



## Presskopf - Hausgemacht- frisch mit Kümmel

★★★★★ (3)

Art.-Nr.: 0057-250

Gewicht

250g -geschnitten-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	4,44 €
500g - am Stück	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	8,87 €
750g - am Stück-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	13,31 €

4,44 €

Grundpreis: 17,76 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

Beschreibung:

Frischer Feinkost Presskopf mit Kümmel - mit reinen Naturgewürzen Unser frischer Feinkost Presskopf mit Kümmel besticht durch ihren äußerst delikaten Geschmack, der seinen Ursprung in besten Zutaten und meisterlicher Feinkost-Verarbeitung hat. Zu bestem Fleisch, verwenden wir nur erlesene Naturgewürze und Bickelbacher Natursalze. Wir nutzen aufwändigere Möglichkeiten mit Naturprodukten. Nur so können wir Ihnen diesen vortrefflichen Geschmack bei unserem frischen Feinkost Presskopf mit Kümmel ermöglichen. Als maßgebliche Grundlage für das außergewöhnlich gute Geschmacksergebnis unseres frischen Feinkost Presskopfes mit Kümmel verwenden wir nur Fleisch von meist freilaufenden, jedoch auf jeden Fall artgerecht gehaltenen Tieren. Diese haben weder genmanipuliertes und wachstumsförderndes Futter bekommen, noch einen langen Transportweg zum Schlachter ertragen müssen. Wir finden das fair für die Tiere und merken, daß wir das deutlich schmecken. Kurzinfo zu Frischer Feinkost Presskopf mit Kümmel : Feinkost Zubereitung mit viel Vorderschinkenfleisch Fleisch vom Schwäbisch Hällischem Landschwein / Hohenloher Weiderind erlesene, feine Naturgewürze Bickelbacher naturreines 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



Frankfurter Leberwurst geräuchert -  
hausgemacht

Grundpreis: 20,88 €/kg  
5,22 €\*

★★★★★ (6)



Frankfurter Leberwurst -  
Hausgemacht - frisch

Grundpreis: 20,88 €/kg  
5,22 €\*

★★★★★ (2)



Feinkost Sulzbacher Fleischwurst im  
Ring 420g - Gold prämiert

Grundpreis: 16,90 €/kg  
7,10 €\*

★★★★★ (8)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten