

Bedford®

Delikat essen



Genuss
ist Trumpf!



Die Bedford Manufaktur 2013



Wir bereiten Genuß und Freude!



*Wir stellen Wurst und Schinken der Premium-
klasse her – exklusiv für die Bedienungstheke.*

*Dabei verbinden wir traditionelle Handwerks-
kunst mit modernster Technik.*

*Handarbeit und die Liebe zum Detail
zeichnen unsere Produkte aus. Geschmack und
Aussehen verschmelzen zu einem Genußerlebnis!*

***Wurst- & Schinkenmanufaktur als
Familienbetrieb seit 1909***

Der Spezialist exklusiv für die Bedienungstheke

***Besonderer Geschmack durch handwerkliche
Herstellung und eigene Gewürzmischungen***

***Einzigartige Produkte mit attraktiver Spanne
für unsere Geschäftspartner***

***Eigener Außendienst mit direktem
Service und persönlicher Betreuung***



Gabriele Metzgers



*Es gibt keinen
Ersatz für
Qualität!*

*Wir garantieren den Einsatz
hochwertiger Rohstoffe und achten auf deren
Herkunft
und auf die Bedingungen der Erzeugung.*

*Die regionale Herkunft dokumentieren wir in
unserem Herkunftsnachweissystem unter*

www.schinken.de



Bert Mutsaers



Piet Mutsaers

Familienunternehmen seit über 100 Jahren.

*1964 pachtete Piet Mutsaers das Unternehmen,
welches er 1969 von den Gebrüdern Bedford übernahm.*

Sein Credo: Für Qualität gibt es keinen Ersatz.

*Heute leiten Gabriele und Bert Mutsaers das Familienunternehmen
in 2. Generation und beherzigen den Grundsatz ihres Vaters.*

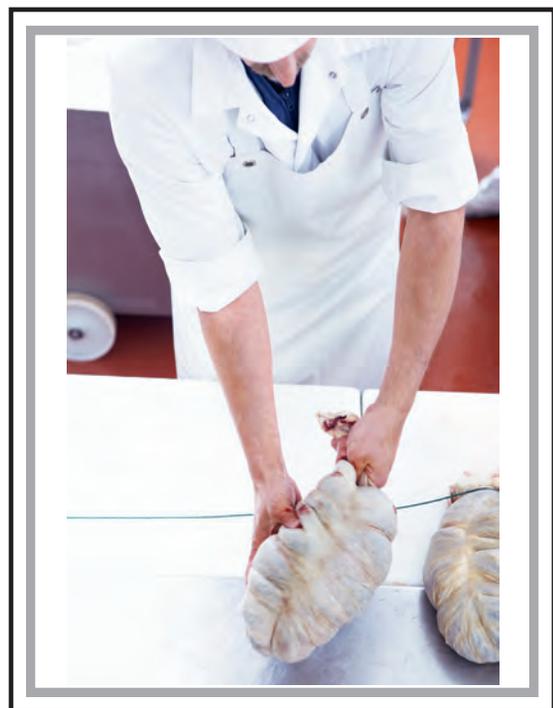
*Sie- als gelernte Metzgermeisterin und
Er- der Betriebswirt und Metzgergeselle.*

Hinter den Kulissen



Bei uns werden **die Gallengänge aus der Leber von Hand entfernt**
Das Ergebnis: Ein köstlich milder Geschmack

Handwerk pur! Unsere
Zwiebeln schälen wir von Hand



Kochwurst traditionell im Naturdarm
Händische Füllung der Kappen
Die Naturdärme kochen in der Brühe:
Intensiver, einzigartiger Geschmack



Räuchern über Buchenrauch
Buchenholzspäne und Wacholderbeeren
Herrlich mildes Raucharoma



Hinter den Kulissen



Unsere **Rohschinkenherstellung:**
Nach italienischem Naturreifungsverfahren
Traditionsgemäß mit Gewürzschmalz einreiben



Die Zutaten werden **von Hand**
verlesen, geschnitten und platziert



Reifegarantie: 7-13 Monate



Osnabrücker Friedensschinken

1,00 €

*pro Schinken
gespendet an
terre des hommes.*

*Bis heute über
540.000 €*



www.Friedensschinken.de




**terre des
hommes**
Hilfe für Kinder in Not

Nachhaltige Hilfe

Aufbau eines Kinderinternats und Flüchtlingscamps in Burma ab 2012

Aufbau der Bedford-School in Angola 2007-2012

Aufbau des Flüchtlingscamps in Angola 2003-2007

Carat-Schinken, luftgetrocknet

Kernschinken Coburger Schnitt

Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz und Gewürzen gesalzen. Mindestens 13 Monate nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren langsam gereift und luftgetrocknet. Verkaufsgerecht zugeschnitten, ohne Knochen, ohne Schwarte, wenig Anschnittverlust.



- Mit Meersalz 
- Laktosefrei 
- Glutenfrei 
- Geschmacksverstärkerfrei 

Art. 852
ca. 2800 g

Osnabrücker Friedensschinken, luftgetrocknet

Kernschinken Coburger Schnitt

Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz gesalzen und 7 Monate nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven, langen Naturreifeverfahren am Knochen gereift und luftgetrocknet. Verkaufsgerecht zugeschnitten, ohne Knochen mit nur einem kleinen Teil Schwarte auf der Unterschale, wenig Anschnittverlust.

- Mit Meersalz 
- Laktosefrei 
- Glutenfrei 
- Geschmacksverstärkerfrei 

- Herkunftsnachweis 

Art. 825
ca. 3100 g

Kernschinken Coburger Schnitt, geräuchert

Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz gesalzen und 7 Monate nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven, langen Naturreifeverfahren am Knochen gereift und geräuchert. Verkaufsgerecht zugeschnitten, ohne Knochen mit nur einem kleinen Teil Schwarte auf der Unterschale, wenig Anschnittverlust.

- Mit Meersalz 
- Laktosefrei 
- Glutenfrei 
- Geschmacksverstärkerfrei 

- Herkunftsnachweis 

Art. 823
ca. 3400 g

Königsberger Heimatschinken, geräuchert

Kernschinken nach einem überliefertem Rezept aus Ostpreußen

Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz und groben, kräftigen Gewürzen gewürzt und 7 Monate nach dem traditionellen, sehr arbeitsintensiven, langen Naturreifeverfahren am Knochen gereift und geräuchert. Verkaufsgerecht zugeschnitten, ohne Knochen mit nur einem kleinen Teil Schwarte auf der Unterschale, wenig Anschnittverlust.

- Mit Meersalz 
- Laktosefrei 
- Glutenfrei 
- Geschmacksverstärkerfrei 

- Herkunftsnachweis 

Art. 826
ca. 3600 g

Gut zu wissen:

Nach italienischem Naturreifeverfahren werden alle Rohschinken mit Meersalz gesalzen, um dann 7 bis 13 Monate zu reifen. Traditionsgemäß reiben wir die Schinken mit Gewürzschmalz ein.

Der Herkunftsnachweis



Impressum

Willkommen bei Schinken.de 

 Herkunft des Schweins. Wo?

 Aufzucht des Schweins. Wie, wo?

 Verarbeitung des Schweins. Wie, wo?

Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben
alles über Ihren Bedford-Schinken zu erfahren.


Bedford®
Delikat essen



Sie möchten mehr Transparenz?
Wir auch!

Bedford®
Delikat essen

„Alter Fritz“ Jahrgangsschinken

Knochenschinken, geräuchert

Mit Geschmack geadelt:

Unser „Alter Fritz“ wird aus der Oberschale, Unterschale und Schinkennuss gewonnen. Seine aromatische Tiefe ist geprägt von milder Finesse. Der zarte Biss stammt vom italienischen, sehr arbeitsintensiven Herstellungsverfahren – garantiert 13 Monate natürlich gereift und geräuchert. Mit reinem Meersalz gesalzen, ohne Knochen und mit wenig Anschnittverlust.



Mit Meersalz 

Laktosefrei 
Glutenfrei 

Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 824
ca. 4500 g



„Alter Fritz“ Jahrgangsschinken

Knochenschinken, luftgetrocknet

Ein besonders lange gereifter Schinken aus der Ober-, Unterschale und Schinkennuss. Ausschließlich mit Meersalz gesalzen und nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren garantiert 13 Monate gereift und luftgetrocknet. Auffällig salzmild und zart, sehr intensiv im Geschmack, ohne Knochen und mit wenig Anschnittverlust.

Mit Meersalz 

Laktosefrei 
Glutenfrei 

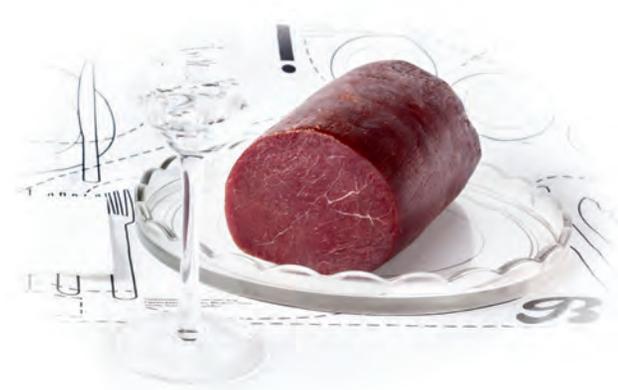
Geschmacks-
verstärkerfrei 

Herkunfts-
nachweis 

Art. 827
ca. 4000 g

Rauchfleisch

Aus dem Kern magerer Rinderoberschalen geschnitten, trocken gesalzen, mild geräuchert.



Laktosefrei 
Glutenfrei 

Geschmacks-
verstärkerfrei 

Wenig Fett 

Art. 882
ca. 1500 g

Feinster Truthahnschinken

geräuchert

Frische Truthahnbrüste werden nach der Bedford-Rohschinkenmethode gewürzt, trocken gesalzen und über Buchenholzspänen leicht geräuchert. Der Truthahnschinken ist besonders mager und cholesterinarm. Außerdem besonders salzmild, leicht und zart im Biss.



Laktosefrei 
Glutenfrei 

Geschmacks-
verstärkerfrei 

Herkunfts-
nachweis 

Wenig Fett 

Art. 846
ca. 1500 g

Lachsschinken „Pariser Art“

Aus mageren Koteletts geschnitten, naturgesalzen, mit zartem Speck ummantelt und ins Netz gefüllt. Besonders salzmild, mit leichtem Rauchgeschmack.



Laktosefrei 
Glutenfrei 

Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 829
ca. 800 g



Wacholderchen

aus der Schweinehüfte, gegart

Aus ausgesucht kleinen Schweinehüften ohne Speck und Schwarte geschnitten, herzhaft gewürzt, ins Netz gefüllt und über einer Mischung aus Buchenholzspänen und Wacholderbeeren kräftig dunkel geräuchert. Die kleinen Wacholderchen eignen sich durch die kleine, handliche Stückgröße besonders gut als Präsent.

Glutenfrei



Wenig Fett

2%

Art. 873

ca. 700 g

Wacholderschinken, gegart

Aus Schinkenhälften ohne Schwarte, ins Netz gezogen, über einer Mischung aus Buchenholzspänen und Wacholderbeeren kräftig dunkel geräuchert und gegart.

Glutenfrei



Art. 874

ca. 1400 g

Schwarzrauchschinken, gegart

Aus der Schinkennuss geschnitten, mit leichter Knoblauchnote, ins Netz gezogen, kräftig dunkel geräuchert und gegart.

Glutenfrei



Wenig Fett

3%

Art. 875

ca. 1300 g

Bärlauchschinken

gegart und gebacken

Aus der Schinkennuss geschnitten, mit Bärlauch-Kräutern fest ummantelt und gebacken.



Glutenfrei



Wenig Fett

3%

Art. 889

ca. 1300 g

Bauernkochschinken, gegart

Aus der Ober- und Unterschale vom Schwein, mit Speck und Schwarte geschnitten, handgeschnürt, goldgelb geräuchert und gegart.



Glutenfrei



Herkunftsnachweis



Art. 897
ca. 4500 g



Kernrauchschinken, gegart

Aus der Ober- und Unterschale vom Schwein, mit Speck und Schwarte geschnitten, handgeschnürt, kräftig dunkel geräuchert und gegart.

Glutenfrei



Art. 879
ca. 4500 g



Mein Meisterstück

Hinterschinken im eigenen Saft gegart

Aus der Ober- und Unterschale vom Schwein, mit Speck und Schwarte geschnitten, in der Form über lange Zeit schonend gegart und sehr anschnittfreundlich, mit einem unverfälschten, typischen Kochschinkengeschmack.

Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacksverstärkerfrei



Herkunftsnachweis



Art. 896
ca. 3600 g

Domschinken, gegart

Ein rustikaler, mit Speck und Schwarte aus der Schweineunterschale geschnittener Kochschinken. Punktgenau gegart, und im traditionellen Buchenrauch kräftig dunkel veredelt – das Aroma des Domschinkens hält, was seine intensive rosa Farbe verspricht!



Glutenfrei



Art. 828
ca. 3200 g

Gut zu wissen:

Dadurch, dass unsere Kochschinken von Hand geschnürt werden, ist die Optik unschlagbar.

