



Feinkost Champignon Lyoner - aufgschnitten

Art.-Nr.: 0021-2501,5,2,0

Gewicht

250 g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	4,98 €
500g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	9,95 €
1000g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	19,90 €

Gewünschte Stärke der Wurstscheiben

standard Scheiben ca. 1,5 - 2,0
mm

extra dünne Scheiben ca. 1,0 -
1,5mm

stärkere Scheiben ca. 2,5 - 3,0
mm

4,98 €

Grundpreis: 19,92 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Beschreibung:

Feinkost Champignon Lyoner mit frischen Pilzen und edlen Naturgewürzen - hausgemacht Unser Feinkost-Champignon Lyoner ist eine äußerst delikat und wohlschmeckende Brühwurst. Die Verwendung von artgerecht gehaltenen Tieren gibt der Champignon Lyoner ihren intensiven Geschmack. Unsere Feinkost-Gourmets schätzen, daß ausschließlich Fleisch verwendet wird, bei dem weder Genfutter, noch Wachstumsverstärker eingesetzt werden dürfen. Von uns aus ein klares Plus für mehr Gesundheit. Von Meisterhand gemacht enthält Feinkost Champignon Lyoner ausschließlich erlesene Naturgewürzen und Bickelbacher Natursalz, natürlich ohne jegliche synthetische Zusätze. So erhalten wir gerade dadurch einen vortrefflichen Geschmack. Die frischen Pilze werden selbstverständlich von Hand geschnitten. Champignon Lyoner mundet auf frischem Brot oder knackigen Brötchen. Dazu in Streifen geschnittene Gurken und kristallklares Wasser oder ein würziges Bier. Kurzinfo zum Feinkost Champignon Lyoner : mit erlesenen, feinen Naturgewürzen mit frischen Champignons und Naturkräuter ohne künstliche Geschmacksverstärker Feinkost Zubereitung von Hand Fleisch vom Schwäbisch Hällischem Landschwein / Hohenloher Weiderind mit Bickelbacher naturreinem Steinsalz Infos zu - Schwäbisch Hällisches Landschwein Artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. Die Haltung

des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Schweine werden artgerecht in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Wo es die Situation auf dem Hof erlaubt, haben die Tiere Auslauf. Die Fütterung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sowie Wachstumsförderer sind absolut verboten. Unser Qualitätsversprechen des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften in der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern, wie sie sich schon seit Generationen bewährt hat. Es gibt keinen Zwischenhandel. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehs und tiergerechte Erzeugung sind somit gewährleistet. Haltung Hohenloher Weiderind Während der Aufzucht weiden die Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Im Herbst ist Weideabtrieb nach historischem Vorbild. Anschließend kommen die Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu. Genfreie Fütterung Hohenloher Weiderind Während der gesamten Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Auch das Füttern von Tiermehl ist strengstens verboten - und dies schon lange vor der BSE-Krise. BESH Qualitätsversprechen für Hohenloher Weiderind Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.

Passend dazu



Feinkost Leberkäse Aufschnitt - hausgemacht-

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*



Grober Feinkost Fleischkäse Aufschnitt - hausgemacht

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*



Feinkost Bierschinken vom Schwein - aufgeschnitten

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten