

MEGA Wurst & Schinken

Für Metzgerei und Gastronomie



MEGA für Sie!

Die „MEGA Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie eG“ wurde 1937 als FleischerGenossenschaft von Stuttgarter Metzgern gegründet. Heute beschäftigt die MEGA über 700 Mitarbeiter in den C&C-Märkten und Zustelldiensten in Stuttgart, Stockach, Dresden und Chemnitz. Darüber hinaus betreibt die MEGA einen IFS-zertifizierten Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb in Stuttgart und einen eigenen MetzgerSchlachthof in Göppingen. Neben einem umfangreichen Sortiment von ca. 50.000 Artikeln ist die MEGA seit vielen Jahren DER Spezialist in Sachen Fleisch.

Die eigenen, regionalen Premium-Fleischmarken StaufenFleisch®, Stauffer Strohschwein, Bad Boller Strohschwein und Sachsenglück® finden großen Zuspruch in der Metzgerei und Gastronomie. Zudem bietet die MEGA eine große Auswahl an Lebensmitteln, Tiefkühlprodukten, Metzgereibedarf, Porzellan, Gläsern, Verpackungen, Berufskleidung, Küchenequipment und Maschinen an.

Die Premium-Fleischmarke StaufenFleisch® wird neben klassischen Teilstücken auch in Form von Special Cuts angeboten. Eine große Vielfalt an internationalen und nationalen Fleischspezialitäten sowie Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung vervollständigen das Sortiment.

Die MEGA legt mit ihren Premium-Fleischmarken von Beginn an großen Wert auf Qualitäts- und Nachhaltigkeitsaspekte und ist diesem Qualitätsanspruch bis heute treu, indem sie seit Jahrzehnten mit einer Erzeugergemeinschaft und ausgewählten bäuerlichen Familienbetrieben zusammenarbeitet.

Mit MENÜPLAN smart convenience food bietet die MEGA frisch gekochte Convenience-Komponenten, die in der Stuttgarter Manufaktur hergestellt werden. Das Sortiment umfasst Suppen, Saucen, herzhafte und Sous-vide gegarte Hauptgerichte, schwäbische Klassiker, Street-food, Vegetarisches und Beilagen, die perfekt fürs Mittagsgeschäft oder den Partyservice sind.

Vom Bauernhof auf den Teller – alles aus einer Hand

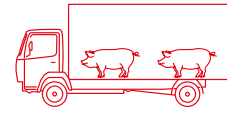
1. Aufzucht

Tierwohl hat für uns oberste Priorität: Unsere Schweine stammen aus langjährigen, zertifizierten und familiären Erzeugergemeinschaften. Rinder direkt aus der Region.



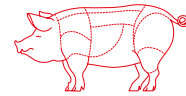
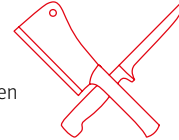
2. Transport

Wir legen Wert auf kurze Transportwege, klimatisierte Fahrzeuge und fachkundige Transporteure zur Stressvermeidung der Tiere und für beste Fleischqualität.



3. Schlachtung

Tiergerechte Betäubung, größte Sorgfalt im Schlachtprozess und Einhaltung strenger Qualitätskriterien im Göppinger MetzgerSchlachthof.



4. Zerlegung

In unserem IFS-zertifizierten Fleischwerk in Stuttgart.

5. Fleischveredelung

In unserer MEGA Manufaktur veredeln wir das Fleisch zu hochwertigen Spezialitäten!



6. Verkauf

Alle Fleisch- und Wurstwaren erhalten Sie in unseren C&C-Märkten in Stuttgart, Stockach, Dresden und Chemnitz.

7. Zufuhr

Wir beliefern Sie zuverlässig mit unserem Volls Sortiment aus 50.000 Artikeln unter strenger Einhaltung der Kühl- und Tiefkühlkette.



MEGA Ansprechpartner



Valentin Schumann

MEGA Stuttgart

Valentin Schumann

Leitung Fleischtheke
v.schumann@mega-stuttgart.de
Tel. 0711 1684-2940

MEGA Stockach

Stefan Braun

Abteilungsleitung Metzgerei
s.braun@mega-stockach.de
Tel. 07771 9340-270

Bestellhotline/Preisauskunft

MEGA Stuttgart

Tel. 0711 1684-222 | Fax: -125
E-Mail: bestellung@mega-stuttgart.de

MEGA Stockach

Tel. 07771 9340-200 | Fax: -222
E-Mail: info@mega-stockach.de

Bitte beachten Sie:

Bei **Vorbestellartikeln** haben wir eine Vorlaufzeit von **3 Werktagen**.

So gewähren wir stets **Qualität und Frische** außerhalb unseres Standardsortiments.

MEGA Sortiment

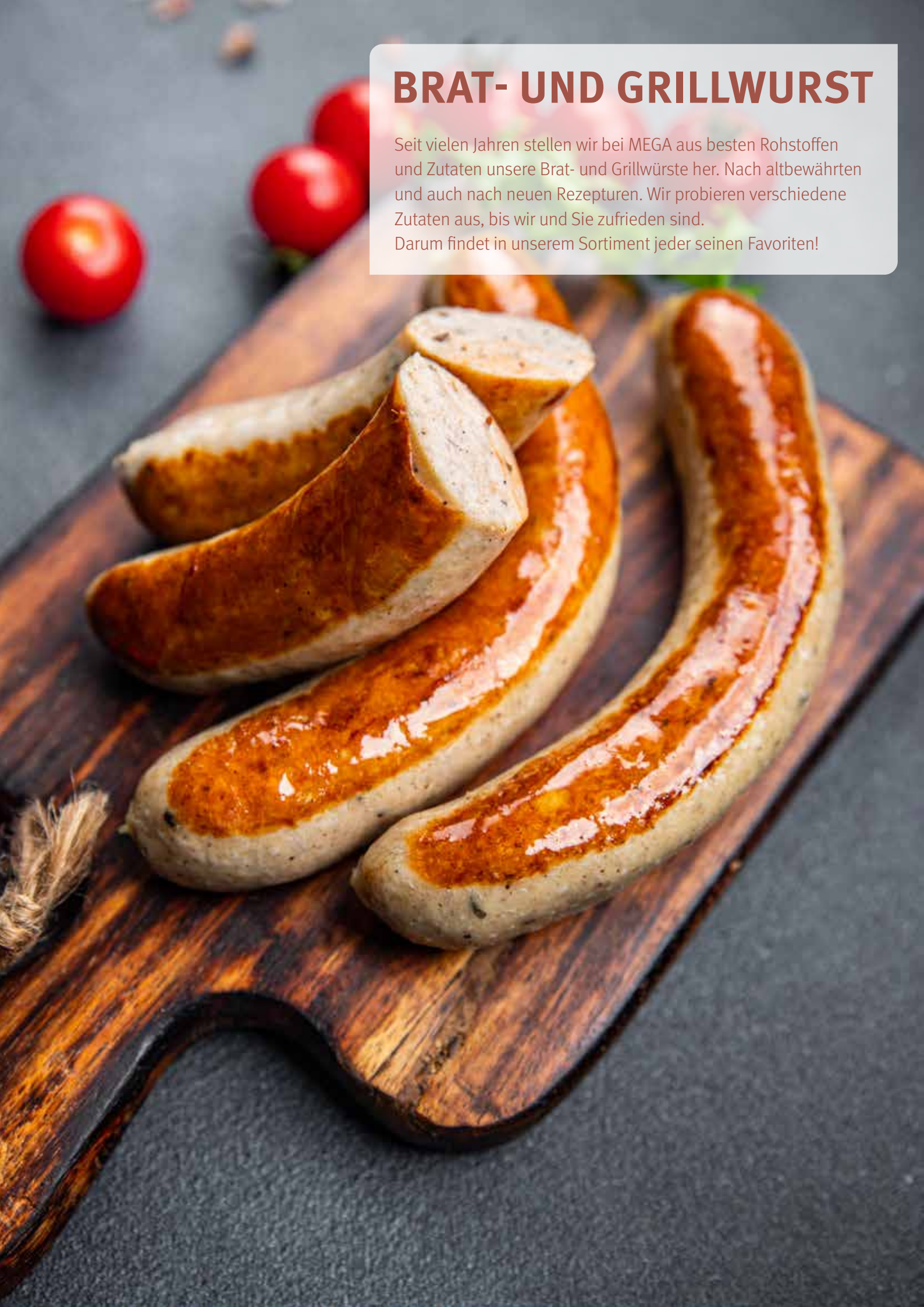


BRAT- UND GRILLWURST	4
BRÄT UND HACKFLEISCH	8
BRÜHWURST.....	10
KOCHWURST.....	14
ROHWURST	16

KOCHPÖKELWARE	18
WURSTAUFSCHNITT	21
WURSTSTREIFEN	22
WURSTWÜRFEL	22
ROHPÖKELWARE	24

BRAT- UND GRILLWURST

Seit vielen Jahren stellen wir bei MEGA aus besten Rohstoffen und Zutaten unsere Brat- und Grillwürste her. Nach altbewährten und auch nach neuen Rezepturen. Wir probieren verschiedene Zutaten aus, bis wir und Sie zufrieden sind. Darum findet in unserem Sortiment jeder seinen Favoriten!