Kräuterbraten



*Schweineoberschale gegart und gebacken
Magere Schweineoberschalen werden mit
einer fein abgestimmten Kräutermischung
fest ummantelt und gebacken.*

Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 052
ca. 2100 g

Westernbraten



*Schweineoberschale gegart und gebacken
Magere Schweineoberschalen werden mit
fein gewürfeltem Bacon bedeckt und
schonend gebacken.*

Laktosefrei
Glutenfrei

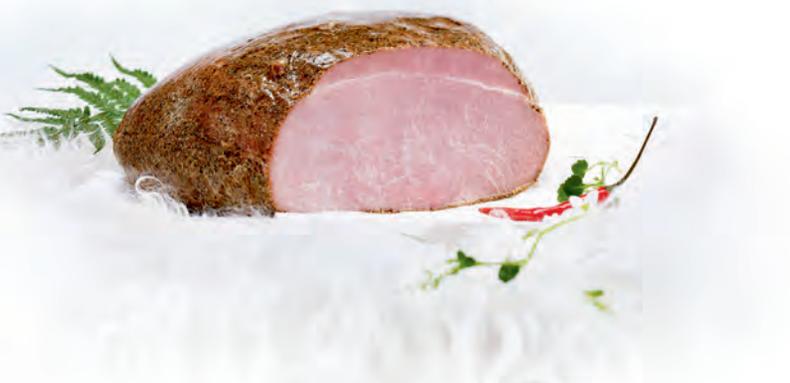


Wenig Fett



Art. 057
ca. 2200 g

Kosakenbraten



*Schweineoberschale gegart und gebacken
Magere Schweineoberschalen werden rundherum
mit einer feurigen Gewürzmischung fest ummantelt
und gebacken.*

Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 056
ca. 2100 g

Gut zu wissen:

*Mit unseren Kochschinken-Spezialitäten können Sie das klassische
Schinkensortiment
um weitere Geschmacksalternativen ergänzen.*

California-Schinken

*mit sonnengereiften Rosinen, gegart und gebacken
Aus Schweineunterschalen mit Speck und Schwarte
geschnitten, mit Honig verfeinert, mit Rosinen
belegt und kräftig gebacken.*



Glutenfrei



Art. 894
ca. 3000 g



Arrostino, Rosmarinbackschinken

gegart und gebacken

*Aus Schweineunterschalen mit Speck und Schwarte geschnitten,
mit Rosmarin verfeinert, kräftig gebacken und mit einem
Rosmarinzweig dekoriert.*

Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 890
ca. 2900 g



Böhmischer Kümmelschinken

gegart und gebacken

*Aus Schweineunterschalen mit Speck und Schwarte geschnitten,
mit Kümmel ummantelt, gegart und kräftig gebacken.*

Glutenfrei



Art. 892
ca. 3200 g



Spargelschinken

Schweineoberschale gegart und gebacken

Magere Schweineoberschalen werden mit grünen Spargelstücken bedeckt und schonend gebacken.

Glutenfrei



Wenig Fett

4%

Art. 053
ca. 2200 g
nur von
März bis Juni



Rindersaftschinken, gegart

Aus mageren Keulen junger Rinder geschnitten, ins Netz eingezogen, dunkel geräuchert und gegart.

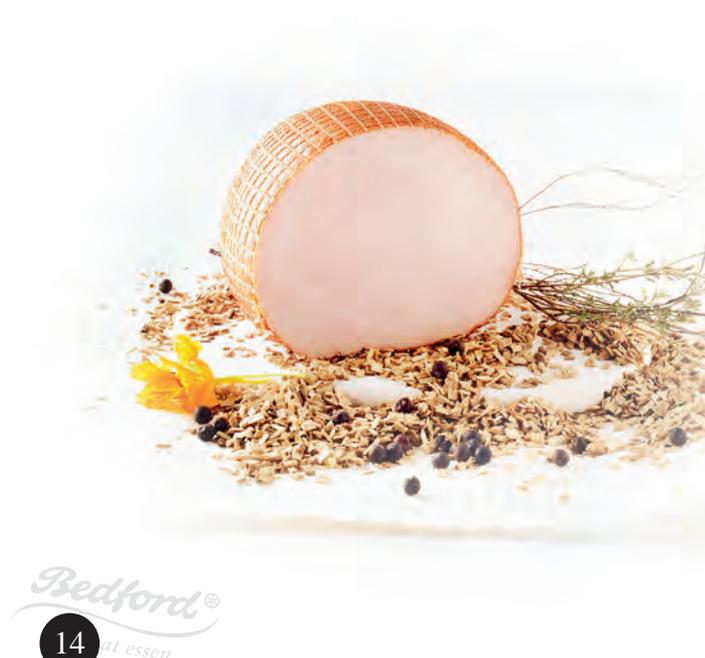
Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett

2%

Art. 821
ca. 2000 g



Wacholder-Putenbrust

gegart und geräuchert

Von der Pute nur das Beste: Frisches, sehnenfreies Brustfleisch ohne Haut wird unter Zugabe von Wacholder mildaromatisch gepökelt. Anschließend schonend im Netz gegart und im Buchenrauch veredelt, entsteht so ein zartes Geschmackserlebnis von goldgelber Farbe.

Laktosefrei
Glutenfrei



Herkunftsnachweis



Wenig Fett

2%

Art. 880
ca. 2300 g

Pikanter Truthahnbraten

unter Verwendung von Geflügelbrät



Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 054
ca. 2600 g

Zartes, saftiges Putenfleisch wird mariniert, mit roten pikanten Früchten und Paprikawürfeln vermengt und in eine Geflügelform gefüllt. Darin langsam und schonend gegart und kräftig überbacken.

Traiteur-Braten

rosa gebackener Rinderbraten

Aus dem besten Stück der Keulen junger Rinder. Innen zartrosa und außen kross gebacken. Natürlich im Geschmack und sehr mager. Ein besonderer Aufschnitt.



Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Wenig Fett



Art. 051
ca. 2600 g

Katenspeck

gegart

Ausgesucht magere Schweinebäuche, kräftig dunkel geräuchert und gegart.



Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 812
ca. 1500 g

Wildschweinschinken

geräuchert



Diese besondere Schinkenspezialität für die Vorweihnachtszeit ist mit einer Meersalzmischung nach unserer Rohschinkenmethode ausgesprochen mild gesalzen und über 6 Monate sorgfältig gereift und leicht geräuchert. Zu einer edlen Delikatesse wird dieser Schinken, hauchdünn geschnitten, auf einem knusprigen Baguette oder zu italienischen Grissinis.

- Mit Meersalz 
- Laktosefrei 
- Glutenfrei 
- Geschmacksverstärkerfrei 
- Wenig Fett 

Art. 836
ca. 2500 g
nur von November
bis Dezember

Feinste geräucherte Entenbrust

Der Klassiker aus Meisterhand!

Aus vollfleischigen Entenbrüsten, sorgfältig zugeschnitten und besonders mild gesalzen. Jede einzelne wird im Naturdarm bis zur vollen Reife abgetrocknet und im leichten Buchenrauch veredelt – für eine kräftig rote Farbe und zarte Struktur.

Geschmacksverstärkerfrei 

Laktosefrei 

Art. 844
ca. 400 g
nur von Oktober
bis Dezember

Gänsebrust in Orangenkonfit, gert

Aus vollfleischigen Gänsebrüsten, mild gepökelt, in Orangenkonfit mariniert und gebacken (Konfit = eingelegt, kandiert).

Laktosefrei 

Art. 843
ca. 260 g
1 Beutel = 4 Stück
nur von Oktober
bis Dezember

Entengalantine

Gefüllte Ente mit Truthahnbrät

Für unsere Entengalantine werden frische Enten sorgfältig ausgelöst, dann mit einem groben Brät aus magerem Geflügelfleisch sowie Croûtons, Lauch und Brokkoli gefüllt. In sorgfältiger Handarbeit in Form genäht, anschließend im Ofen knusprig braun gebraten. In der Bedienungstheke zeigt unsere Entengalantine ihr überaus appetitliches Schnittbild.

