

Bremer Pinkel und andere Grünkohl Spezialitäten im Versand

Das Bremer Grünkohlessen, ist mit einer langen Tradition behaftet. Hier in Bremen sagt man auch „Braunerkohl“ zum Grünkohl, das hat damit zutun das es wohl nach Überlieferungen einmal einen Schrebergärtner gegeben hat der eine Sorte Kohl gezüchtet hat die einen leichte bräunliche Farbe hatte. Das richtig Spezielle am Bremer Grünkohl jedoch ist die Bremer Pinkel. Zugegebener maßen ist Sie aus mindestens 50% fetten Zutaten hergestellt, hat aber auch 50% vegetarische Zutaten, und wo hat man das bei einer deutschen Wurst schon. Also angehende Vegetarier könnten hier schon mal üben. Da wäre noch die Oldenburger Pinkel, die um Gegensatz zur Bremer, roh ist, mit einem Anteil magerem Fleisch hergestellt wird (ca. 20%) aber auch nur einen geringeren Anteil an Grütze und Zwiebeln enthält. Alle Artikel die wir versenden kommen aus Kontrollierter Ökologischer Produktion. Zusätzlich wäre noch zu erwähnen, dass die Pinkelwürste „**Weserklasse**“ zertifiziert sind, d.h. regionaler Herkunft sind.

Produkte und Preise

Bremer Pinkel



Art. Nr. 3320

Die traditionelle Bremer Kohlwurst besteht aus je einem Viertel Speck, Schweineflomen, Zwiebeln und Hafergrütze, sowie Naturgewürze und Meersalz. Sie wird in Naturdärmen gekocht und leicht angeräuchert. Eine außergewöhnliche Spezialität.

Preis: 1,42€ / 100g.

Oldenburger Pinkel

Eine regionale Spezialität aus dem Oldenburger Raum. Diese Wurst wird roh verarbeitet.

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Hafergrütze, Zwiebel, Naturdarm, Rauch, Meersalz und Gewürze.



Art. Nr. 3321

Preis: 1,69€ / 100g.

Kochmettenden



Art. Nr. 3357

Auch Mettenden, Kochmettwurst, Räucherenden genannt. Eine Rohwurst für Eintöpfe zum mit kochen. Ein muss für das traditionelle Grünkohlessen.

Zutaten: Schweinefleisch, Gewürze, Salz, Naturdarm Rauch.

Preis: 1,85€ / 100g.

Rinderhochmettenden

Wie Kochmettenden, besteht aus 100% Rind.



Art. Nr. 3412

Preis: 1,98€ / 100g.

Bremer Knipp



Auch ein sehr traditionelles Bremen Gericht. (**sehr preiswert**) Besteht aus Schweinefleisch (hauptsächlich vom Schweinekopf), Hafergrütze, Zwiebel, Gewürze. Gekocht und abgefüllt in Kunststoffdärme, zum Braten. (Rezept siehe unter Rezepte)

Art. Nr. 3319

Preis: 1,25€ / 100g.

Durchwachsener geräucherter Speck

Nur mit Meersalz gesalzen, geräuchert im alten Steinrauch



Art. Nr. 3367

Preis: 1,58€ / 100g.

Marschland Grünkohl im Glas 800ml.



Regionale Qualität Bioanbau

Art. Nr. 0104

Preis: 2,68€ / Stück.



Beutelwurst

Blutwurst zum Braten mit Speck und Roggenschrot, gebraten eine Delikatesse.
(Rezept siehe Rezepte)



Art. Nr. 3312

Preis: 1,38€ / 100g.

Hausmacher Leberwurst in Glas



Nach alter handwerklicher Art hergestellt.
Zutaten: Schweinefleisch, Leber, Zwiebel, Salz und Gewürze.

Art. Nr. 3480

Preis: 3,20€ / 160g. Stück

Thüringer Rotwurst im Glas

Eine Blutwurst mit mageren Fleischteilen, delikaten Gewürzen und Kräutern (hauptsächlich Mayoran)



Art. Nr. 3482

Preis: 3,98€ / 160g. Stück.

Kasseler, Bauch, Kotelett oder Nacken auf Anfrage!

Raab derBiofleischer
Buntentorsteinweg 326
28201 Bremen

Tel. 0421 551655
Fax 0421 550815
Email: info@derbiofleischer.de
www.raab-biofleisch.de

Allgemeine Geschäfts- und Versandbedingungen

Erstmaliger Versand nur gegen Vorkasse - Überweisung, Einzugsermächtigung, oder Nachnahme (Gebühren werden vom Empfänger übernommen).

Der Versand erfolgt immer Mittwochs nach Eingang der Bestellung. Bei fehlenden Artikeln eine Woche später.

Bei Verzögerungen durch den Zusteller oder bei Zustellungsschwierigkeiten (Paket kann nicht abgegeben werden) übernehmen wir keine Haftung für eventuell verdorbene oder beeinträchtigte Ware.

Auf Wunsch Benachrichtigen wie Sie wenn wir das Paket verschicken.

Probesendung: 50 Euro inklusive Versandkosten gegen Rechnung möglich.

Mindestbestellwert: 45,00 Euro Warenwert.

Versandkosten:

- Dauerware und Konserven bis 150,00 Euro Rechnungsbetrag 5,50 Euro; ab 155,00 Euro Versandkostenfrei.
- Versand per Kühlspedition möglich (Gebühren je nach Gewicht)

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

**Gerichtsstand ist Bremen.
Handelsregister HRB 13203, Amtsgericht Bremen.
Geschäftsführer: Andreas Raab
Umsatzsteuer-ID: DE 114591331B.
Öko-Kontrollnummer DE-ÖKO-034**

**Bankverbindung: Sparkasse Bremen
BLZ: 29050101
Konto Nr.:80289895**

Bestellliste-Vordruck: bitte faxen oder mailen.

Die gewünschten Gewichte werden wir versuchen in etwa zu erreichen
(+/- 100g Abweichung möglich)



EU Landwirtschaft

DE Öko -034-

Raab derBiofleischer



Inhaber: Andreas Raab
Tel. 0421/ 551655
Fax 0421/ 550815

Bestellformular

Name _____

Datum:

Adresse _____

Tel: _____

Bitte Geschnitten oder am Stück ankreuzen!

Art.Nr.:	Artikel	Menge*	Geschnit ten	Stück	Preis €

Bitte kreuzen Sie an, wie Sie die Ware haben möchten, geschnitten oder am Stück! Abweichungen sind möglich, besonders bei Stückware!

Adresse

Raab derBiofleischer
Buntentorsteinweg 326
28201 Bremen

Telefon

Tel.: 0421/ 55 16 55
Fax.:0421/ 55 08 15

E-Mail

www.raab-biofleisch.de
info@derbiofleischer.de

Bankverbindung

Sparkasse Bremen
Kontonr.: 80289895
BLZ: 29050101