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0905900	Oberländer	<i>fein zerkleinert, gebrüht, ohne Darm, Koriander, Ingwer, Muskat</i>	10 Stück à ca. 100 g
2 0905700	Bratwurst fein	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Koriander, Ingwer, Muskat</i>	5 Paar à ca. 200 g
3 0907200	Weißwurst	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, frische Petersilie, Pfeffer, Zitrone, Muskat, Koriander</i>	8 Paar à ca. 180 g
4 0905800	Schweinsbratwurst grob	<i>fein zerkleinert, mit grober Einlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Majoran gerebelt</i>	5 Paar à ca. 240 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0907000	Schweinswürstel	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Majoran gerebelt</i>	1 Beutel à ca. 1 kg
2 0906300	Gourmetbratwurst	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Zwiebel, Liebstockel, Käse, Spinat</i>	10 Stück à ca. 110 g
3 0903503	Chili Käseknacker	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Käse, Chili, Buchenrauch</i>	10 Stück à ca. 100 g
4 0905834	Stuttgarter Rostbratwurst	<i>fein zerkleinert, mit grober Einlage, gebrüht, Saitling, Majoran, Zitrone, Kümmel, ca. 30 cm lang</i>	5 Stück à ca. 100 g



**SAISONARTIKEL
APRIL-SEPTEMBER**

**SAISONARTIKEL
APRIL-SEPTEMBER**

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0905500	Saiten	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Koriander, Muskat, Kardamom, Buchenrauch</i>	20 Stück à 50 g
2 0905600	Cocktail-Saiten	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Koriander, Muskat, Kardamom, Buchenrauch</i>	1 Beutel à ca. 1 kg
3 0905503	Puten-Saiten	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Koriander, Muskat, Buchenrauch</i>	20 Stück à 50 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0905806	Rote Bockwurst	<i>fein zerkleinert, gebrüht, geschält, Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat, Buchenrauch</i>	10 Stück à 120 g
2 0905100	Rote Wurst	<i>fein zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Paprika, Koriander, Muskat, Buchenrauch</i>	10 Stück à ca. 110 g
3 0905300	Debrecziner	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Naturdarm, Paprika, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, Buchenrauch</i>	8 Paar à ca. 120 g





MEGA Grillsortiment

Entdecken Sie unser Grillsortiment
von April bis September



BRÄT/HACKFLEISCH

Der ausgezeichnete Geschmack unseres Bräts basiert auf jahrelanger Erfahrung, kompromisslosem Qualitätsdenken und absoluter Frische. Nur ausgewählte Zutaten von Schwein und Rind, schlachtfrisch verarbeitet, sind in unserem Brät enthalten. Auch unser frisches Hackfleisch ist eine beliebte Zutat in zahlreichen Rezepten: es gibt Aufläufe mit Hack, zahlreiche Pastagerichte, Frikadellen oder Gehacktes als Füllung. Entweder rein als Rinderhack oder gemischtes Hackfleisch. Früher wurden die Fleischstücke mit einem Messer gehackt. Daher auch der Name. Heute wird Hackfleisch durch den Fleischwolf gedreht. Für unsere Hackfleisch-Produkte verwenden wir nur ganze Muskelstücke. So erhält das Hack seinen intensiven, individuellen Geschmack. Eine tolle Grundlage zum Beispiel für selbstgemachte Burger.



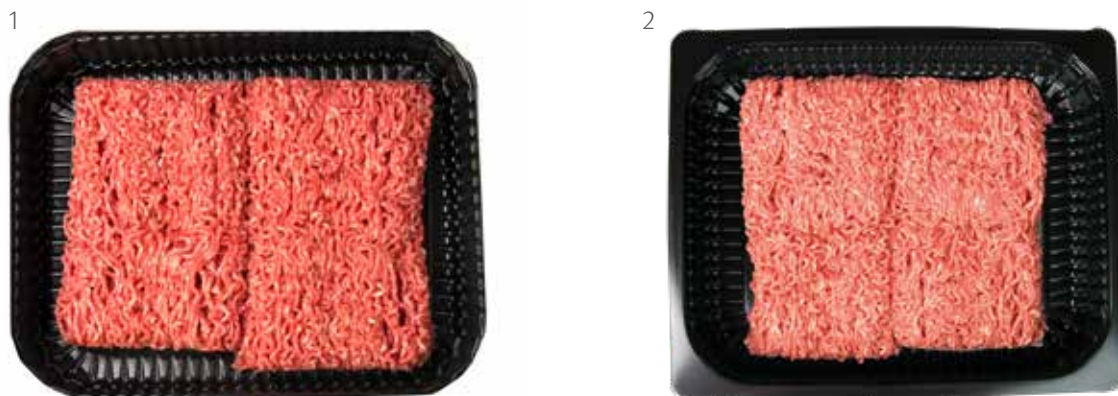
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0910000	Bratwurstbrät *	<i>fein zerkleinert, roh, Koriander, Ingwer, Muskat</i>	ca. 2-kg-Sterildarm
2 0910101	Fleischkäsebrät fein *	<i>fein zerkleinert, roh, Pfeffer, Ingwer, Muskat</i>	ca. 2-kg-Aluform
3 0910100	Fleischkäsebrät grob *	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, roh, Pfeffer, Ingwer, Muskat</i>	ca. 2-kg-Aluform

* nicht zum Rohverzehr geeignet, vor dem Verzehr durcherhitzen



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
2 0255603	Rinderhackfleisch *	<i>gewolft, roh</i>	ca. 2,5-kg-Schale
4 0255212	Hackfleisch gemischt *	<i>gewolft, roh, ca. 55 % Schweine- & 45 % Rindfleisch</i>	ca. 2,5-kg-Schale

* nicht zum Rohverzehr geeignet, vor dem Verzehr durcherhitzen





BRÜHWURST

Bei der Herstellung unserer Brühwurst verwenden wir ausschließlich beste Zutaten und Rohstoffe. Zudem vermeiden wir, wo immer es geht, konsequent Farbstoffe, Allergene und Geschmacksverstärker. Vielmehr setzen wir auf traditionelles Handwerk und alte Rezepturen.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0901000	Lyoner	Kaliber 90, fein zerkleinert, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Muskat	1 Stück à ca. 2,7 kg
2 0900400	Stuttgarter Schinkenwurst	Kaliber 90, fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Muskat, Kardamom	1 Stück à ca. 2,7 kg
3 0900300	Stuttgarter Schinkenwurst	Kaliber 75, fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Muskat, Kardamom	1 Stück à ca. 2 kg
4 0900800	Paprika-Lyoner	Kaliber 90, fein zerkleinert, mit Paprikaeinlage, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Ingwer, Koriander	1 Stück à ca. 2,7 kg
5 0900100	Bierschinken	Kaliber 90, fein zerkleinert mit gewürfelter Einlage, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Piment, Kardamom, Senfkörner	1 Stück à ca. 2,7 kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0907600	Fleischwurst	Kaliber 90, fein zerkleinert, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Muskat, Ingwer	1 Stück à ca. 2,7 kg
2 0902300	Gerauchte Schinkenwurst	Kaliber 60, fein zerkleinert mit gekörnter Einlage, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Petersilie, Koriander, Muskat, Sellerie, Buchenrauch	1 Stück à ca. 1 kg
3 0902100	Bierwurst	Kaliber 90, fein zerkleinert, gebrüht, Kunst darm, Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Muskat	1 Stück à ca. 2,7 kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0901500	Fleischkäse fein	<i>fein zerkleinert, ofengebacken, Pfeffer, Ingwer, Muskat</i>	1 Stück à ca. 2 kg
2 0901301	Fleischkäse grob	<i>fein zerkleinert mit grober Einlage, ofengebacken, Pfeffer, Ingwer, Muskat</i>	1 Stück à ca. 2 kg
3 0904300	Pizzafleisch	<i>fein zerkleinert mit Einlage (Vorderschinken, Salami, Emmentaler, Paprika, Champignon), ofengebacken, Pfeffer, Ingwer, Muskat</i>	1 Stück à ca. 2 kg



MEGA

Wochenkualter

Unsere Fleischangebote bekommen Sie separat wöchentlich per E-Mail, um Ihnen immer den bestmöglichen Preis zu bieten!

Dürfen wir Ihnen auch die Wochenangebote zusenden?
Kurze E-Mail mit Betreff MEGA WOCHENANGEBOTE an:

Stuttgart: info@mega-stuttgart.de
oder
Stockach: info@mega-stockach.de

JETZT ANFORDERN!

MEGA

Tipps

Stuttgart Stockach

MEGA Tipps

Empfehlungen der MEGA Stuttgart

- Königsschinken**
mit 1 em Rauch und würzig im Geschmack
geschneitten ca. 0,5-kg Packung
Nr. 0910702
- Land West Wedges**
4 Beutel à 2,5 kg/Karton
Nr. 1490000
- Bierschinken**
11,5kg/2ct. Karton Nr.
ca. 2 kg Beutel
Nr. 0800100
- Paprika Lyoner**
waffelartige Portwein Würstel
ca. 200g Packung, 2 Stück-Packung
Nr. 0800100
- APS Elektrischer Suppentopf 10 l**
Nr. 6040317
- Hilfsmittel Zwiebelwürfel gebräu**
3 kg Beutel
Nr. 1901503

Empfehlungen der MEGA Stockach

- Müller-Thurgau**
weiß trocken 1 l Flasche à 1,99 €
Nr. 0800100
- Bodenseesecce**
weiß oder rot
Nr. 4302100
- Primakov Vodka**
40% vol. 50 cl
Nr. 4400104
- Wilder Wildi oder Cool Shot**
30 Flaschen à 20 cl Packung
Nr. 4400100
- Roschen Bourbonmischung**
7 kg Beutel
Nr. 5001100
- Hirsch Hopfenbau oder Zwickel**
20 Flaschen à 1,5 l Packung
Nr. 4400100
- Kleiner Klopfer**
20 Stück à 20 cl Packung
Nr. 5011100
- Karibonbon**
7 kg Beutel
Nr. 5001100

JETZT ANFORDERN!
Unsere Angebote für Sie von uns.
Jetzt digital oder in Ihrem Briefkasten.

GÜLTIG VOM 21.01. BIS 10.02.2024

Ob per Mail oder Post
Fordern Sie den MEGA Tipp an: 0711-1684-0 oder info@mega-stuttgart.de



KOCHWURST

Im Gegensatz zur Brühwurst ist bei der Kochwurst das Fleisch schon vor der Verarbeitung gebrüht bzw. gekocht. Zutaten sind, je nach Sorte, Fleisch, Speck, Leber, Zunge, Blut, ausgesuchte Gewürze und Gewürzmischungen sowie sehr viel Erfahrung unserer Metzgermeister bei der Zubereitung. Nach dem Abfüllen werden die frischen Würste nochmals gekocht oder zusätzlich leicht geräuchert.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0910200	Hausmacher Leberwurst abgebunden	<i>grob zerkleinert, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Majoran gerebelt, Zwiebel, Ingwer, Thymian</i>	10 Stück à ca. 100 g
2 0910300	Hausmacher Griebenwurst abgebunden	<i>fein zerkleinert mit Speckeinlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Majoran, Piment, Muskat, Nelken</i>	10 Stück à ca. 100 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0910500	Hausmacher Griebenwurst	<i>Kaliber 90, fein zerkleinert mit Speckeinlage, gebrüht, Kunstdarm, Pfeffer, Majoran, Piment, Muskat, Nelken</i>	1 Stück à ca. 2,5 kg
2 0929500	Schwarzwurst	<i>fein zerkleinert mit Speckeinlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Piment, Majoran gerebelt, Nelken, Muskat, Ingwer, Buchenrauch</i>	2 Stück à ca. 500 g
3 0929501	Chili Schwarzwurst	<i>fein zerkleinert mit Speckeinlage, gebrüht, Naturdarm, Pfeffer, Piment, Majoran gerebelt, Nelken, Muskat, Ingwer, Chili, Buchenrauch</i>	2 Stück à ca. 500 g





Rohwurst

Fünf Zutaten braucht man für eine gute Rohwurst: bestes Rind- oder Schweinefleisch, kernigen Speck, Speisesalz, Nitrat und Gewürze. Fleisch und Speck werden bis zur gewünschten Körnung zerkleinert und mit den Gewürzen vermengt, die der Wurst ihren typischen Geschmack verleihen. Nun kann die Wurstmasse in Därme abgefüllt werden. Rohwürste können frisch gegessen oder auch getrocknet und gereift werden.

Durch die kontrollierte Reifung in klimatisierten Räumen bei 15 bis 22 Grad erhält die Wurst die gewünschte Farbe, Aromagebung, Säuerung, Schnittfestigkeit und Haltbarkeit. Während der Reifung verliert die Wurst Feuchtigkeit, insgesamt etwa 40 bis 50 Prozent. Einige Rohwürste bekommen zudem durch Räuchern eine besondere Geschmacksnote.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0903601	Landjäger	<i>mittel- bis fein gekörnt, gereift, Rindercollagendarm, Pfeffer, Kümmel, Piment, Buchenrauch</i>	10 Paar à ca. 80 g
2 0903610	Rinder-Landjäger	<i>mittel- bis fein gekörnt, gereift, Rindercollagendarm, Pfeffer, Kümmel, Piment, Buchenrauch</i>	10 Paar à ca. 80 g
3 0903400	Pfefferbeißer	<i>grob zerkleinert, gereift, Naturdarm, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Buchenrauch</i>	7 Paar à ca. 100 g
4 0903100	Bauernknacker	<i>grob zerkleinert, gereift, Naturdarm, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Buchenrauch</i>	6 Paar à ca. 200 g
5 0902000	Paprikaknacker	<i>grob zerkleinert, gereift, Naturdarm, Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Buchenrauch</i>	6 Paar à ca. 200 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0900007	Haussalami 1A	<i>Kaliber 80, mittel- bis fein gekörnt, naturgereift, Faserdarm, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Paprika, Buchenrauch</i>	1 Stück à ca. 2 kg
2 0900011	Pfeffersalami 1A	<i>Kaliber 80, mittel- bis fein gekörnt, naturgereift, ohne Darm, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Paprika, Pfefferrand</i>	1 Stück à ca. 2 kg
3 0900012	Chilисalami 1A	<i>Kaliber 80, mittel- bis fein gekörnt, naturgereift, ohne Darm, Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Knoblauch, Paprika-/Chilirand</i>	1 Stück à ca. 2 kg

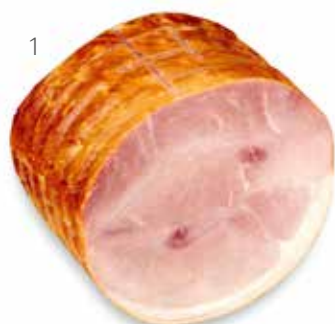




Kochpökelware

Gekochtes Pökelfleisch, auch Kochpökelwaren genannt, sind umgerötete und gegarte, meist geräucherte Fleischerzeugnisse. Bei Bezeichnungen ohne Hinweis auf die Tierart handelt es sich zum überwiegenden Teil um Teilstücke vom Schwein. Aus dem noch rohen Stück Fleisch wird unter der Verwendung von einer Flüssiglake ein gepökeltetes Erzeugnis hergestellt. Dieses wird nach einer kürzeren Lagerung auf verschiedene Art und Weise in Behältnisse von unterschiedlicher Größe und Form gebracht und darin meist im Wasser aber auch im Wasserdampf gegart. Nach dem Garen bekommen die Kochpökelwaren ihre schnittfeste Eigenschaft und durch die unterschiedliche Würzung der Flüssiglake und anderen Zutaten ihren individuellen Geschmack.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0911500	Metzger-Hinterschinken rund	mit Fettrand, nass gepökelt, gegart, Buchenrauch	1 Stück à ca. 2,5 kg
2 0910900	Metzger-Hinterschinken 4eck	mit Fettrand, nass gepökelt, gegart, Buchenrauch	1 Stück à ca. 2,5 kg
3 0910700	Königsschinken	mit Fettrand, Waldhonig, nass gepökelt, gegart, Buchenrauch	1 Stück à ca. 1,5 kg
0910810	Wasenschinken	mit Fettrand, nass gepökelt, gegart	1 Stück à ca. 2 kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0113200	Kassler Hals	ohne Knochen, nass gepökelt, Buchenrauch	1 Stück à ca. 2,5 kg
2 0109400	Kassler Rücken	ohne Knochen, nass gepökelt, Buchenrauch	1 Stück à ca. 1,5 kg
3 0126300	Schäufele	ohne Knochen, nass gepökelt, Buchenrauch	1 Stück à ca. 2,5 kg
4 0130500	Frühstücksbauch	ohne Schwarte, ohne Knorpel, nass gepökelt, gegart, Buchenrauch	1 Stück à ca. 4 kg
5 0131000	Schweinebauch geräuchert	mit Schwarte, gepökelt, Buchenrauch	1 Stück à ca. 4 kg





Wurstaufschnitt/ -streifen und -würfel

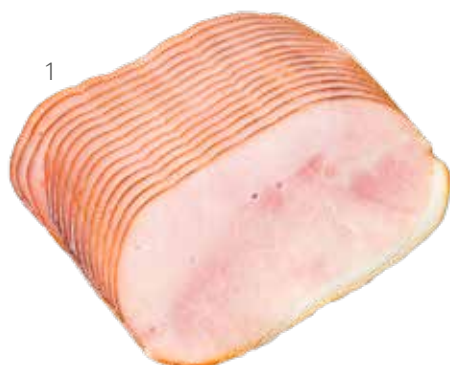
Unser beliebtes Wurstaufschnitt-Sortiment erhalten Sie natürlich auch schon geschnitten. Ideal für dekorative Wurstplatten und Buffets. Alles praktisch für Sie unter Schutzatmosphäre verpackt.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0900009	Haussalami 1A geschnitten	<i>mittel bis fein gekörnt, naturgereift, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Paprika, Buchenrauch</i>	1 Schale à ca. 200 g
2 0900014	Pfeffersalami 1A geschnitten *	<i>mittel bis fein gekörnt, naturgereift, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Paprika, Pfefferrand</i>	1 Schale à ca. 200 g
3 0900013	Chilisalami 1A geschnitten *	<i>mittel bis fein gekörnt, naturgereift, Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Knoblauch, Paprika-/Chilirand</i>	1 Schale à ca. 200 g

* ab einer Bestellmenge von 50 kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0910702	Königsschinken geschnitten	<i>mit Fettrand, Waldhonig, nass gepökelt, gegart, Buchenrauch</i>	1 Schale à ca. 500 g
2 0910811	Wasenschinken geschnitten	<i>mit Fettrand, nass gepökelt, gegart</i>	1 Schale à ca. 500 g
3 0912502	Schinkenspeck geschnitten	<i>Schweinehüfte, gereift, gesalzen, Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Koriander, Buchenrauch</i>	1 Schale à ca. 150 g
4 0912902	Geräucherter Rohschinken geschnitten	<i>Schweineunterschale mit Hüfte, gereift, gesalzen, Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Koriander, mit Nadelhölzern geräuchert</i>	1 Schale à ca. 150 g



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0900500	Stuttgarter Schinkenwurst in Streifen	3 mm, fein zerkleinert mit grober Einlage, gebrüht, Pfeffer, Muskat, Kardamom	1 Beutel à 1 kg
2 0901900	Griebenwurst in Streifen	3 mm, fein zerkleinert mit Speckeinlage, gebrüht, Pfeffer, Majoran, Piment, Muskat, Nelken	1 Beutel à 1 kg
3 0901700	Wurststreifen für Salat	3 mm, fein zerkleinert, gebrüht, Pfeffer, Ingwer, Senf, Koriander, Muskat	1 Beutel à 1 kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0131300	Geraucher Schweinebauch in Würfel	3,5 x 3,5 mm, mit Schwarte, gepökelt, Buchenrauch	1 Schale à ca. 100 g



Lust auf Käse?
Dann ist unser Käsekatalog genau
das Richtige für Sie!



Auch als Download verfügbar!



Rohpökelware

Rohpökelwaren sind Pökelfleischerzeugnisse, die durch Trockenpökeln (ohne Verwendung von Flüssiglake) mit Speisesalz und Natriumnitrit sowie durch das Trocknen und Räuchern haltbar gemacht werden. Es sind Erzeugnisse von stabiler roter Farbe, sie besitzen durch die lange Reifung deren typisches Schinkenaroma und eine Konsistenz, die das Anfertigen dünner Scheiben ermöglicht. Rohpökelwaren werden zudem von den unterschiedlichsten Teilstücken eines Tieres hergestellt, sodass sich die Produktpalette von Schinken aus der Keule bis hin zum gesalzenen Bauchspeck weit erstreckt.



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0912900	Geräucherter Rohschinken	<i>Schweineunterschale mit Hüfte, gereift, gesalzen, Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Koriander, mit Nadelhölzern geräuchert</i>	ca. 3,5-kg-Stück
2 0912500	Schinkenspeck	<i>Schweinehüfte, gereift, gesalzen, Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Koriander, Buchenrauch</i>	ca. 1-kg-Stück



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Beschreibung/Eigenschaften	VE
1 0912918	Luftgetrockneter Rohschinken	<i>Schweineunterschale, luftgetrocknet, gereift, gesalzen, Pfeffer, Kümmel, Koriander</i>	ca. 1,5-kg-Stück



MEGA Bestellung

Pos.	Artikel-Nr.	Produktbezeichnung	Menge	Liefertag	Abholung/Zufuhr
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

Firma:

z. Hd.

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Es gelten die Liefer- und Zahlungsbedingungen der MEGA.

Kunden-Name	Kunden-Nummer	Unterschrift

Ihre Ansprechpartner in Sachen Fleisch- und Wurstwaren:

Valentin Schumann	MEGA Stuttgart Leitung Fleischtheke	0711 1684-2940	v.schuhmann@mega-stuttgart.de
Falk Schlöffel	MEGA Stuttgart Wurstwaren	0711 1684-156	f.schloeffel@mega-stuttgart.de
Stefan Braun	MEGA Stockach Abteilungsleitung Metzgerei	07771 9340-270	s.braun@mega-stockach.de

Unsere Ansprechpartner beraten Sie gerne.

