

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

■ ■ WOLFGANG
■ ■ ■ GÖRG's

JAHRES-AKTION *Sapori d'Italia* 2017

KONTAKT
GÖRG
FLEISCHWAREN



ZU DEN ANGEBOTEN:
Monats-Reiter klicken

ZUM
AKTUELLEN
ANGEBOT



JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' Italia 2017

JANUAR
2017

*Angebote für den Monat Januar
liegen derzeit nicht vor.*



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: 

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' **FEBRUAR** Italia 2017**FEBRUAR**
2017

SALAME NOCETTA

Artikel-Nr.: IM 1373

ca. 3,2 kg / 1 Stück im Karton

Diese sehr magere Salami wird aus reinem Schinkenfleisch hergestellt und gerne als Carpaccio mit Olivenöl gereicht. Sie ist mild und leicht süßlich und stammt aus der Region Emilia Romagna, eine der fruchtbarsten und ertragreichste Gegend Italiens.



SALAME VENETO CON AGLIO

Artikel-Nr.: IM 83002

ca. 2,5 kg / 1 Stück im Karton

Diese traditionell aus der Region Venetien stammende Salami mit Knoblauch wird aus magerem Schweinefleisch und Schweinespeck hergestellt. Sie ist würzig im Geschmack, hat eine gebogene Form und wird im Kunstdarm angeboten.



MORTADELLA DUCALE

Artikel-Nr.: IM 403004

ca. 3,0 kg / 4 Stück im Karton

Die Herzögliche... Diese italienische Spezialität aus besonders magerem Schweinefleisch, ohne Innereien, feinst gewiegt und mit Pfeffer, Salz, Zucker und groben, fetten Speckwürfeln abgerundet, wird in speziellen Heißluftöfen bei 90° C schonend gegart.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI


AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d'  Italia 2017MÄRZ
2017

SALAME ABRUZZESE

Artikel-Nr.: IM 87105ca. 300 g /
16 Stück im Karton

Diese magere Salami, deren Ursprung in den Bergen der Abruzzen liegt, ist mit weißem und schwarzem Pfeffer gewürzt. Die Salami hat eine feine Körnung, ist im Gentile Naturdarm gereift; verpackt in der kleinen flachen Form.




SALAME FELINO

Artikel-Nr.: IM 78006ca. 1,4 kg
6 Stück im Karton

In Felino, ein kleiner Ort nahe Parma, wird diese Salami aus magerer Schweineschulter hergestellt. Sie ist mild, fast süß und zart im Geschmack und wird als Vorspeise bevorzugt. Ihr Fettgehalt ist gering, die Farbe rubinrote.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTEFRAGEN? Schreiben Sie uns: 

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*APRIL
2017

SALAME SORRENTO

Artikel-Nr.: IM 69005

ca. 800 g 6 Stück im Karton

Diese Salami bekommt ihr würziges Aroma durch die leichte Räucherung im Reifungsprozess. Gemacht aus einer Mischung von feinem Schweinefleisch und Salz, getrocknet an der Luft, leicht geräuchert und mit weißem Pfeffer fein abgeschmeckt.



SALAMELLA NOSTRANA

Artikel-Nr.: IM 00002ca. 500 g / 1 Beutel
à 4 Stück im Karton

Diese Ringsalami ist eine äußerst magere, mittel-feine Spezialität aus reinem Schweinefleisch. Sie ist zart im Duft und im Geschmack.



ITAL. LANDSCHINKEN MECC

Artikel-Nr.: IM 5002ca. 6,5 kg
2 Stück im Karton

Der Landschinken wird aus dem Fleisch ausgesuchter regional gezüchteter Schweine hergestellt und reift 9 Monate. Der milde Geschmack ist eine echte Alternative zum typischen Parmaschinken-Geschmack.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*MAI
2017

SAN DANIELE RISERVA

Artikel-Nr.: IM 15002

ca. 7,0 kg / 2 Stück im Karton

Dieser nussig schmeckende, leicht süßliche Schinken aus San Daniele, am Rande der Alpen gelegen, reift 18 Monate lang. Reifezeit, Klima und eine spezielle Einwirkungszeit des Meersalzes verleihen diesem Schinken seinen feinen Geschmack.



COTTO SCELTO AL ERBE

Artikel-Nr.: IM 610355ca. 3,8 kg / 2 Stück im Karton /
Halbe Stücke

Für diesen gekochten Schinken werden nur ausgewählte Rohstoffe der besten Züchter der Region Emilia Romagna ausgesucht und verarbeitet. Die duftende Kräuterkomposition unterstreicht die Zartheit des Schinkens.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI


AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d'  Italia 2017JUNI
2017

SAN DANIELE RISERVA

Artikel-Nr.: IM 15002

ca. 7,0 kg / 2 Stück im Karton

Dieser nussig schmeckende, leicht süßliche Schinken aus San Daniele, am Rande der Alpen gelegen, reift 18 Monate lang. Reifezeit, Klima und eine spezielle Einwirkungszeit des Meersalzes verleihen diesem Schinken seinen feinen Geschmack.



SALAME MILANO TRADITIONALE

Artikel-Nr.: IM 55002

ca. 3,0 kg / 2 Stück im Karton

Diese nach Mailänder Art zubereitete Salami ist feinkörnig und mild im Geschmack. Fein zerkleinerte reine Schweineschulter mit etwas Speck gibt dieser Salami ein feinkörniges Schnittbild. Sie wird im Kunstdarm verpackt geliefert.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTEFRAGEN? Schreiben Sie uns: 

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d'  Italia 2017JULI
2017

SALAMELLA NOSTRANA

Artikel-Nr.: IM 00002

ca. 500 g

1 Beutel à 4 Stück im Karton

Diese Ringsalami ist eine äußerst magere, mitelfeine Spezialität aus reinem Schweinefleisch. Zart im Duft und Geschmack.



SALAME VENETO CON AGLIO


Artikel-Nr.: IM 83002

ca. 2,5 kg / 1 Stück im Karton

Diese traditionell aus der Region Venezien stammende Salami mit Knoblauch wird aus magerem Schweinefleisch und Schweinespeck hergestellt. Sie ist würzig im Geschmack, hat eine gebogene Form und wird im Kunst Darm angeboten.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTEFRAGEN? Schreiben Sie uns: 

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d'

AUGUST
2017

Italia 2017



MORTADELLA DUCALE

Artikel-Nr.: IM 403004

ca. 4,0 kg / 4 Stück im Karton

Die Herzögliche... Diese italienische Spezialität aus besonders magerem Schweinefleisch, ohne Innereien, feinst gewiegt und mit Pfeffer, Salz, Zucker und groben, fetten Speckwürfeln abgerundet, wird in speziellen Heißluftöfen bei 90° C schonend gegart.



COTTO SCELTO AL ERBE

Artikel-Nr.: IM 610355ca. 3,8 kg / 2 Stück im Karton /
Halbe Stücke

Für diesen gekochten Schinken werden nur ausgewählte Rohstoffe der besten Züchter der Region Emilia Romagna ausgesucht und verarbeitet. Die duftende Kräuterkomposition unterstreicht die Zartheit des Schinkens.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE ▼ ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*SEPTEMBER
2017

SALAME NOCETTA

Artikel-Nr.: IM 1373

ca. 3,2 kg / 1 Stück im Karton

Diese sehr magere Salami wird aus reinem Schinkenfleisch hergestellt und gerne als Carpaccio mit Olivenöl gereicht. Sie ist mild und leicht süßlich und stammt aus der Region Emilia Romagna, eine der fruchtbarsten und ertragreichsten Gegenden Italiens.



PROCHETTA ARROSTA

Artikel-Nr.: IM 16002

ca. 3,7 kg / 1 Stück im Karton

Mit Filetstücken und mediterranen Kräutern ist dieser Schweinebauch gefüllt. Nach Spanferkelart gebraten gehen Fleisch, Rosmarin, Knoblauch, Lorbeer, Salbei und Fenchel bei dieser Zubereitungsart eine gelungene Harmonie ein.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*OKTOBER
2017

SALAME FELINO

Artikel-Nr.: IM 78006

ca. 1,4 kg / 6 Stück im Karton

In Felino, ein kleiner Ort nahe Parma, wird diese Salami aus magerer Schweineschulter hergestellt. Sie ist mild, fast süß und zart im Geschmack und wird als Vorspeise bevorzugt. Ihr Fettgehalt ist gering, die Farbe rubinrote.



ITAL. LANDSCHINKEN MECC

Artikel-Nr.: IM 5002ca. 6,5 kg
2 Stück im Karton

Der Landschinken wird aus dem Fleisch ausgesuchter regional gezüchteter Schweine hergestellt und reift 9 Monate. Der milde Geschmack ist eine echte Alternative zum typischen Parmaschinken-Geschmack.

8,55 € | je kg



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*NOVEMBER
2017

SALAME MILANO TRADIZIONALE

Artikel-Nr.: IM 55002

ca. 3,0 kg / 2 Stück im Karton

Diese nach Mailänder Art zubereitete Salami ist feinkörnig und mild im Geschmack. Fein zerkleinerte reine Schweineschulter mit etwas Speck gibt dieser Salami ein feinkörniges Schnittbild. Sie wird im Kunst Darm verpackt geliefert.



PROCHETTA ARROSTA

Artikel-Nr.: IM 16002

ca. 3,7 kg / 1 Stück im Karton

Mit Filetstücken und mediterranen Kräutern ist dieser Schweinebauch gefüllt. Nach Spanferkelart gebraten gehen Fleisch, Rosmarin, Knoblauch, Lorbeer, Salbei und Fenchel bei dieser Zubereitungsart eine gelungene Harmonie ein.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

JANUAR

FEBRUAR

MÄRZ

APRIL

MAI

JUNI

JULI

AUGUST

SEPTEMBER

OKTOBER

NOVEMBER

DEZEMBER

Sapori d' *Italia 2017*DEZEMBER
2017

SALAME ABRUZZESE

Artikel-Nr.: IM 87105

ca. 300 g / 16 Stück im Karton

Diese magere Salami, deren Ursprung in den Bergen der Abruzzen liegt, ist mit weißem und schwarzem Pfeffer gewürzt. Die Salami hat eine feine Körnung, ist im Gentile Naturdarm gereift; verpackt in der kleinen flachen Form.



SALAME CACCIATORE

Artikel-Nr.: IM 01003

ca. 0,2 kg

20 Stück im Displaykarton

1 Displaykarton im Karton

Salame Cacciatore - diese kleine salamiähnliche Dauerwurst, passt perfekt zu jeder Brotzeit. Diese kleine, feingekörnte und magere Salami ist im Naturdarm gereift.



ZUR ÜBERSICHT

WEITERE  ANGEBOTE

FRAGEN? Schreiben Sie uns: @

**KONTAKT
GÖRG
FLEISCHWAREN**

■ ■ WOLFGANG
■ ■ ■ GÖRG

Annastrasse 18

Tel. 0241 - 470 590

@ lecker@goerg-fleischwaren.de

52062 Aachen

Fax 0241 - 470 59 19

🌐 www.goerg-fleischwaren.de



ZUR ÜBERSICHT

