abtropfgewicht = 1,00kg
Art. Nr.: 46 10 021

VB



Zucchini-Käse-Spieß

Grillkäse und Zucchini abwechselnd aufgespießt, mariniert.
Schale = 7 x ca. 165g
Art. Nr.: 46 60 120

VB



Spargel weiß/violett frisch

4,00kg lose
Art. Nr.: 59 57 000

VB*



VB* Bitte telefonisch bis 11 Uhr bei Herrn Storch (05 31 - 210 55-48) für Auslieferung am Folgetag vorbestellen.

KÄSE UND SALAT

Odenwälder Himbeer-Senf-Käse

49% Fett i. Tr.

Fein affinierter Schnittkäse aus dem Odenwälder Käsekeller. Die ca. 10 Wochen gereiften Käselaibe werden mit einer delikaten Mischung aus fruchtigen Himbeeren und aromatischer Senfzubereitung bestrichen. Eine überzeugende Kombination von Würze und Fruchtigkeit.

1/2 Stück = ca. 1,75kg

Art. Nr.: 40 30 660



Jithofer Ringelblumen-Käse

50% Fett i. Tr.

Schnittkäse mit Ringelblütenmischung verfeinert.

6 Wochen Reifezeit.

Geschmack: fein-würzig.

Stück = ca. 800g

Art.-Nr.: 40 30 515



Bayernland Schmelzkäsewürfel

40% Fett i. Tr.

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 40 25 002



Emmentaler gewürfelt

45% Fett i. Tr.

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 40 30 005



Bayernland Salatkäse gestiftelt

Gestiftelter Käse hergestellt aus Edamer 40% Fett i. Tr. und Gouda 48% Fett i. Tr.

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 40 25 005



Gouda Würfel 6 x 6mm

48% Fett i. Tr.

Beutel = 1,00kg

Art. Nr.: 40 30 375



**Letscho
Gemüsepaprika in Tomatensauce**

Dose = 4250ml
Art. Nr.: 05 30 310



Neu • Neu • Neu

**Champignons
3. Wahl Scheiben**

Dose = 2650ml
Abtropfgewicht = 1380g
Art. Nr.: 05 01 145



**Paprika rot
in Streifen**

Dose = 4250 ml
Abtropfgewicht = 2300g
Art. Nr.: 06 05 620



**Oliven grün
ohne Stein**

Dose = 4250ml
Abtropfgewicht = 2000g
Art. Nr.: 07 35 450



**Oliven schwarz
ohne Stein**

Dose = 4250ml
Abtropfgewicht = 2000g
Art. Nr.: 07 35 440



**Oliven grün
in Scheiben, in Salzwasser**

Dose = 4250 ml
Abtropfgewicht = 2000g
Art. Nr.: 07 35 470



**Oliven geschwärzt
in Scheiben, in Salzwasser**

Dose = 4250ml
Abtropfgewicht = 2000g
Art. Nr.: 07 35 460



Vollmilchpulver 26%

Sack = 25,00kg
Art. Nr.: 08 15 165



Magermilchpulver

Sack = 25,00kg
Art. Nr.: 08 15 170



TIEFKÜHLKOST

Melzer Erdbeeren

Tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 036



Melzer Beerencocktail

Johannisbeeren rot und schwarz, Himbeeren, Kulturbrombeeren, Erdbeeren, Wildheidelbeeren, tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 035



Melzer Mangowürfel

Tiefgefroren, 15 x 15mm
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 037



Melzer Apfelwürfel

Tiefgefroren
Karton = 10,00kg
Art. Nr.: 03 05 065



Neu • Neu • Neu • Neu • Neu

Melzer Kiwischeiben

Unblanchiert, tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 034



Neu • Neu • Neu

Melzer Heidelbeeren

Tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 038



Melzer Johannisbeeren schwarz

Tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 033



Melzer Sauerkirschen entsteint

Tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 039



Melzer Himbeere

Tiefgefroren
Beutel = 2,50kg
Art. Nr.: 03 05 041



TeamBack

Bauernbrötchen-Kiste 3-fach

Gefroren, vorgebacken
30x Bauernbrötchen hell,
15x Bauernbrötchen dunkel,
15x Bauernbrötchen mit Saaten
Karton = 60 x 90g

