



Schweineschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

★★★★★ (9)

Art.-Nr.: 102025-102025-1

Schweineschnitzel

Schweineschnitzel am Stück 1,000kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	15,- EURO
Schweineschnitzel geschnitten 1,000kg (ca.8 Stk.)	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	16,- EURO
Schweineschnitzel geschnitten 2,5kg(20 Stk.)	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	38,- EURO

Grundpreis: ab 1,50 EURO/100g

ab 15,- EURO

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Schweineschnitzel von der Oberschale (Bäckchen) vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Das Schweineschnitzel ist hervorragend geeignet für Schweineschnitzel "Wiener Art", Schweinerouladen, Geschnetzeltes, am Stück oder hervorragend als magerer saftiger Schweinebraten . Das Fleisch eines Schwäbisch-Hällisches Landschweines ist fest, etwas dunkler und hält auf Grund seiner gesunden Zellstruktur den Saft besonders auch bei dem mageren Schweineschnitzel. Die Farbe ist dadurch etwas kräftiger. Dank artgerechter Tierhaltung und Fütterungen schmeckt das Schweineschnitzel auch besonders gut. Das typische Aroma und der kräftige Geschmack sind wichtige Voraussetzungen für eine qualitäts- und gaumenbewußte Küche. Feinkost Pum - Qualitätsgarantie für Schweineschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein : Es werden ausschließlich ausgesuchte Schwäbisch-Hällische Landschweine verwendet. Kein Gen-Futter, keine Antibiotika Haltbarkeit - Versand: Das Schweineschnitzel wird sofort nach Zahlungseingang frisch geschnitten, Vakuum verpackt, und in speziellen Kühlboxen versendet. Bitte geben Sie das Schweineschnitzel unmittelbar nach Erhalt in Kühlung . Nach öffnen der Vakuumverpackung innerhalb von 2 Tagen zubereiten. Zubereitung: Das Schweineschnitzel ist hervorragend für schnelle Gerichte (kurz anbraten) geeignet. Das äußerst magere, zarte Schweineschnitzel kann prima zu Schnitzel "Wiener Art" oder Geschnetzeltes "Züricher Art" verwendet werden. Weinempfehlung: Zum zarten Schweineschnitzel vom Bäckchen wird meist eine kräftige Soße serviert oder auch nur eine Zitronenscheibe. Dazu empfehlen wir trockene Rotweine wie Spätburgunder, Merlot oder Cabernet Sauvignon, sowie Chardonnay, oder Pinotage. Für Wok-Speisen eher einen Pinot Noir. Auch unser Weißer Gutedel schmeckt besonder gut dazu. Beachten Sie den Mengenrabatt

Passend dazu



Hühnerbrustfilet ungewürzt

Grundpreis: 2,- EURO/100g
ab 3,60 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (6)



dry aged pork

Grundpreis: 2,83 EURO/100g **9,90**
EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (8)



Kalbsleberwurst klein

2,20 EURO

(inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

★★★★★ (5)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- EURO (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 EURO bis zu einem Bestellwert von 99,- EURO. **Bestellungen ab 99,- EURO werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.**

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 99,- EURO Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 99,- EURO Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands