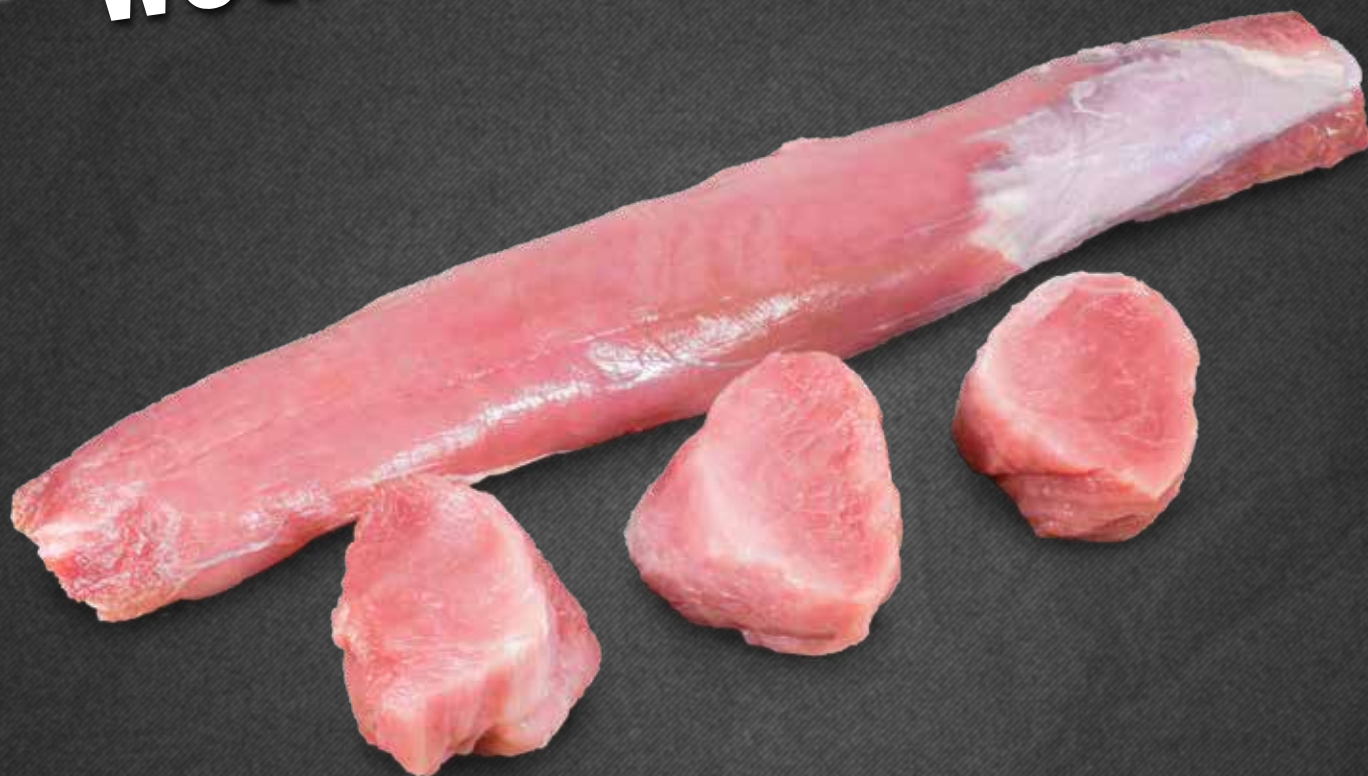




Spanische WOCHE



SCHWEINEFILET

*besonders zart und mager,
ideal als Medaillons
zum Kurzbraten*

12,99
€/kg

Escalivada



Oft sind es die einfachen Dinge, die das Leben schön machen – wie bei unserem Rezept für Escalivada. Einfach Gemüse grillen, mit Olivenöl anmachen und schlemmen! Ideal als Beilage zu gegrilltem Schweinefilet.

Zutaten:

50 ml Olivenöl
4 Auberginen, klein
2 Zwiebeln

4 Spitzpaprikas, rot
8 Flaschentomaten
6 Knoblauchzehen

Salz,
Pfeffer,
Meersalz, grob



Spanische WOCHEN

Wo's schmeckt ist...



29,99

IBÉRICO SCHWEINERÜCKEN

vom galizischen Ibérico Schwein, ideal als Steaks, unvergleichlich aromatisch und nussig im Geschmack, €/kg



22,99

KALBSBRATEN, SCHNITZEL oder -GULASCH

aus der Kalbsnuss, zart und saftig, €/kg



22,99

KANINCHENKEULEN

natur oder grillfertig gewürzt, €/kg



11,99

SPARE RIBS

vom Schweinekotelett, vorgegart, natur oder grillfertig mariniert, €/kg



7,99

HÄHNCHENSCHENKEL

ohne Rückenteil, natur, Handelsklasse A, €/kg



15,99

HÄHNCHENBRUSTFILET

lecker und eiweißreich, natur oder gewürzt, Handelsklasse A, €/kg



2,99

SERRANO SCHINKEN

original luftgetrockneter Rohschinken aus Spanien, eine Delikatesse, €/100g



1,99

CHORIZO

luftgetrocknete Salamispezialität, pikant und würzig im Geschmack, €/100g



1,69

SPANISCHER KOCHSCHINKEN

original aus Spanien, mit Speck und Schwarte, besonders aromatisch, €/100g



1,39

OLIVEN-TRUTHAHN-MORTADELLA

original aus Spanien, mit Oliven verfeinert, €/100g



2,99

SÜDLÄNDISCHE SALAMI

verfeinert mit Parmigiano Reggiano, €/100g