Art. Nr.: 03 15 170



TeamBack

Brötchen Berliner Schrippe

Gefroren, vorgebacken
Ovales Weizenbrötchen mit einem Längsschnitt.
Karton = 108 x 70g

Art. Nr.: 03 15 250



TeamBack

französische Baguettes

Länglich-ovales Weizenbaguette mit 5 Schnitten,
gefroren, vorgebacken.
Karton = 22 x ca. 440g

Art. Nr.: 03 15 115



Grillfackeln

vom Schweinebauch

Länge 28cm, gefroren
Karton = 125 x 80g

Art. Nr.: 01 15 150



Garnelenspieße

Roh, gefroren
Beutel = 10 x 100g

Art. Nr.: 03 03 095



Fleisch-Zwiebel-Spieß

Roh, tiefgefroren, 67% Schweinefleisch, 33% Zwiebeln
Karton = 33 Stück á ca. 180g

Art. Nr.: 01 15 200



Lachsfiletseiten

Gefroren, mit Haut, praktisch grätenfrei
Stück = ca. 1,00kg

Art. Nr.: 03 03 105



Ungarisches Putenbrustfilet

Tiefgefroren, 1er vac.
Karton = ca. 15,00 kg (Stück ca. 1,85 - 2,50kg)
Art. Nr.: 02 20 025



Brasilianisches Hähnchenbrustfilet

Tiefgefroren, ohne Innenfilet, natur, leicht gesalzen, unkalibriert.
Karton = 6 x 2,00kg
Art. Nr.: 02 15 025



Neu • Neu • Neu

Salomon Pulled Pork Bites

Tiefgefroren, gegart
Pulled Pork ganz handlich: Schonend gegarte Schweineschulter in knusprige Panade gehüllt. Ideal zum snacken und dippen! Die rauchige BBQ-Sauce und Jalapeñoswürfel für feurige Würze.
Karton = 3 x 1,00kg (ca. 120 Stück)

Art. Nr.: 00 90 016

VB



„der Gusto“ Deutscher Dammhirschrücken ohne Knochen

Tiefgefroren, Lachse ohne Knochen, vac.
Stück = ca. 1,00kg
Karton = 10,00kg
Art. Nr.: 01 20 009



Deutsches Putenbrustfilet männlich

Tiefgefroren
Karton = ca. 11,00 kg (Stück ca. 2,00 - 2,50kg)
Art. Nr.: 02 20 026



Salomon Mini-Wrap „Chik'n BBQ“

Tiefgefroren, gegart
Klein, aber Oho: Mini-Weizentortilla gefüllt mit mariniertem, gegartem Hähnchenbrustfilet, saftigen Paprikastreifen und einer würzig-rauchigen BBQ-Sauce.
Karton = 2 x 1,19kg (ca. 68 Stück)

Art. Nr.: 00 10 240



Neu • Neu • Neu

Salomon Pickles & Cheese Bites

Tiefgefroren, gegart
Snack-Impuls mit Suchtpotenzial: Der US Trend „Fried Pickles“ erobert Ihre Snack- und Appetizer-Karte. Knackige Gewürzgurkenwürfel, kombiniert mit cremiger Käsefüllung, in knusprig-würzigem Nacho-Mantel.
Karton = 3 x 1,00kg (ca. 68 Stück)