MEGA Bestellhotline

MEGA Stuttgart

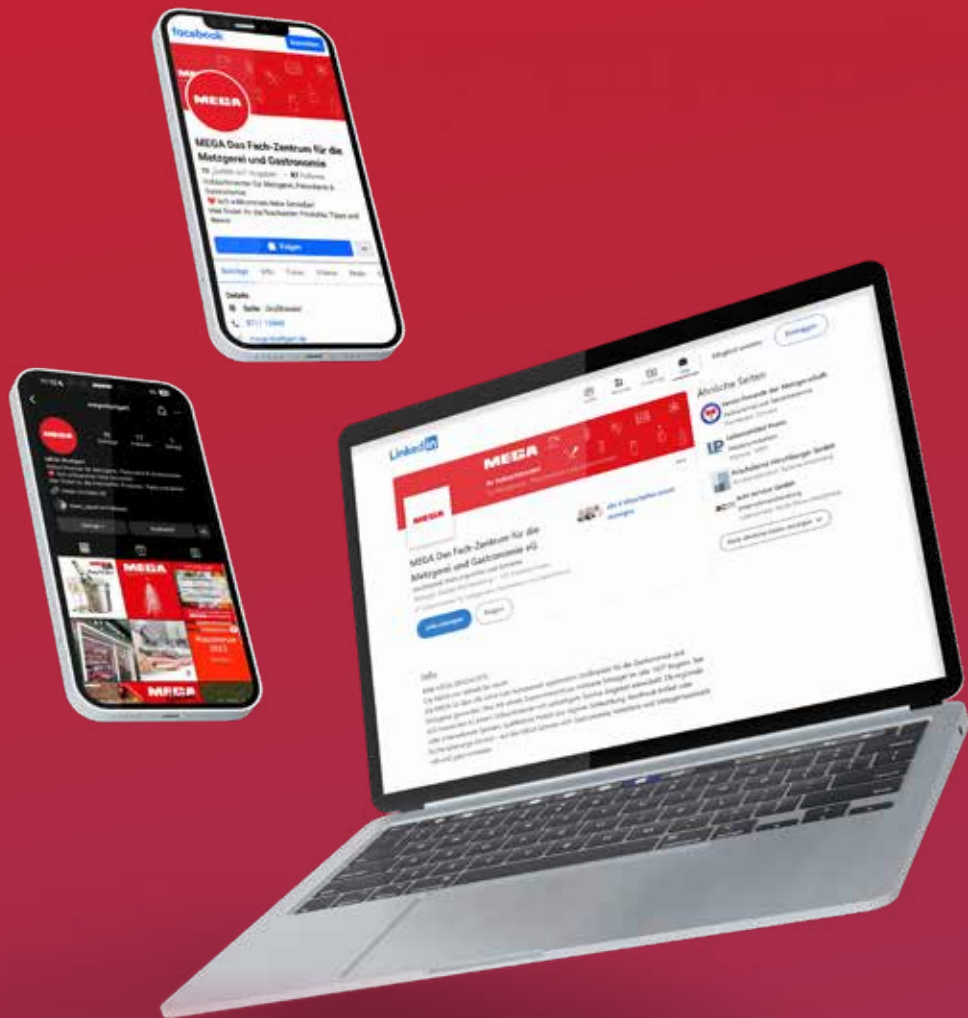
Tel. 0711 1684-222 | Fax -255
bestellung@mega-stuttgart.de

MEGA Stockach

Tel. 07771 9340-200 | Fax -222
info@mega-stockach.de

FOLGEN SIE UNS!

KANÄLE ABONNIEREN UND DIE NEUESTEN INFOS BEKOMMEN.



Wir sind **MEGA**
MEGA für Sie!

MEGA

Für Metzgerei und Gastronomie

Schlachthofstr. 6 | Reichenauring 1
70188 Stuttgart | 78333 Stockach

Weitere Infos: www.mega-stuttgart.de

Stuttgart:

Mo – Fr: 6 – 18 Uhr, Sa: 7 – 14 Uhr

Stockach:

Mo – Fr: 7 – 18 Uhr, Sa: 7 – 13 Uhr

Schlachthofstr. 6

Reichenauring 1

Tel. 0711 1684-0

Tel. 07771 9340-0

Fax 1684-125

Fax 9340-444

Alle Angebote sind an den Standorten Stuttgart und Stockach erhältlich, solange der Vorrat reicht.

Für Druckfehler keine Haftung. Dargestellte Produkte sind als Serviervorschlag zu verstehen. Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-060.