Laktosefrei 

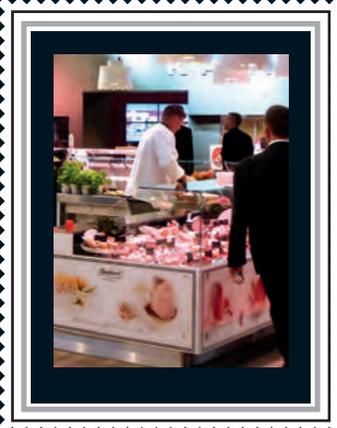
Art. 749
ca. 1900 g
nur von Oktober
bis Dezember

Gut zu wissen:

Diese ausgewählten Leckerbissen stellen wir ausschließlich zur Weihnachtszeit her – damit das Besondere besonders bleibt!



Die Manufaktur spricht für sich



Zertifiziert nach:

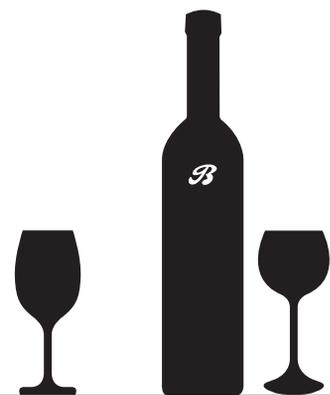
International Food

Standard (IFS) Version 6

ISO 22000: 2005



B



Ob Qualitätsversprechen, verantwortungsvoller Umgang mit den Mitarbeitern oder gesellschaftliches Engagement – das Familienunternehmen Bedford macht nicht viel Wind um die eigene Sache. Lieber gibt es Kostproben seines Könnens, z. B. bei Fachmessen oder der Verleihung des Osnabrücker Wirtschaftspreises 2010.



*Osnabrücker
Wirtschaftspreis 2010*

Saltufo®

*Salamikugeln mit
Sommertrüffeln, umhüllt mit
Parmigiano Reggiano*



Mit Meersalz 

Glutenfrei 

Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 666
ca. 80 g
1 Pack = 6 Stück

Saltufo® Gold

*Salamikugeln mit Sommertrüffeln,
umhüllt mit
doppelt Parmigiano Reggiano*



Mit Meersalz 

Glutenfrei 

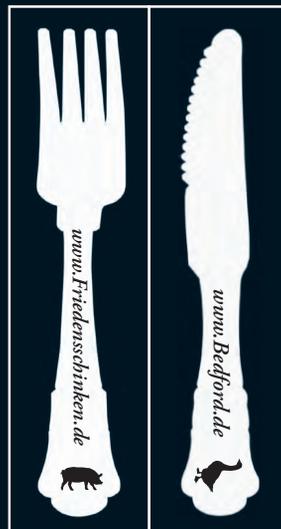
Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 670
ca. 90 g
1 Pack= 6 Stück
nur von Oktober
bis Dezember

La vita è Bella!

Saltufo®

*Saltufo® ist Versuchung pur.
Feine Kugeln einer ganz besonderen
Salami-Spezialität aus Schweinefleisch
und
erlesenen Sommertrüffeln,
umhüllt mit 24 Monate gereiftem
Parmigiano Reggiano.*





Trüffelsalami

Eine außergewöhnliche Rohwurst-Spezialität, die für sich spricht: Schweinefleisch und erlesene Sommertrüffel setzen aromatische Akzente. Jede Trüffelsalami wird über Buchenrauch mild geräuchert und kann durch ein besonderes Naturreifeverfahren garantierte 6 Wochen lang ruhen. In einem rustikal geschnürten Darm sowie mit fester, mittelgrob gekörnter Struktur ergibt sie besonders schöne, schmale Scheiben.

Mit Meersalz



Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 663
ca. 1700 g



Olivensalami

Aromatische Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und schwarzen Kalamata-Oliven. Nach einem besonderen Naturreifeverfahren garantiert 6 Wochen gereift und über Buchenrauch mild geräuchert. In der Gitternetz-Hülle, mittelgrob gekörnt. Eine Delikatesse mit feinem Reife Aroma.

Mit Meersalz



Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 665
ca. 1700 g

Salami Mailänder Art

Aus Schweinefleisch und Rindfleisch hergestellt, mit Knoblauch abgestimmt. Nach einem besonderen Naturreifeverfahren garantiert 6 Wochen gereift und über Buchenrauch mild geräuchert. In einer rustikalen Wabennetz-Hülle, mittelfein gekörnt.



Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 664
ca. 1400 g



Fenchelsalami

Eine besonders ausgereifte Spezialität aus Schweinefleisch, mit Fenchelsamen verfeinert. Im geschnürten Darm 6 Wochen zu vollem Aroma gereift. Über Buchenrauch mild geräuchert, mittelgrob gekörnt.

Mit Meersalz



Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 668
ca. 1700 g



Südländische Salami

Eine besondere Salami-Spezialität aus Schweinefleisch, italienischem, 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano und einer mediterranen Würzung. Nach einem besonderen Naturreifeverfahren garantiert 6 Wochen gereift und über Buchenrauch mild geräuchert. Im Naturdarm gefüllt, mittelgrob gekörnt. Ein Blickfang in der Theke durch die außergewöhnliche Optik.

Mit Meersalz



Glutenfrei



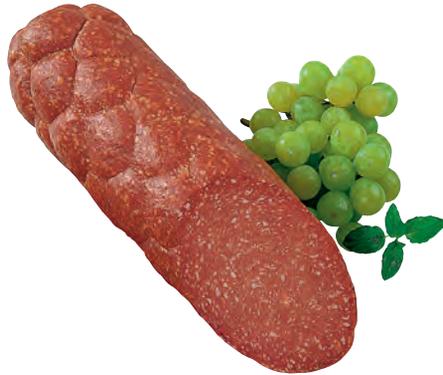
Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 662
ca. 1800 g

Mit Parmigiano Reggiano

Truthahnsalami



Eine Salami-Spezialität aus magerem, cholesterinarmem Puten-Oberkeulenfleisch und magerem Schweinefleisch.

Glutenfrei 

Geschmacksverstärkerfrei 

Art. 060
ca. 2200 g



Geflügelsalami mit Käse

Aus Truthahnfleisch, Schweinefleisch und italienischem Käse hergestellt, luftgetrocknet, ohne Darm, mit Edelschimmelmantel.

Glutenfrei 

Geschmacksverstärkerfrei 

Art. 071
ca. 1000 g



Truthahn-Teewurst, fein

Aus Truthahnfleisch, streichart, mit einer feinen Rauchnote.

Laktosefrei
Glutenfrei 

Geschmacksverstärkerfrei 

Art. 723
ca. 600 g

Prosciutto di Parma

Original Parmaschinken

Original italienischer Parmaschinken, ohne Knochen, ohne Schwarte, ohne Haxe, mit Meersalz naturgesalzen und 16 Monate in Parma luftgetrocknet.



Mit Meersalz 

Laktosefrei
Glutenfrei 

Geschmacksverstärkerfrei 

Art. 833
ca. 5500 g

Bauernhof- Zwiebelmettwurst

gekocht

*Frisches Schweinemett mit vielen frischen Zwiebeln,
im Naturdarm, gekocht und leicht geräuchert.*



Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 716
ca. 500 g



Bauernhof-Leberwurst

*Frisches Schweinefleisch und Schweineleber, mittelgrob gekörnt,
mit vielen Kräutern, im Naturdarm, gekocht und leicht geräuchert.*

Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 707
ca. 600 g

Bauernhof-Rotwurst

*Frisches Schweinefleisch und Schweineleber als Einlage, mit Thüringer
Majoran geschmacklich abgestimmt, im Naturdarm, gekocht und
leicht geräuchert.*

Glutenfrei



Art. 715
ca. 600 g



Bauernhof-Geflügelleberwurst

mit Schnittlauch

*Frisches Truthahnfleisch und Schweineleber,
mit reichlich Schnittlauch und Sahne,
im Naturdarm, gekocht und leicht geräuchert,
besonders cremig.*



Glutenfrei



Art. 718
ca. 600 g

Bärlauch- Leberwurst

mit Truthahnfleisch, schnittfest

Frische Schweineleber mit reichlich grob gewürfelter Truthahnfleischinlage, mit einer kräftigen Bärlauch-Kräutermischung, im Textildarm, gekocht und geräuchert, schnittfest.



Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 735
ca. 1800 g



Zungenrotwurst

Frische Schweinezunge, kräftig gewürzt, grob gewürfelt, in Handarbeit in einen Naturdarm gestopft, gekocht und leicht geräuchert.

Glutenfrei



Art. 741
ca. 2000 g



Landleberwurst

mit Thüringer Majoran, schnittfest

Frisches Schweinefleisch und Schweineleber, mit reichlich Kräutern, im Naturdarm gekocht und geräuchert, schnittfest.

Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 734
ca. 2300 g

Gut zu wissen:

Traditionsgemäß entfernen wir von Hand die Gallengänge aus der Leber, dies verleiht unseren Kochwurst-Spezialitäten den köstlich milden Geschmack.



Trüffelleberwurst mit Sommertrüffeln

Ein exklusiver Genuß, der auf der Zunge zergeht: Frisches Schweinefleisch sowie sorgfältig vorbereitete Schweineleber verleihen der Trüffelleberwurst die aromatische Basis.

Mit erlesenen Sommertrüffeln, reichlich Sahne für höchste Cremigkeit und einem Gewürz-Potpourri fein abgestimmt. Ihr gewachster Naturdarm garantiert eine ideale Handhabung und hochwertige Präsentation in der Bedienungstheke.



Glutenfrei



Art. 702
ca. 1100 g



Kalbfleisch-Leberwurst

Frisches Schweine- und Kalbfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne und feine Gewürze werden zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt. Besonders zart und cremig.

Glutenfrei



Art. 701
ca. 1100 g

Truthahnleberwurst mit Honig

Frisches Schweinefleisch, mageres Truthahnfleisch als grobe Einlage, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne, etwas Honig und feine Gewürze werden zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt.



Glutenfrei



Art. 782
ca. 1100 g



Feinste Truthahnleberwurst

Frisches Truthahn- und Schweinefleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne und feine Gewürze werden zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt.

Glutenfrei



Art. 780
ca. 1100 g

Geflügelleberwurst

mit Pistazien und Champignons

Frisches Geflügel- und Schweinefleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne, Pistazien, Champignons und feine Gewürze werden zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt.



Glutenfrei



Art. 705

ca. 1100 g



Getrüffelte Truthahnleberwurst

mit Sommertrüffeln und Pistazien

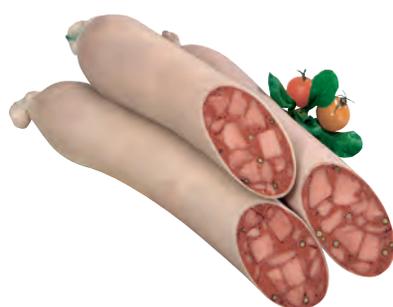
Frisches Schweinefleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, mageres Truthahnfleisch als Einlage, Sahne, Pistazien, erlesene Sommertrüffel und feine Gewürze werden zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt.

Glutenfrei



Art. 784

ca. 1100 g



Geflügelfleischrotwurst

mit grünem Pfeffer

Ausschließlich mageres Truthahnfleisch wird in der Blutschwartenmasse mit grünem Pfeffer und deftigen Gewürzen zusammengefügt und in den Naturdarm abgefüllt.

Glutenfrei



Art. 785

ca. 1400 g

B

Gut zu wissen:

Der Naturdarm ist für Kochwurst unübertroffen.

Er unterstützt die aromatische Veredlung beim Kochen in der Brühe und beim Räuchern über Buchenrauch.

Vor der Auslieferung überziehen wir ihn mit einem feinem Wachsmantel, der für einen optimalen Frische- und Griffschutz sorgt.

Schnittlauch-Kugel

Geflügelleberwurst mit Schnittlauch

Frisches Truthahnfleisch und Schweineleber, mit reichlich Schnittlauch und Sahne, zu einer kleinen Kugel portionsgerecht im Kunst Darm abgefüllt.

Klein und fein im Gewicht, groß im Geschmack.



Glutenfrei



Art. 321

ca. 50 g

1 Packung

= 30 Stück

Trüffel-Kugel, Trüffelleberwurst

Der kleine runde Luxus des Alltags!

Verführerische Trüffelleberwurst-Kugeln, aus frischem Schweinefleisch sowie ausgesuchter, sorgfältig vorbereiteter Schweineleber.

Durch die hinzugefügte Sahne zergehen sie auf der Zunge, erlesene Sommertrüffel und feine Gewürze machen sie unwiderstehlich. Ein zartrosa Geschmackserlebnis, das auch optisch zum auffälligen Detail in der Bedienungstheke wird.

Glutenfrei



Art. 320

ca. 50 g

1 Packung

= 30 Stück

Kalbs-Kugel, Kalbfleisch-Leberwurst

Frisches Schweine- und Kalbfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, Sahne und feine Gewürze werden zusammengefügt und zu einer kleinen Kugel im Kunst Darm portionsgerecht abgefüllt.

Klein und fein im Gewicht, groß im Geschmack.

Glutenfrei



Art. 322

ca. 50 g

1 Packung

= 30 Stück

Gut zu wissen:

Traditionsgemäß entfernen wir von Hand die Gallengänge aus der Leber, dies verleiht unseren Kochwurst-Spezialitäten den köstlich milden Geschmack.

Landrauch-Kochsalami

in Talerform

Frisches Schweinefleisch und Speck sind mittelgrob gekörnt, geschmacklich mit einer kräftigen Würzmischung und Pfefferstückchen abgestimmt, in einen schwarzen Textildarm gefüllt und kräftig geräuchert.