Art. Nr.: 00 90 003

VB



„der Gusto“ Deutscher Hirschkalbsrücken mit Knochen

Tiefgefroren, mit Knochen, vac.
Stück = ca. 2,00 - 5,00kg
Art. Nr.: 01 20 006



Gilde Grill- und Gewürzmarinade

verschiedene Sorten
rot
Eimer = 4,00kg
Art. Nr.: 09 40 002

grün
Eimer = 4,00kg
Art. Nr.: 09 40 004

gelb
Eimer = 4,00kg
Art. Nr.: 09 40 008



Vaccum Beutel BBQ

200 x 330 mm
Packung = 100 Stück
Karton = 1000 Stück
Art. Nr.: 16 35 110



Fleischbeutel 50/80 transparent

Karton = 1000 Stück
Art. Nr.: 16 05 010



Vaccum Beutel Rückseite schwarz

200 x 300 mm
Packung = 100 Stück
Karton = 1000 Stück
Art. Nr.: 16 35 500



Beutel für Eurokästen

650 x 450 x 650 mm
Karton = 1000 Stück
Art. Nr.: 16 05 070



Saitlinge Kaliber 18/20 tubed

7m+, softtube
Satte = 10 Hanks
Art. Nr.: 28 90 086



Kranzdarm Brazil IA Kal. 40/43 tubed

50m, fettfrei, auf Streifen
Satte = 10 Bund
Art. Nr.: 28 90 050



Saitling IA Kaliber 22/24 tubed

Streifen 7m+
Satte = 10 Hanks
Art. Nr.: 28 90 018



Kranzdarm Brazil IA Kal. 43/46 tubed

50m, fettfrei, auf Streifen
Satte = 10 Bund
Art. Nr.: 28 90 051



Saitling IA Kaliber 24/26 tubed

Streifen 3m+
Satte = 10 Hanks
Art. Nr.: 28 90 043



Europäischer Schweinedarm Kal. 26/28 IA+ tubed

Auf Hardtube
Satte = 10 Hanks
Art. Nr.: 28 90 002



Saitlinge Kaliber 26/28 tubed

Streifen
Satte = 10 Hanks
Art. Nr.: 28 90 095



MARINIEREN, GRILLEN & GENIESSEN

MARINADEN-AKTION: 5+1 GRATIS!

Beim Kauf von 6 Marinaden erhalten Sie das günstigste Produkt gratis.



Produktbezeichnung	Art.-Nr./Inhalt	Produktbeschreibung	Preis	Typ
Lemon Hops BBQ Marinade Pure Oil Ölmarinade	G 279734 4 kg	elegant mit Ingwer, Zitrone und Hopfennote	10,30 €	
Summer BBQ Marinade Pure Oil Ölmarinade	G 279748 4 kg	elegant mit Zitrone, Zitronengras, Kurkuma und Paprikanote	10,30 €	
Akropolis Gyros Würzmarinade Ölmarinade	G 280140 4 kg	deftig mit Paprika, Zwiebel und Oregano	9,30 €	
Kräuter-Knoblauch Würzmarinade OG Ölmarinade	G 235237 4 kg	deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian	9,30 €	
Texas Würzmarinade OG Ölmarinade	G 235326 4 kg	vollwürzig, fleischbetont mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika	9,30 €	
Grillfix Budapest Trockenmarinade	W 180404 1 kg	vollwürzig, pikant mit Paprika und Tomate	8,90 €	
Grillfix Pfeffersteak Trockenmarinad	W 193652 1 kg	vollwürzig, pikant mit angenehmer Pfefferschärfe	10,20 €	

Gewürzmüller Produkt WIBERG Produkt



Grillseminar „Best of Meat – Fleischeslust“

mit Andreas Rummel

Datum: Mittwoch, 15. Juni 2022

Uhrzeit: 13.00 Uhr - ca. 17.00 Uhr (inkl. Pausenzeiten)

Seminargebühren: 145,- € zzgl. MwSt., inkl. Verpflegung, Tasting und Seminarunterlagen

!!! Begrenzte Teilnehmerzahl !!!

Es gelten die 2G+ Regeln

Grillen ist nach wie vor ein Trend mit stetig wachsendem Zuspruch. Das kommt nicht von ungefähr, denn gerade dieses Thema vereint viele Aspekte, die das Kaufverhalten Ihrer Kunden beeinflussen: Zeitgeist, Kreativität, Fachwissen und immer voran der besondere Genuss, der Kult und die Geselligkeit.

Kern dieses Seminars sind umfassende Informationen zu qualitativ gutem Fleisch und dessen Verwendung. Der Grillexperte Andreas Rummel prüft die klassischen Grillmythen auf ihren Wahrheitsgehalt und gibt auf seine unverwechselbare Art, Einblick in die Entwicklung der Steakkultur der letzten Jahre. Woran erkennt man gutes Fleisch? Wie bereitet man es richtig zu und was passiert bei welcher Temperatur im Fleisch? Das sind nur einige Fragen, denen der Referent in diesem praxisorientierten Seminar nachgeht.

