

HAM

カナディアンハム
+BLACK PEPPER

スモーク・ド・レパー
うすくスライスして
そのままお食べください
ワインによく合います

ショルダーハム

ロースハム

ボンレスハム

ヒレハム

アイスバイン
(骨付きスネ肉)
そぎ切りにして食べたり、
じっくり煮込んでスープにしたり。
とてもいいですがです!

生ペーコン
生ハムのペーコン版です
そのままお酒のおつまみに、
ピザのトッピングにもどうぞ

骨付きリブハム

バラペーコン

バーベキューで焼いたり
煮込んでポトフにどうぞ

SOUSAGE

ミュンヘナー

絹挽きのブレンな
ポイルソーセージ
ハニーマスタードでどうぞ

チューリングァーグリルブルスト

ハーブ風味のポイルソーセージ
こんがりグリルして

ウインナー

ブレンタイプの
代表的なソーセージ

あら挽きソーセージ

ポイルしてから
少しグリルするのがおすすめです

ピアブルスト

牛肉ベースにガーリックを効かせた
ビールによく合うソーセージ

プラートブルスト

グリルで引き立つ食感と味
焼きソーセージです

デブレツィナー

ばら肉と牛肉でできた
ちょっと辛いソーセージ

フランクフルター

焼いて食べても
ポトフにいれても

生サラミ

国産牛をベースに
ゆっくり熟成させました

SLICE SOUSAGE

パプリカリオナー

色どりのよい
赤と緑のパプリカ入り

スパイスリオナー

マスタードシード、
黒こしょうなどのスパイス入り

ベジタブルリオナー

にんじん、たまねぎ、パプリカなどの
ヘルシーな野菜入り

ピアシンケン

豚の角片を使った代表的な
スライスソーセージ
「ビールに合うハム」という意味です

リンダーピアシンケン

牛のもも肉を
ふんだんにちりました

カイザーヤークブルスト

豚あらびき肉のソーセージ
黒こしょうとマスタードシードで
味をひきしめました

ET CETERA

レパーペースト

お酒のおつまみに...パンに塗っても

レパーケーゼ

油でこんがり焼くと
ふんわりとした食感になります

ピザケーゼ

チーズ、ペーコン、パプリカ入りの
色鮮やかなケーゼです

ハニーマスタードポーク

はちみつとマスタードの絶妙なソースで
豚ロースをグリルしました

牛タンスモーク

パテ・ド・カンパーニュ

パテの定番
豚のレパー・のど肉、
鶏レパーなどが入っています

コンビーフ

ドイツ風に脂を控え
国産牛100%で作りました

スタッフ・ド・チキン

丸鶏のお腹にリオナーが
たっぷり詰まっています
パーティーにどうぞ

鴨のハム

フランス産の鴨を使用
クリスマスからお正月に向けての
季節商品です