Glutenfrei



Art. 738
ca. 2300 g



Truthahn-Kräuter-Jagdwurst

Ausschließlich frisches Truthahnfleisch wird mit edlen Gewürzen und etwas Knoblauch zu einem feinen Brät verarbeitet. Mit einer Einlage aus magerem Truthahnfleisch, Kräutern und Senfkörnern. In einen Textildarm gefüllt und leicht geräuchert.

Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 751
ca. 1900 g



Truthahn-Bierschinken mediterran

Frühlingshafte Leichtigkeit das ganze Jahr hindurch: Ausschließlich frisches Truthahnfleisch wird mit edlen Gewürzen und mediterranen Kräutern zu einem feinem Brät verarbeitet, das perfekt mit der groben Einlage aus magerem Truthahnfleisch, Mini-Champignonköpfen und Tomatenstückchen harmoniert. Unser Truthahn-Bierschinken wird im Textildarm leicht geräuchert und ist zartrosa in der Farbe.

Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 753
ca. 1900 g



Gipfelstürmer, Pfefferkochsalami

Frisches Schweinefleisch, grob gewolft, mit feinem Brät aus Rindfleisch. Mit groben Pfefferstückchen, einem deftigen, kräftigen Gewürzaroma, geräuchert und gegart.

Glutenfrei



Art. 740
ca. 900 g



Brotzeit-Kochsalami, aus Truthahnfleisch

Eine deftig-würzige Kochsalami rein aus magerem, grobem Truthahnfleisch und einem feinen Truthahnfleischbrät. Kräftig gewürzt und geräuchert.

Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 739
ca. 1300 g

Gänseschmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

Aus feinstem Gäneschmalz, frischem Schweineschmalz mit Grieben, mit reichlich Röstzwiebeln und Gewürzen zu einem deftigen, streichfähigen Brotaufstrich zusammengestellt.



Laktosefrei



Art. 079

125 g

1 Pack = 12 Gl.

nur von September
bis April

Gänseschmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

Aus feinstem Gäneschmalz, frischem Schweineschmalz mit Grieben, mit reichlich Röstzwiebeln und Gewürzen zu einem deftigen, streichfähigen Brotaufstrich zusammengestellt.



Laktosefrei



Art. 078

1800 g

nur von September
bis April

Hubertus Schmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

Aus feinstem Gäneschmalz, frischem Schweineschmalz mit Grieben, mit reichlich roten Zwiebeln, Kräutern und frischem Knoblauch zu einem kräftigen, streichfähigen Brotaufstrich zusammengestellt.



Laktosefrei



Art. 080

1800 g

nur von September
bis April

Chili Schmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

Aus feinstem Gänseschmalz, frischem Schweineschmalz mit Grieben, scharf mit Chili gewürzt, mit knackigen Röstzwiebeln zu einem feurigen, streichfähigen Brotaufstrich zusammengestellt.



Laktosefrei



Art. 085

125 g

1 Pack = 12 Gl.

nur von September
bis April

Hubertus Schmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

Aus feinstem Gänseschmalz, frischem Schweineschmalz mit Grieben, mit reichlich Röstzwiebeln, Kräutern und frischem Knoblauch zu einem kräftigen, streichfähigen Brotaufstrich zusammengestellt.



Laktosefrei



Art. 081

125 g

1 Pack = 12 Gl.

nur von September
bis April

Rillettes

aus Gänse- und Schweinefleisch

Vollfleischige, sorgfältig ausgesuchte Gänsekeulen und mageres Schweinefleisch werden schonend gekocht. Das zarte Fleisch wird in Gänse- und Schweineschmalz ausgebraten und mit Zwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen abgeschmeckt. Danach wird es in Gläser abgefüllt. Der Geschmack ist vollmundig, typisch wie Gänsebraten.

Laktosefrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 083

125 g

1 Pack = 12 Gl.

nur von September
bis Dezember

Gut zu wissen:

Für unser Schmalz lassen wir die Flomen von frisch geschlachteten Gänsen selbst aus – womit wir für besonders reine und leckere Spezialitäten garantieren können.

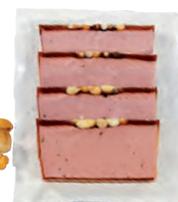
Steinpilzpastete mit Schweineleber



Durch reichlich frische Sahne und die aromatischen Steinpilzstückchen wird diese Pastete zu einer cremigen Spezialität. Die großzügige Garnitur aus kanadischen Preiselbeeren und Nüssen geben der Pastete eine lebhaft Optik.

Art. 044
ca. 1600 g

Auch als vakuumierte Scheibe erhältlich.
1 Karton = 12 Scheiben à 125g



Glutenfrei

Art. 024
125 g

Geflügel-Bärlauchpastete

mit Schweineleber

Aus frischem, magerem Truthahnfleisch, sorgfältig vorbereiteter Schweineleber, reichlich Sahne, Gewürzen, frischem Knoblauch und Bärlauch hergestellt. Die Garnitur aus Orangenscheiben, Pistazien und kanadischen Preiselbeeren geben der Pastete eine farbenfrohe Optik.

Art. 049
ca. 1700 g

Apfel-Calvados-Pastete

mit Schweineleber

Fruchtigkeit trifft Fleisch-Finesse:
Außergewöhnliche Pasteten-Komposition aus frischem Schweinefleisch und sorgfältig vorbereiteter frischer Schweineleber, sehr ideenreich mit Korinthen, Apfelstückchen und echtem Calvados arrangiert. Jede einzelne Apfel-Calvados-Pastete ist von wunderbar cremiger Struktur und präsentiert sich mit einer optisch wie kulinarisch sehr attraktiven Garnitur aus Mangopüree und Orangenscheiben.

Art. 046
ca. 1700 g

Auch als vakuumierte Scheibe erhältlich.
1 Karton = 12 Scheiben à 125g



Glutenfrei

Art. 026
125 g

Entenleberpastete

mit Schweineleber

Sorgfältig vorbereitete Entenleber, Schweinefleisch, edle Gewürze, erlesene Sommertrüffel und Pistazien machen diese Pastete zu einer Weihnachtsspezialität. Die Garnitur aus Orangenscheiben und Pistazien ist besonders frisch und fruchtig.



Glutenfrei



Geschmacksverstärkerfrei



Art. 047
ca. 1700 g
nur von
Oktober
bis Ostern

Wildschweinpastete

mit Preiselbeeren



mit Schweineleber

Sorgfältig vorbereitete Schweineleber, mageres Wildschweinfleisch, frische Sahne, Gewürze und Preiselbeeren machen die Wildschweinpastete zu einer cremig festen Pastete. Die Garnitur aus kanadischen Preiselbeeren und Mini-Champignonköpfen harmoniert besonders gut mit der Pastete.

Glutenfrei



Art. 040
ca. 1700 g
nur von
Oktober
bis Ostern

Rehpastete

mit Schweineleber

Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus kanadischen Preiselbeeren und Pistazien gibt der Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild.

Glutenfrei



Art. 048
ca. 1700 g
nur von Oktober
bis Ostern

Auch als vakuumierte Scheibe erhältlich.
1 Karton = 12 Scheiben à 125g



Glutenfrei

Art. 028
125 g

B

Gut zu wissen:

Die Zutaten für die variantenreichen Garnituren werden von Hand verlesen, geschnitten und platziert.