Themenschwerpunkte

- Basics: Herkunft, Zucht, Anatomie
- Grilltauglichkeit unterschiedlicher Produkte
- Klassische und innovative Cuts
- Sous Vide Garen + Grillen
- Teilzerlegungen



Andreas Rummel

Als gebürtiger Thüringer tourt der Inhaber mehrerer Meister- und Rekordtitel seit 15 Jahren quer durch Deutschland, rund um die Welt und durch TV-Shows aller Art. Er vermittelt Tipps und Tricks zum kreativen Grillen an ein immer wieder fasziniertes Publikum und tauscht sich mit Spitzenköchen über die neuesten Lebensmittel und Zubereitungstechniken aus. In seinem Youtube Kanal „Rummel Grill TV“ und seinen

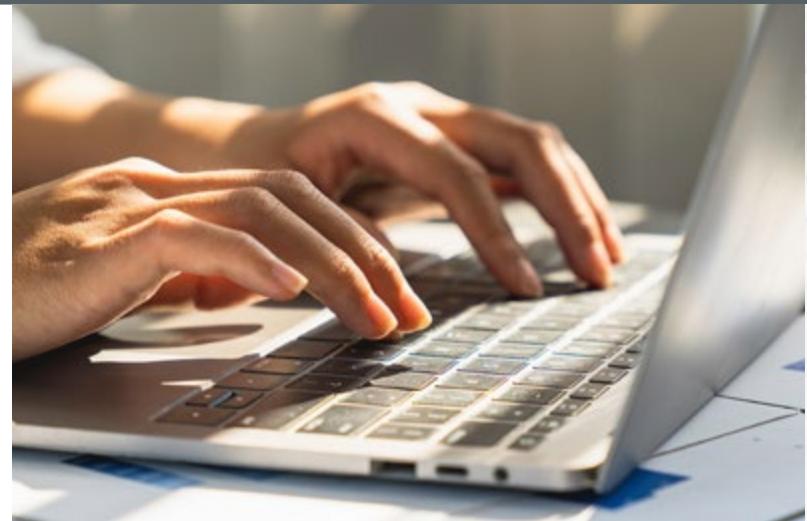
zahlreichen Büchern gibt er Einblicke in die kulinarische Physik rund um den Grill und gibt sein umfangreiches Wissen über Produkte, Garmethoden und diversen Aromen unterhaltsam und informativ weiter.

www.andreas-rummel.de

Youtube Kanal: <https://www.youtube.com/c/RummelGrillTV>

Sie sind in diesem Workshop genau richtig, wenn innovative Fleischzuschnitte Ihr Herz höherschlagen lassen und Sie Ihr Fachwissen in Bezug auf Warenkunde und Verarbeitung erweitern wollen. Eine Steak-Querverkostung verschiedener Fleischzuschnitte sowie ein Tasting unterschiedlicher Grillvariationen runden diesen Workshop genussvoll ab.

Zielgruppe: Eine Zielgruppe zu definieren ist schwer, weil für jeden etwas dabei ist – von der Zerlegung über die Zubereitung und Fachwissen für den Verkauf. Nach meiner Erfahrung hat es sich immer ausgezahlt, einmal über den berühmten „Tellerrand“ zu schauen. Es geht nur als Team und dieses Seminar gibt Ihnen die gemeinsame Basis.



Workshop „Power-Pricing: Wie höhere Preise erfolgreich durchgesetzt werden“

mit Prof. Dr. Torsten Olderog

Datum: Mittwoch, 22. Juni 2022

Uhrzeit: 10.00 Uhr - ca. 16.30 Uhr (inkl. Pausenzeiten)

Seminargebühren: 225,- € zzgl. MwSt., inkl. Verpflegung und Seminarunterlagen

!!! Begrenzte Teilnehmerzahl !!!

Es gelten die 2G+ Regeln

Egal in welchem Bereich, ob Wareneinsatz, Energie oder Personalkosten, überall sehen wir uns mit teils enormen Preissteigerungen konfrontiert. Nur wenn es Ihnen als Betrieb gelingt, auch die eigenen Preise anzuheben, ohne Umsatz zu verlieren, können Sie sich erfolgreich in der Zukunft behaupten.

Preise sind ein hochemotionales Thema. Gleichzeitig sind Preise aber auch der zentrale Schlüssel zu einer höheren Profitabilität in den Betrieben. Es gilt daher, dieses Thema nüchtern und professionell anzugehen und die Optionen offen zu betrachten. Das Ziel muss immer sein, den Rohertrag mit den Kunden gezielt zu verbessern.

Die Teilnehmer erarbeiten dafür verschiedene Methoden und verstehen die wichtigsten Wirkungsweisen moderner Preise.

Was erwartet Sie in diesem Workshop?

- Preismanagement: Was ist ein guter Preis?
- Ziele & Herausforderungen bei der Preisfestlegung: Worum geht es hier?
- Grundlagen der kostenorientierten Kalkulation: Was wie ansetzen?



Prof. Dr. Torsten Olderog

Berater im Bereich Marketing & Vertrieb für Unternehmen der Foodservice-Branche.

Managementtrainer für Handel, Hotellerie und Gastronomie. Moderator und Speaker auf verschiedenen Veranstaltungen.

- Vorgehensweisen bei der professionellen Preisfindung: Die Rolle des Kunden
- Preisstrategien
- Preise und Emotionen: Wege zum erfolgreichen Verkaufen

Das Ziel dieses aktiven Workshops für jeden Einzelnen ist, dass bestehende Muster und Vorgehensweisen in der Betriebsführung reflektiert und optimiert werden.

Zielgruppe: Wir empfehlen die Teilnahme vor allem für Inhaber und (Nachwuchs-) Führungskräfte.



Fach-Workshop „Wirkstoffe“

von der Firma Frutarom

Datum: Montag, 13. Juni 2022
Uhrzeit: 14.30 Uhr - ca. 16.00 Uhr
Seminargebühren: 20,- Euro
in Form eines Einkaufgutscheins*
!!! Begrenzte Teilnehmerzahl !!!
Es gelten die 2G+ Regeln

„Wirkstoffe“

Nicht nur in der Vergangenheit gab es viele Meldungen rund um das Thema Listerien. Auch zukünftig wird es immer wieder Untersuchungen geben, die einen Befall mit Listerien nachweisen werden. Daher ist es entscheidend, so früh wie möglich Sicherheit in den Arbeitsprozess zu bringen. Denn das Wichtigste ist immer, ein Produkt auf den Markt zu bringen, welches am Ende den hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Patrick Kollhorst von der Firma WIBERG/Frutarom wird gemeinsam mit Ihnen dieses spannende Thema erarbeiten. Das Feld der Wirkstoffe ist groß und der Workshop bietet genug Raum aufzuzeigen, welche Möglichkeiten zur Verfügung stehen. Profitieren Sie von der Erfahrung und dem gebündeltem Wissen des Referenten für Ihre praktische Arbeit im Betrieb!

* Setzen Sie Ihren Gutschein für die große Auswahl an hochwertigen Produkten von der Firma WIBERG/Frutarom ein. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir den Betrag nicht bar auszahlen oder in Verbindung mit anderen Waren verrechnen können.



Patrick Kollhorst

Seit nunmehr 26 Jahren Fleischer und Fleischermeister. Er kommt aus einem Familienbetrieb, in der bis heute von der Schlachtung bis zum Endprodukt alles selbst produziert wird. Seine Zeit bei WIBERG/Frutarom begann 2010 und seitdem ist er verantwortlich für den Bereich Anwendungstechnik in der Fleischproduktion. Das Einsatzgebiet obliegt den fleischverarbeitenden Betrieben in der gesamten Bundesrepublik.





„Grillen-Marinieren-Convenience“

mit der Firma Frutarom

Datum: Montag, 20. Juni 2022

Uhrzeit: 14.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr

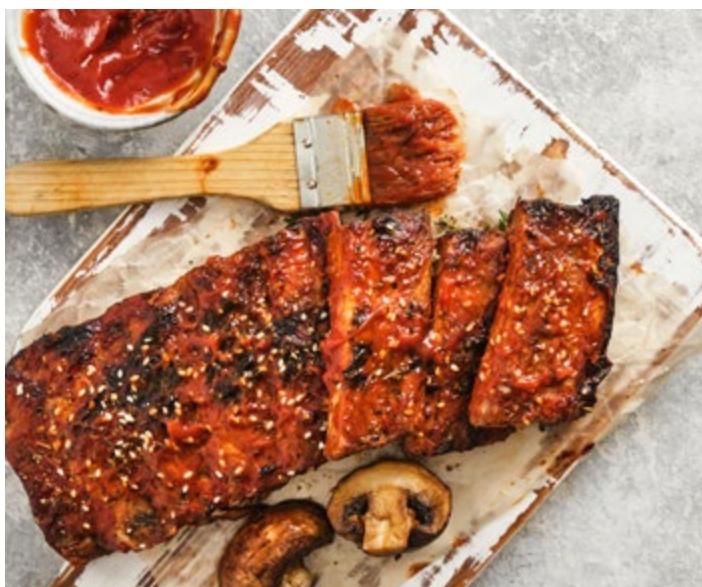
Seminargebühren: 20,- Euro
in Form eines Einkaufgutscheins*

!!! Begrenzte Teilnehmerzahl !!!

Es gelten die 2G+ Regeln

Wo und Wann auch immer die Fußballweltmeisterschaft stattfindet, das Zusammentreffen der unterschiedlichen Kulturen mit der typisch eigenen Esskultur versprüht jedes Mal einen besonderen Reiz und weckt das Fernweh.

Wir möchten Sie in Zusammenarbeit mit der Firma WIBERG /Frutarom zu einer kulinarischen Reise



Harald Bender

gelernter Fleischer, Fleischermeister und Lebensmitteltechniker. Seit 1995 im Unternehmen WIBERG® / Frutarom GmbH und verantwortlich für den Bereich Anwendungstechnik für Convenience. Schwerpunktmaßig für die Fleischindustrie und das Handwerk in über 25 Ländern weltweit tätig. Neben Europa viel in Asien, Russland und Südamerika beruflich unterwegs.

entführen und Ihnen interessante Produkte für Ihre Grilltheke zeigen, die die Vielfalt der teilnehmenden Länder optimal inszeniert und sicher nicht nur zur WM-Zeit eine Bereicherung Ihres Grillprogrammes darstellen wird.

Grillen ist in der heutigen Zeit mehr als einfach ein paar Würstchen und Fleisch draußen zuzubereiten. Es ist ein Event, wo gerade besondere und außergewöhnliche Gerichte immer mehr gefragt sind. Wir möchten Ihnen zeigen, wie erstaunlich einfach es ist, ein solches Programm in Ihrer Theke zu realisieren. Das Auge entscheidet oft über den Erstverkauf, der Geschmack über den Wiederverkauf. Deswegen wollen wir natürlich auch alle Produkte mit Ihnen gemeinsam verkosten.

* Setzen Sie Ihren Gutschein für die große Auswahl an hochwertigen Produkten von der Firma WIBERG/Frutarom ein. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir den Betrag nicht bar auszahlen oder in Verbindung mit anderen Waren verrechnen können.

Neu +++ Web-Packages +++ Neu

SEO Package

Ihre Webseite wird im Internet nicht gut gefunden oder wird von den Suchmaschinen weit unten gelistet?
Wir können Ihnen helfen diesen Zustand zu verbessern, mit unserem SEO Package.

Paketinhalt:

- Erstgespräch (eine Stunde)
- 14-tägige Analysen:
 1. Analyse der Sichtbarkeit in den Suchmaschinen Google und Bing
 2. Analyse des Seiteninhalts (Onpage)
 3. Prüfung auf defekte Verlinkungen
 4. Seitentitelanalyse
 5. Überschriftenanalyse
 6. Seitenbeschreibunganalyse
- Backlinkanalyse
- Konkurrenzanalyse und Monitoring von 3 definierten Konurrenten
- Analyse der aktuellen Mobiltauglichkeit
- 2 Stunden Optimierung im Monat
- Mindestvertragslaufzeit 3 Monate



Extended Support Package

Wir halten Ihre Internetseite immer auf dem neuesten Stand in Punkte Technik und Sicherheit und kümmern uns um technische Probleme.

Paketinhalt:

- Monatliche CMS Updates
- Monatliche Extension Updates
- Backups (einmal pro Woche oder pro große Änderung) – Sicherungen älter als 1 Monat werden verworfen
- Tech Support
- Mindestvertragslaufzeit 3 Monate

Ihre Ansprechpartner:

Benjamin Vahle
bv@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-16

Markus Hornig
mh@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-13

Extended Support Package und SEO Package als Gesamtpaket

239,00 €/Monat

Unsere Marketing-Packages für Sie!

