



# FLEISCHERKURIER

## Vulkanus Messerschärfer Kunststoff

Art. Nr. 23955

Material: schwarzer Hartkunststoff

Maße: 11x9x16 cm

Schärfen und Abziehen der Klinge  
schnelles und überzeugendes Schärfergebnis  
auch geeignet für Messer mit Wellenschliff  
passt sich an den Schneidwinkel an  
schärft ohne Wärmeeinwirkung  
spülmaschinengeeignet



**TOPPREIS**

**60.-** /Stk.\*

## Vulkanus Messerschärfer CROWN

Art.Nr. 41471

Für Industrie, Gewerbe sowie im Haushalt  
für den höchsten Schärfanspruch aller  
Stahlmesser. Komplett aus Kunststoff,  
Fixierung auf der Arbeitsoberfläche  
durch Saugnapf - Schärfen und Abziehen  
in einem - spülmaschinengeeignet



**TOPPREIS**

**100.-** /Stk.\*

## Vulkanus Messerschärfer Edelstahl

Art.Nr. 30547

Material: polierter Edelstahl

Maße: 11x9x16 cm

Schärfen und Abziehen der Klinge  
schnelles und überzeugendes Schärfergebnis  
auch geeignet für Messer mit Wellenschliff  
passt sich an den Schneidwinkel an  
schärft ohne Wärmeinwirkung  
spülmaschinengeeignet



**TOPPREIS**

**100.-** /Stk.\*

## Graef Diamant-Messerschärfer CC120

Art.Nr. 28846

3-Phasen-Messerschärfer

Optimaler Klingenaufbau durch Diamant- und  
Keramikscheiben - 3 Phasen Schliff, 20° Schleif-  
winkel, für Haushalts-, Freizeit- & Gewerbemesser  
Professionelle Klingenföhrung



**TOPPREIS**

**160.-** /Stk.\*

**Pfeffersalametti**  
 Art.Nr. 44996  
 VE/8 Stück - ca.600g



**14.<sup>60</sup>** /kg

**Italienischer Rohschinken Rosa di Norica**  
 Art.Nr. 34915  
 VE/ca. 2kg



**21.<sup>10</sup>** /kg

**Hauswürstel**  
 Art.Nr. 26392  
 VE/12 Stück - ca. 900g



**12.<sup>45</sup>** /kg

**Italienischer Rohschinken Borgoforte**  
 Art.Nr. 45130  
 VE/ca. 4kg



**16.<sup>20</sup>** /kg

**Spianata Romana**  
 Art.Nr. 15582  
 VE/ca. 1,8kg



**18.<sup>40</sup>** /kg

**Virg. Schinken Pfeffer**  
 Art. Nr. 14451  
 VE/ca. 1,8kg



**22.<sup>70</sup>** /kg

**Original italienische Spianata Calabrese Piccante**  
 Art. Nr. 15378  
 VE/1kg



**16.<sup>90</sup>** /kg

**Edelputenbrust geräuchert**  
 Art.Nr. 13652  
 VE/ca. 2,5kg



**14.<sup>10</sup>** /kg

**Sportsalami**  
 Art.Nr. 49348  
 aus Schweine und Truthahnfleisch  
 eine „leichte“ Salami für die bewusste  
 Ernährung  
 VE/2kg



**11.<sup>35</sup>** /kg

**Schwarzwälder Rindersalami**  
 Art.Nr. 44991  
 VE/ca. 1,8kg



**15.<sup>50</sup>** /kg

**Original Ungarische Pick Salami**  
 Art. Nr. 399  
 VE/ca. 1,3kg



**16.<sup>30</sup>** /kg

**Salami la Premium in Herzform**  
 Art. Nr. 37028  
 VE/3 x ca. 1,5kg  
 Salami la Premium in Herzform  
 Salami la Premium in Herzform mit Käse  
 Salami la Premium in Herzform mit Pfeffer  
 Bei Abnahme von einem Mischkarton  
 von drei Stück Salami in Herzform  
 erhalten Sie eine Packung Merci Finest  
 Selection gratis dazu!



**15.<sup>00</sup>** /kg

**Mailänder Salami**  
 Art. Nr. 384  
 VE/ca. 2,5kg



**14.<sup>05</sup>** /kg

**Schäringer Alpenemmentaler Würfel 45%**  
Art.Nr. 14166  
10x10mm - VE/5kg



**7.30** /kg

**Almkönig 45%**  
Art.Nr. 714  
VE/2kg



**7.50** /kg

**Schäringer Käse Würfel 45%**  
Art.Nr. 804  
10x10mm - VE/5kg



**6.70** /kg

**Emmentaler 45%**  
Art.Nr. 802  
VE/2,2kg



**8.90** /kg

**Österkron 55%**  
Art. Nr. 895  
VE/1,5kg



**13.85** /kg

**Bergtilsiter 45%**  
Art.Nr. 806  
VE/1,8kg



**8.40** /kg

**Mondseer 65%**  
Art. Nr. 718  
VE/1,1kg



**12.60** /kg

**Bergader geräucherter Alpenkäse**  
Art. Nr. 12820  
VE/1,70kg



**11.30** /kg

**Bonbel Butterkäse**  
Art. Nr. 842  
VE/2,3kg



**12.20** /kg

**Mozzarella Stange 45% schnittfest**  
Art. Nr. 45193  
VE/1kg



**7.10** /kg

**Baronesse**  
Art. Nr. 14399  
VE/3kg



**11.50** /kg

**Mozzarella Bambini Kübel**  
Art. Nr. 716  
VE/ca. 1kg



**8.10** /Ei.

**BIO ART Barbecue Sauce**

Art. Nr. 36637  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

**BIO ART Cocktail Sauce**

Art. Nr. 49675  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

**BIO ART Curry Mango Sauce**

Art. Nr. 36638  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

**BIO ART Knoblauch Sauce**

Art. Nr. 36639  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

**BIO ART Paprika Salsa Sauce**

Art. Nr. 49674  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

**BIO ART Sweet Chili Sauce**

Art. Nr. 49676  
VE/6x250ml



**2.45** /FL.

OHNE MAUTNER  
SCHMECKT'S NACH NIX.



\* Gilt für alle Mautner Markhof Bag-in-Box Beutel.

1300g  
**€2,85**  
Stehtube

330g  
**€1,37**  
Tube

330g  
**€1,37**  
Tube

1300g  
**€3,15**  
Stehtube

Art. 10297

Art. 10286

Art. 12457

Art. 14684

Art. 47085

Art. 47086

Art. 35536

**5+1\***  
**GRATIS**

**MAUTNER MARKHOF 1841**

**€8,36**  
5kg  
Beutel

**€11,38**  
5kg  
Beutel

**€17,75**  
5kg  
Beutel

FOOD|SERVICE

**Kuner Mayonnaise 80%**

Art. Nr. 10251  
VE/9x1,2kg Standflasche



**7.60** /Tu.

**Kuner Mayonnaise 50%**

Art. Nr. 10242  
VE/9x1,2kg Standflasche



**6.40** /Tu.

**Kuner Mayonnaise 80%**

Art. Nr. 11165  
VE/5kg Eimer



**31.20** /Ei.

**Kuner Mayonnaise 50%**

Art. Nr. 11166  
VE/5kg Eimer



**25.80** /Ei.

**Kuner Mayonnaise 80%**

Art. Nr. 10250  
VE/15kg Eimer



**79.10** /Ei.

**Kuner Mayonnaise 50%**

Art. Nr. 10241  
VE/15kg Eimer



**64.20** /Ei.

**Gilde Kochbeutelreis 2x125g**

Art. Nr. 21781  
VE/13x250g Packung



**0.90** /Pkg.

**Kartoffelteilg 2kg**

Art. Nr. 11326  
VE/2kg Packung



**18.90** /Pkg.

**Knorr Goldaugen Rindssuppe 1kg**

Art. Nr. 12834  
VE/1kg Dose



**15.90** /Do.

**Knorr Klare Suppe pflanzlich 1kg**

Art. Nr. 45976  
VE/1kg Dose



**14.60** /Do.

**Rindessa 12kg**

Art. Nr. 10460  
VE/12kg Eimer



**259.20** /Ei.

**Eistee Pfirsich 0,33lt**

Art. Nr. 11145  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.58** /Do.\*

**Eistee Zitrone 0,33lt**

Art. Nr. 10559  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.58** /Do.\*

**Eistee Berry 0,33lt**

Art. Nr. 29938  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.58** /Do.\*

**Eistee Nativa Green 0,33lt**

Art. Nr. 11172  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.58** /Do.\*

**Bravo Orange 0,33lt**

Art. Nr. 10557  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.67** /Do.\*

**Bravo Rote Traube 0,33lt**

Art. Nr. 10558  
VE/24x0,33lt

**7+1  
gratis!**



**0.67** /Do.\*

**Gösser Naturradler 0,33lt**

Art. Nr. 15552  
VE/12x0,33lt



**0.95** /Fl.\*

**Erfrischungsgetränk Zitrone 0,5lt**

Art. Nr. 34294  
VE/12x0,5lt



**0.40** /Fl.\*

**Frankenmarkter Mineralwasser 0,5lt**

Art. Nr. 29463  
VE/12x0,5lt



**0.30** /Fl.\*

**Frankenmarkter Mineralwasser „still“**

Art. Nr. 35284  
VE/6x1,5lt



**0.40** /Fl.\*

**Frankenmarkter Mineralwasser „mild“**

Art. Nr. 47109  
VE/6x1,5lt



**0.40** /Fl.\*

**Frankenmarkter Mineralwasser „classic“**

Art. Nr. 12106  
VE/6x1,5lt



**0.40** /Fl.\*

**Clue Energy Drink**

Art. Nr. 36304  
VE/24x250ml



TOPPREIS!  
**0.36** /Do.\*

**Schartner Bombe Orange 0,5lt**

Art. Nr. 12901  
VE/12x0,5lt



**0.50** /Fl.\*

**Schartner Bombe Zitrone 0,5lt**

Art. Nr. 12902  
VE/12x0,5lt



**0.50** /Fl.\*

**Schartner Bombe Himbeere 0,5lt**

Art. Nr. 12903  
VE/12x0,5lt



**0.50** /Fl.\*

**Schartner Bombe Spezi 0,5lt**

Art. Nr. 26269  
VE/12x0,5lt



**0.50** /Fl.\*

**Red Bull 250ml**

Art. Nr. 40006  
VE/24x250ml



**0.99** /Do.\*

**Red Bull sugarfree 250ml**

Art. Nr. 39999  
VE/24x250ml



**1.10** /Do.\*

**Red Bull Organics Simply Cola 250ml**

Art. Nr. 15238  
VE/24x250ml



**1.10** /Do.\*

**WIBERG Saucen fürs BBQ**

**WIBERG**



**Die WIBERG Gourmetsaucen veredeln Grillgut mit Bravour**

Ob beim Marinieren, Glacieren, dem abschließenden Finishen oder als dazu gereichter Dip, die passende Sauce macht den Unterschied in Sachen Geschmack!

**Tipp:** Probieren Sie auch die neue WIBERG Aioli Sauce mit Knoblauch und hochwertigem extranativen Olivenöl aus dem sonnigen Andalusien.

W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

### Premiumcut Rocking Chefs

Art.Nr. 38962

Die Messerklingen werden aus einem besonders hoch legierten Chrom-Molybdän-Spezialstahl gefertigt und ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet. Der Griff besteht aus Micarta, ein natürliches Material - kein Griff gleicht dem anderen  
Klingenlänger: 20cm - Gewicht 285g



**80.00** /Stk.\*

### Premiumcut Spicy Orange

Art.Nr. 38158

Die Exotik der Karibik und Lifestyle in einem Messergriff vereint  
Die Messerklingen werden aus einem besonders hoch legierten Chrom-Molybdän-Spezialstahl gefertigt und ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet  
Klingenlänger: 20cm - Gewicht 285g



**80.00** /Stk.\*

### Premiumcut Red Diamond

Art.Nr. 38149

Heiße Glut und rassige Schärfe in einem Messergriff vereint  
Die Messerklingen werden aus einem besonders hoch legierten Chrom-Molybdän-Spezialstahl gefertigt und ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet.  
Klingenlänger: 20cm - Gewicht 285g



**80.00** /Stk.\*

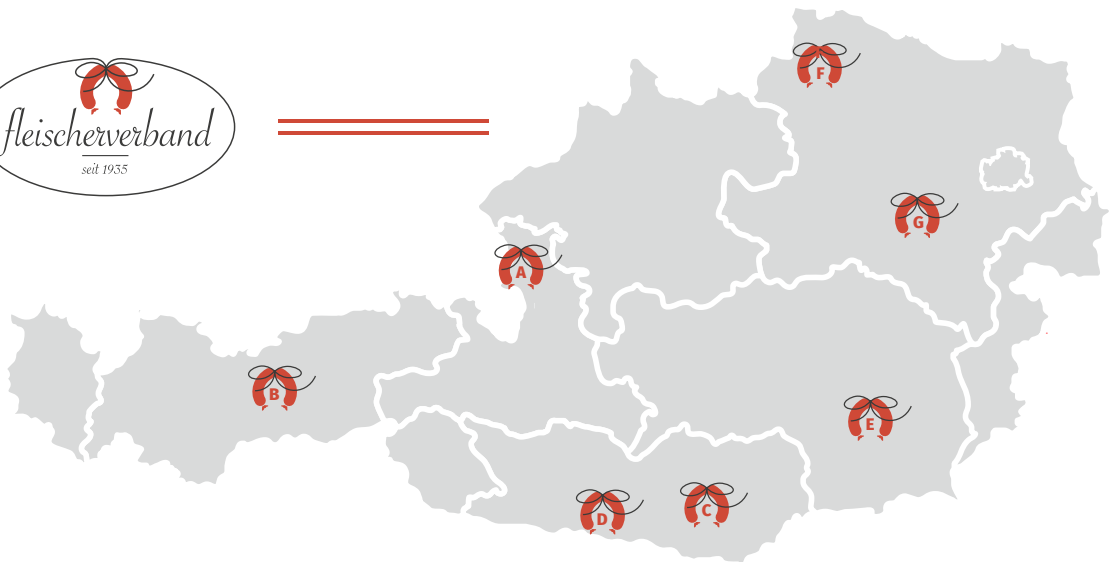
### Premiumcut Tree of Life

Art.Nr. 38156

Die Griffschalen sind aus sehr altem und besonders widerstandsfähigem Thuja-Wurzelholz gefertigt.  
Die Messerklingen werden aus einem besonders hoch legierten Chrom-Molybdän-Spezialstahl gefertigt und ist auf satte 57 Härtegrade gehärtet.  
Klingenlänger: 20cm - Gewicht 285g



**95.00** /Stk.\*



**A** **Fleischerverband eGen**  
Dr. Hans-Lechner-Straße 1  
5071 Wals/Siezenheim  
T +43-50-1935-0  
E bestellung@fleischerverband.at

**B** **Fleischerverband eGen**  
Gewerbepark Mils Nr. 36  
6068 Mils  
T +43-50-1935-60, F +43-50-1935-69  
E tirol@fleischerverband.at

**C** **Fleischerverband eGen**  
Zwanzigerstraße 1  
9020 Klagenfurt  
T +43-50-1935-45, F +43-50-1935-47  
E schlachthof@fleischerverband.at

**D** **Fleischerverband eGen**  
Sankt-Magdalener-Straße 57  
9500 Villach  
T +43-50-1935-48, F +43-50-1935-49  
E villach@fleischerverband.at

**E** **Fleischerverband eGen**  
Großmarktstraße 2  
8020 Graz  
T +43-50-1935-82/83, F +43-50-1935-84  
E graz@fleischerverband.at

**F** **Fleischerverband eGen**  
Titus-Appel-Straße 3  
3902 Vitis  
T +43-50-1935-51, F +43-50-1935-54  
E noe@fleischerverband.at

**G** **Fleischerverband eGen**  
**Niederösterreich Süd**  
**Fahrverkauf**  
Kendler Franz - Grabenweg 16  
3163 Rohrbach  
T +43-664/4906204

### IMPRESSUM

Der Fleischerkurier ist das Kundenmagazin der Fleischerverband eGen.  
Für den Inhalt verantwortlich: Fleischerverband e. Gen. - Dr. Hans-Lechner-Straße 1 - 5071 Wals/Siezenheim  
Tel.: 050 - 1935 - 0 - M@il: info@fleischerverband.at  
Alle Preise verstehen sich exklusive aller Steuern. Alle Angaben sind freibleibend, solange der Vorrat reicht.  
MWST: \*- Artikel = 20%/13%, - für alle anderen Artikel 10%.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Ware lieferbar, solange Vorrat reicht.