Das ist Augenpulver für Ihre Kunden und zu dem köstlich!

Schinkenfleisch-Frikadelle, ASP

fix und fertig gebraten

Frisches, mageres Schweineschinken- und Rindfleisch wird zerkleinert, mit Gewürzen und Zwiebeln gewürzt, geformt und in der Fritteuse fix und fertig gebraten.



Art. 420
ca. 100 g
1 Pack =
14 Stück



Lange Ritter, ASP

Schinkenfleisch nach Art einer Frikadelle, gebraten

Frisches, mageres Schweineschinken- und Rindfleisch wird zerkleinert, mit Gewürzen und Zwiebeln gewürzt, in lange Stangen geformt und in der Fritteuse fix und fertig gebraten.

Art. 482
ca. 100 g
1 Pack =
14 Stück

Schinkenfleischschnitte, ASP

Zartes Schinkenfleisch, geformt, paniert u. gebraten

Unsere von Erfolg gekrönten Schinkenfleischschnitten werden fett- und sehnenfrei aus frischem Schweineschinken geschnitten, dann mit jodiertem Speisesalz sowie feinen Gewürzen abgeschmeckt. Einzeln geformt, paniert und verzehrfertig goldknusprig frittiert, brillieren sie mit zartem, saftigem Geschmack als klassische warme Hauptspeise oder als kalte Zwischenmahlzeit im individuell garnierten Brötchen bzw. Baguette.

Art. 410
ca. 125 g
1 Pack =
10 Stück

Paniert wie ein Schnitzel!

Gut zu wissen:

ASP (Aromaschutzverpackung) ist das spezielle Verpackungsverfahren, bei dem der Sauerstoff in der luftdichten Verpackung gegen aromasicherndes Schutzgas ausgetauscht wird.

Hähnchen-Chili-Sticks, ASP

Zartes Hähnchenbrustfleisch,
geformt, paniert u. gebraten



Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 496
ca. 20 g
1 Pack =
ca. 63 Stück

Ob heiß serviert oder als kalter Snack – die knusprigen Hähnchen-Chili-Sticks gewinnen ihre Freunde immer ganz schnell: Sticks aus magerem, grob gewürfeltem Hähnchenbrustfleisch in einer knackigen Cornflakes-Panade, mit Chili, Tomatenstückchen sowie frischem Knoblauch temperamentvoll abgeschmeckt. Goldgelb und kross frittiert sind Hähnchen-Chili-Sticks eine Zwischenmahlzeit oder zusammen mit Salat und Dip das ganze Jahr hindurch der absolute Fingerfood-Favorit!



Hähnchenecken, ASP

Zartes Hähnchenbrustfleisch, geformt, paniert u. gebraten

Mageres Hähnchenbrustfleisch wird in grobe Würfel geteilt, mit Gewürzen, frischem Knoblauch und jodiertem Speisesalz gewürzt, in die vielseitige Dreieckform gebracht, mit einer Cornflakes-Knusperpanade paniert und in der Fritteuse fix und fertig knusprig gebraten.

Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 488
ca. 70 g
1 Pack
= 16 Stück



Hähnchenbrust-Nuggets, ASP

Zartes Hähnchenbrustfleisch, geformt, paniert u. gebraten

Mageres Hähnchenbrustfleisch wird in grobe Würfel geteilt, mit Gewürzen, frischem Knoblauch und jodiertem Speisesalz gewürzt, geformt, mit einer Cornflakes-Knusperpanade paniert und in der Fritteuse fix und fertig knusprig gebraten.

Geschmacks-
verstärkerfrei



Art. 495
ca. 20 g
1 Pack
= ca. 60 Stück

Hähnchenbrustschnitte, ASP

*Zartes Hähnchenbrustfleisch,
geformt, paniert u. gebraten*

*Mageres Hähnchenbrustfleisch wird in grobe
Würfel geteilt, mit Gewürzen, frischem
Knoblauch und jodiertem Speisesalz gewürzt,
geformt, mit einer Cornflakes-Knusperpanade
paniert und in der Fritteuse fix und fertig
knusprig gebraten.*



Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 450
ca. 135 g
1 Pack =
10 Stück

Chili-Bagel

Zartes Hähnchenbrustfleisch geformt, paniert u. gebraten

*Mageres Hähnchenbrustfleisch wird in grobe Würfel
geteilt, mit Chili, Tomatenstückchen und frischem
Knoblauch gewürzt, zum Bagel geformt,
mit einer Cornflakes-Knusperpanade paniert und
in der Fritteuse fix und fertig knusprig gebraten.*



Geschmacks-
verstärkerfrei 

Art. 422
ca. 100 g
1 Pack =
12 Stück

Gut zu wissen:

*Unsere Bratprodukte lassen sich ohne viel Aufwand
als kalter oder heißer Snack schnell zubereiten und
schmecken auch ohne alles gut!*

Schinkenfleischröllchen mit Kräuterkäse



in Aspik

Röllchen aus zartem Schinkenfleisch werden mit einer herzhaften Kräuterkäse-Zubereitung gefüllt und in eine mit Möhrenstreifen garnierte Vierkantform eingelegt.

Glutenfrei



Art. 777
ca. 2200 g

Spargeltröpfchen

gefülltes Schinkenfleisch in Balsamicogele

Schinkenfleischscheiben werden mit einer frischen Spargel-Käse-Zubereitung gefüllt, in eine mit Eischeiben garnierte Vierkantform eingelegt und mit einem Balsamico-Essig aufgefüllt.

Glutenfrei



Art. 773
ca. 2200 g
*nur von
März bis Juni*

Schinkenfleischröllchen in Preiselbeer

mit Meerrettich-Käse-Füllung, in Aspik

Eine ausgewogen würzige Entdeckung mit fruchtiger Note: Zartes Schinkenfleisch zu Röllchen gedreht, mit einer würzigen Meerrettich-Käse-Zubereitung gefüllt und in Preiselbeergelee eingelegt. Das Produkt mit einer Garnitur aus ganzen Preiselbeeren ist eine Bereicherung für jedes Buffet.

Glutenfrei



Art. 778
ca. 2200 g

Gut zu wissen:

Unsere Aspik-Röllchen bringen Abwechslung in Ihre Bedienungstheke. Die Röllchen werden von Hand gefüllt, gerollt und in die Schale gelegt.

Schweinefilet in Aspik



süß-sauer, gewürfelt

Frische, entsehnte Schweinefilets werden süß-sauer mariniert, schonend gegart und grob gewürfelt. Mit Gurken, Zwiebeln und einem würzigen Aspikaufguss in eine Vierkantschale gefüllt, mit einer Sahne-Schmalzmasse überzogen und dekoriert.

Wenig Fett **3%**

Art. 767
1900 g

Pikantes Schweinefilet



mit Frischkäsehaube, gewürfelt, in Aspik

Das Feinste vom Schwein raffiniert kombiniert!

Aus frischen, mageren Filets – zunächst mariniert, schonend gegart und grob zerkleinert. Dann wird das Fleisch in einen würzigen Aspikaufguss eingelegt und mit pikanten roten Peppadew™-Früchten sowie Pistazien fantasievoll garniert. Seinen fein abgerundeten Geschmack und den besonderen Eindruck beim Servieren gewinnt unser Pikantes Schweinefilet durch eine würzige Schicht Frischkäse.

Glutenfrei 

Wenig Fett **5%**

Art. 775
ca. 2200 g

Delikatess-Kalbfleischsülze



gewürfelt

Mageres, frisches Kalb- und Schweinefleisch, fein gewürfelt, mit einem leicht sauren Aspikaufguss in die Tafelform gefüllt und mit Eischeiben, Gurken und Möhren appetitlich von Hand garniert.

Laktosefrei
Glutenfrei 

Wenig Fett **2%**

Art. 729
ca. 2300 g

Zartes Putenbrustfilet in Fruchtaspik

mit Papaya-Garnitur, gewürfelt

Zarte, magere Putenbrustfleischstücke werden in einem fruchtigen Aspikaufguss in eine Vierkantschale eingelegt und dekorativ mit Papayabällchen, Ananasscheiben und Ananasstücken garniert.



Glutenfrei



Wenig Fett

1%

Art. 766
1900 g

Hähnchenfleisch in Aspik

mit Ananas und Mandarinen, gewürfelt

Frische, magere Hähnchenbruststücke werden mit Ananas- und Mandarinstücken von Hand in eine Tafelform gefüllt und mit einem fruchtigen Aspikaufguss aufgefüllt. Garniert sind die Formen mit Ananasscheiben und Mandarinspalten.



Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett

1%

Art. 770
ca. 2200 g

Truthahnsauerfleisch mit Silberzwiebeln

gewürfelt, in Aspik

Frisches, mageres Truthahnfleisch wird herzhaft mariniert und schonend gegart. In eine Vierkantschale gefüllt, mit einem würzigen Aspikaufguss verfeinert und mit Silberzwiebeln garniert.



Glutenfrei



Wenig Fett

3%

Art. 768
1900 g

Feinste Fleischsülze

mit Spreewaldgurken, gewürfelt



Ein Leckerbissen für jede Gelegenheit: Bestes, grob gewürfeltes Fleisch vom Schweineschinken und Schweinekopf geht mit original Spreewaldgurken, Zwiebeln sowie einem würzig frischen Aspik-aufguss eine deftige Verbindung ein. Diese mit Möhrenstreifen und Spreewald-Cornichons dekorierte Spezialität ist überall sofort servierfertig – eine köstliche Beilage zu Bratkartoffeln oder beim Picknick!

Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 727
ca. 2200 g

Eingelegte Bäckchensülze

Zartes Schweinebäckchenfleisch, kräftig gepökelt, von Hand in eine Tafelform eingelegt, mit einem pikant-sauren Aspikaufguss, mit vielen frischen Zwiebeln. In Handarbeit garniert mit Zwiebelscheiben und Gurkenwürfeln.

Laktosefrei
Glutenfrei



Geschmacks-
verstärkerfrei



Wenig Fett

6%

Art. 728
ca. 2300 g



Gut zu wissen:

Für den unwiderstehlichen Geschmack unternehmen wir einiges:
Bspw. schälen wir die Zwiebeln von Hand.
und das Bäckchenfleisch wird am Kopf gekocht.

Eisbein-Zwiebelfleisch

süß-sauer, gewürfelt, in Aspik

Mageres, frisches Schinkeneisbeinfleisch, mariniert, mit reichlich frischen Zwiebeln und einem süß-sauren Aspikaufguss in eine Vierkantschale abgefüllt. Garniert mit Zwiebelstückchen und Wacholderbeeren.



Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 772
1800 g



Delikatess-Pfeffersülze

gewürfelt

Zartes, sorgfältig vorbereitetes Schweinekopffleisch, mit mageren Schinkenwürfeln und grünen Pfefferkörnern in einem pikanten würzigen Aspikaufguss, im Golddarm abgefüllt.

Laktosefrei
Glutenfrei



Art. 710
ca. 1900 g



Deutsches Cornedbeef

Mageres, frisches Rindfleisch, vollständig entseht, mit einem herzhaften Aspikaufguss in den Golddarm gefüllt.

Laktosefrei
Glutenfrei



Wenig Fett



Art. 709
ca. 2000 g

1

Verkaufstraining

*Wie entscheiden Menschen?
Wie überzeuge ich meine Kunden?*

*Erfolgreicher Verkaufen
an der Bedienungstheke
und
Emotionale Warenpräsentation*



Verkaufstraining

1
Seminar

2

Ernährungs- Workshop

*Was wollen und dürfen meine
Kunden essen?*

*Die besten Argumente pro
Fleisch und Wurst für die
Bedienungstheke*



Ernährungsberatung

2
Seminar

*In regelmäßigen Abständen bieten wir Ihnen Seminare an.
Wir möchten Sie bei interessanten Themen unterstützen und
Ihnen neue Anregungen geben.*

3

Snack + Strategie-Tag

*Mit welchen Snacks
erreiche ich meine Kunden?*

*Snacks und Zwischenverpflegung
für das Fleischerhandwerk*



Snackseminar


Seminar

4

Aktiv-Workshop

*Was erwarten meine Kunden
im Party-Service von mir?*

*Kreativität und Vielseitigkeit –
Erfolgsfaktoren im Partyservice*



Aktiv-Workshop


Seminar

*Interessiert? Ihr Außendienstmitarbeiter steht Ihnen
für alle Fragen rund um die Seminare zur Verfügung,
auch gerne telefonisch unter 0541/1218-110.*

Das Bedford Theken-Erfolgsrezept

Weniger ist mehr!

Facheinzelhandelsgeschäfte heben sich dank Bedienungstheke positiv vom Discount ab. Aber die bloße Mengenauslage überfordert die Kunden.

Eine ansprechende Optik Ihrer Warenauslage beeinflusst die Kaufentscheidung zu mehr als 50%.

Das Theken-Erfolgsrezept von Bedford setzt auf emotionale Warenpräsentation, Sortimentsoptimierung und Verkaufstraining!

Das Ergebnis:
Schnellere Kaufentscheidungen,
höherer Warenumsatz,
höhere Produktivität und
verbesserte Rendite!



Liebe zum Detail
à la Bedientheke:

1 Theke (Größe nach Belieben)

350 g Fleiß

450 g Überzeugung

555 ml gute Laune
(bei Bedarf mehr)

850 g Feingefühl für
Kundenwünsche

~~100 ml Spielverderber~~

1 bis 2 Handvoll Motivation

1 Prise Verkaufstraining

Dazu einfach
1 kg Bedford Theken-Team
und los geht's!

www.Bedford.de
oder
Tel: 0541/1218-0

SB

bedienen wir nicht.
Discount sparen
wir uns!

Bedford®

Delikat essen



Die Bedford Manufaktur

*Bedford GmbH + Co. KG, Wurst- & Schinkenmanufaktur
Traiteur-Platz 1, D 49090 Osnabrück
Telefon (0541) 1218-0, Telefax (0541) 1218-128
www.bedford.de*