Crossmedia-Package

Sie wollen Ihren Onlineshop bewerben oder Ihre Markenbekanntheit steigern?

Dann nutzen Sie doch unser Crossmedia-Paket um mit Flyern, im Internet und den Sozialen Medien möglichst viele Menschen zu erreichen.

Paketinhalt:

- Beratungsgespräch (eine Stunde)
- 500 Flyer A5 4/0 oder 4/4
- Facebook & Instagram Anzeige mit 10.000 Einblendungen
- Gestaltung eines Flyers und einer Anzeige, inkl. 1 Korrekturdurchgang
- Analyse der digitalen Anzeige
- Erstellung einer Landingpage
- + Optional Plakat DIN A1 4/0 VK 7,90 €



Social Media Starter-Package

Um neue Kunden zu generieren und zu informieren, kommt man an den Sozialen Medien heute nicht mehr vorbei. Besonders bei der jüngeren Zielgruppe sind Facebook, Instagram und co. tägliche Informationsquellen. Um Ihnen den Einstieg in die Welt der Sozialen Medien zu erleichtern nutzen Sie doch einfach unser Starter-Paket:

Paketinhalt:

- Erstgespräch (eine Stunde) - inkl. Ziel und Zielgruppendefinition
- Grundgestaltung des Kanals – 2 Layoutvorschläge, inkl. 1 Korrekturdurchgang
- Einrichtung einer Seite auf einem Kanal mit Logo, Impressum, Datenschutzhinweise, Öffnungszeiten, Titelbild, Eröffnungspost, Infotext ausarbeiten
- + optional weitere Kanäle
- + optionales Datenschutzpaket mit anwaltlicher Haftung monatlich 9,90 €

Ihre Ansprechpartner:

Annika Görmann
ago@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-72

Franziska Brandt
fbr@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-51

Neu +++ Recruiting-Package

Finden Sie die passenden Mitarbeiter mit unserem Recruiting-Package

Gutes Personal zu finden gestaltet sich immer schwieriger. Aber mit der richtigen Strategie stellen Sie sich und Ihr Unternehmen als attraktiven Arbeitgeber dar und bekommen mehr und bessere Bewerbungen.

Hierbei können wir Ihnen mit unserem Recruiting-Package helfen. Nach der Buchung des Packages erhalten Sie von uns einen Fragebogen um die wichtigsten Eckpunkte Ihrer Recruiting-Kampagne zu erfragen. Im Anschluss erhalten Sie von uns einen inhaltlichen und gestalterischen Vorschlag für Ihre Kampagne.



Ihre Ansprechpartner:

Benjamin Vahle
bv@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-16

Annika Görmann
ago@fleischer-dienst.de
05 31 - 210 55-72



Inhalt Ihrer Kampagne

- Wir erstellen eine Landingpage auf Ihrer Homepage oder auf unserem Landingpage-Tool. Auf diese Seite verweisen alle Ihre Marketingmaßen der Kampagne. Hier finden Bewerber alle Informationen rund um die ausgeschriebenen Stellen und die Kontaktmöglichkeiten zu Ihnen.
- Eine Anzeige in den Social Media Kanälen Facebook und Instagram (Es wird kein eigenes Konto benötigt!). Diese Anzeige wird der definierten Zielgruppe angezeigt und verlinkt auf Ihre Landingpage. Mit dieser Anzeige generieren Sie ca. 300 Klicks auf Ihrer Landingpage.
- Für den Zeitraum der Anzeigenschaltung verwalten wir Ihre Anzeige, kümmern uns um das Community-Management und werten Ihre Kampagne aus.

Optional:

Gerne ergänzen wir Ihre Kampagne um Printprodukte wie Handzettel oder Plakate. Weiterhin lässt sich die Kampagne um Addressable TV Einblendungen oder Radio-Spots ergänzen. Hierfür erstellen wir Ihnen auf Anfrage ein individuelles Angebot.

Einmalig ab 499,00 €

Fliegenfalle Nectar™ 15 Edelstahl

Nectar™ wurde speziell für den Schutz gegen Wespen, Fruchtfliegen und andere Fluginsekten entwickelt, um sämtliche Lebensmittelzubereitungsbereiche frei von Schädlingen zu halten. Das Gerät lässt sich vielseitig platzieren und ist einfach zu warten. Ob Fleischtheken, Salatbars, Konditoreitheken oder Barbereiche - dieser außergewöhnliche Fluginsektenfänger fügt sich dezent in Ihre Verkaufsumgebung ein. Die flexiblen Befestigungsmöglichkeiten und die Blende des Gerätes ermöglichen eine diskrete Platzierung in der Theke sowie einen Sichtschutz auf gefangene Fluginsekten.

Wirkungsbereich: 30m²

Größe: 550 x 120 x 100mm

Gewicht: 1,90kg

Röhre: 1 x 15 Watt (70 35 013)

Folie: 443 x 98mm (Pg.= 12Stk. 70 35 012)

Art. Nr.: 70 35 001



Ideal für den Tresen!

Fliegenfalle Focus F2

Einsatzgebiete:

Für kleinere Bereiche der Lebensmittelzubereitung wie Läden, Cafés und kleinere Küchen.

Merkmale:

- 11 Watt Hochleistungs-Synergetic-Röhren mit Grünlicht für eine gesteigerte Anziehung auf Fluginsekten
- werkzeuglose Wartung – keine losen Teile beim Reinigen
- automatische Stromabschaltung beim Warten
- wahlweise als Decken-, Wand- oder Standgerät einsetzbar
- Gehäuse: verzinkter Stahl, Polyester
- weiß lackiert für Stabilität und Haltbarkeit
- 5 Jahre Qualitätsgarantie (Leuchtstoffröhren sind ausgenommen)

Wirkungsbereich: ca. 80m²

Maße: 300 x 360 x 115mm

Gewicht: 4,60kg

Leuchtstoffröhren: 2 x 11 Watt (70 35 016)

Jeder Betrieb erhält ein Zertifikat nach HACCP für das Gerät!

Art. Nr.: 70 35 003



Angebot freibleibend solange der Vorrat reicht - Druckfehler vorbehalten - © Fleischer-Dienst Braunschweig eG

Fliegenfalle FTP 30 Edelstahl

Der Flytrap Professional™ ist ausgerüstet mit GLUPAC™ Klebefolien und hochleistungsfähigen UV-Röhren. Die UV-Lichtfalle arbeitet leise, diskret und bietet optimale hygienische Insektenkontrolle für empfindliche Bereiche wie zum Beispiel bei der Speisevorbereitung in der Großküche oder bei der Lebensmittelverarbeitung.

Wirkungsbereich: 80m²

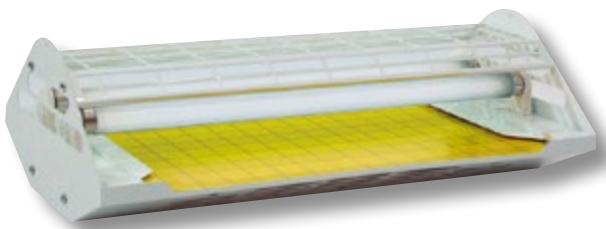
Größe: 475 x 150 x 305mm

Gewicht: 4,00kg

Röhre: 2 x 15 Watt (70 35 002)

Folie: 395 x 310mm (Pg.= 6Stk. 70 35 025)

Art. Nr.: 70 35 018



Fliegenfalle „Aura“

Der Fliegenfalle Aura™ ist ein optisch ansprechendes, modern gestaltetes Gerät. Durch die runde Form lassen sich Insekten im 360°-Winkel anlocken, dies wird durch die grüne UV-Röhre unterstützt. Die Fliegenfalle Aura™ ist mit einer in Pheromonen getränkten Klebefolie versehen.

Sie erfüllt Lebensmittelvorschriften und ermöglicht durch die aufklappbare Vorderseite einen einfachen Wechsel der Klebefolie.

Der Stromanschluss erfolgt wahlweise direkt oder über einen EU-Stecker. Die UV-Röhre hat eine Leistung von 22Watt und ca. 9000 Betriebstunden.

Wirkungsbereich: ca. 40m²

Maße: 270 x 270 x 135mm

Gewicht: 1,90kg

Leuchtstoffröhren: 1 x 22 Watt (70 35 015)

Folie: D 270mm (Pg.= 6Stk. 70 35 006)

Art. Nr.: 70 35 300

