



Gulaschsuppe - Hausfrauen Art - im Glas 500 ml

★★★★★ (6)

Art.-Nr.: 7004

1 Glas / Versandgewicht ca. 780g

Inhalt ca. 500g

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

8,60 €

8,60 €

Grundpreis: 17,20 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

Beschreibung:

Gulaschsuppe - Hausfrauen Art - 500 ml - (Vollkonserve) 2 Jahr haltbar bei 20°C Wenn die Zeit zum Kochen einmal nicht reicht und Sie dennoch delikate Gulaschsuppe essen wollen, sind Sie mit unseren Feinkost Gläsern bestens bedient. Innerhalb von Minuten haben Sie ein Essen, wie von Muttern gekocht. Einfach über dem Herd aufgewärmt und mit einer Wurst Ihrer Wahl kombiniert, zaubern Sie ein vollwertiges Essen, dass äußerst delikat schmeckt. Wenn Sie unserer Menüempfehlung (siehe unten) folgen, begeistern Sie mit diesem Feinkost-Essen Ihren Partner und Ihre Freunde. Kurzinfo zu Gulaschsuppe im Glas - Hausfrauen Art: Feinkost Zubereitung Fleisch vom Hohenloher Weiderind Verwendung edler Naturgewürze Bickelbacher Steinsalz Vollkonserve 2 Jahr haltbar bei 20°C Verwendung / Verzehr von Gulaschsuppe im Glas - Hausfrauen Art: Zur Gulaschsuppe gehören klassisch ein gutes Bauernbrot. Selbstverständlich können Sie auch unsere Sulzbacher Fleischwurst in kleine Stücke schneiden und dazu kombinieren. Haltbarkeit Gulaschsuppe im Glas - Hausfrauen Art: Durch ein Geschmack schonendes Einmachverfahren ist unsere Gulaschsuppe im Glas (Vollkonserve) 2 Jahr haltbar bei 20°C . Achten Sie darauf dass Sie die Feinkost Gläser nicht der unmittelbaren Sonne aussetzen. Der ohnehin hervorragende Rindergulasch wird von Meisterhand, in unserer Feinkostküche frisch zubereitet, somit wird dieser zur Feinkost Gulaschsuppe für Gourmets. boeuf de Hohenlohe (Rind aus Hohenlohe) ist ein historischer Begriff für gesundes, prächtiges Mastvieh von den fruchtbaren Weiden Hohenlohes. Der französisch klingende Name ist im ausgehenden 18. Jahrhundert entstanden, als die Tiere bis nach Paris getrieben wurden. In der französischen Küche wurde ihr Fleisch vor allem wegen seiner Zartheit und seines Geschmacks gerühmt. Zucht Hohenloher Weiderind Bauern der Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall haben sich dieser Tradition angenommen und erzeugen heute das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild. Gesunde Hohenloher Rinder lokaler Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit dem französischen Limousin zu boeuf de Hohenlohe gekreuzt. 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



Hühnersuppe - im Glas 500 ml

Grundpreis: 13,- €/kg
6,50 €*

★★★★★ (5)



Feinkost Sulzbacher Fleischwurst im Ring 420g - Gold prämiert

Grundpreis: 16,90 €/kg
7,10 €*

★★★★★ (8)



Tomatensuppe - Hausfrauen Art - 500 ml

Grundpreis: 11,- €/kg
5,50 €*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten