



# Die Feinschmecker

*Qualität aus Meisterhand*

## UNSERE **EMPFEHLUNGEN** 24.09.-30.09.

### **SCHMORRIPPE**

**100g/0,69€ statt 0,89€**

Vom **Schwäbisch Hällischen Schwein**. Die dicke Rippe wird in der Regel mit dem Knochen gekocht, geschmort, gepökelt oder geräuchert. Ideal für herzhaftere Gerichte wie Eintöpfe.

### **BAYRISCHE BLUT- UND LEBERWURST**

**100g/1,59€**

**HAUSGEMACHTE** Kochwürste aus Schweinefleisch, hergestellt nach traditionellen Rezepten der Familie Durst. Mild im Geschmack. Ideal zu Sauerkraut und Kartoffelpüree. Im heißen Wasser ziehen lassen.

## **HAUSGEMACHTES** AUS UNSERER FEINSCHMECKER MANUFAKTUR

### **NEU: KRUSTENBAUCH**

**100g/1,69€**

Krustenbauch als Aufschnitt vom **Schwäbisch Hällischen Schwein** - gepökelt und in Gewürze eingelegt. Herzhaft im Geschmack. Ideal als Brotaufschnitt.

### **SARDELLENWURST**

**100g/1,79€ statt 1,99€**

Eine typische Hamburger Brühwurst mit Schweinefleischeinlage.

**Auch Online unter: [www.diefeinschmecker.de](http://www.diefeinschmecker.de)**