



Moderne Traditionen.

APRIL 2015

Ab sofort **ANGEBOT DES MONATS: STEINENBERGER HONIGSCHINKEN.**

im April Passt hervorragend zu Spargel oder zu einem herzhaften Vesper. Diesen Monat gibt es je 100 g Honigschinken ein knuspriges Bio-Kartöffelchen der Organix-Bäckerei gratis.

PRODUKT DES MONATS!



17. April Hoflieferant-Chef Reiner Munz stellt **DEN NEUEN HONIGSCHINKEN** vor und lädt zur Verkostung ein. (11-14 Uhr)



18. April Gudrun Hartmann kocht für Sie mit **NEUHEITEN AUS DEM BYODO-SORTIMENT.**



24. April **DR. HAUSCHKA BERATUNGSTAG** in unserer Kosmetikabteilung.



24. April **AROMATISCHE PILZGERICHTE** aus Wohlrab Vital-Pilzen.



25. April Martin Duwe kocht für Sie **SPANNENDE GERICHTE MIT BUCHWEIZEN.**



09. Mai **JUNGPFLANZENMARKT DER BIOLAND-GÄRTNEREI GAISER & FISCHER.** Alle Setzlinge für Ihren Garten: Salate, Gurken, Kohl, Kräuter und vieles mehr.



Ab April gibt es wieder das besondere **FLEISCH VOM LIMPURGER WEIDEOCHSEN** und zur Frühlings- und Osterzeit **LAMMFLEISCH** von Heiko Schulzes Biolandhof in Dinkbühl.



VORBESTELLUNGEN FÜR DIE OSTERBÄCKEREI

Bitte bestellen Sie Brötchen, Kuchen, Osterbrote etc. rechtzeitig bei uns vor, damit Sie die gewünschten Sachen auch sicher bekommen.



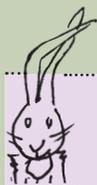
NEWSLETTER APRIL 2015



1920 wurde unsere Metzgerei von Reinhold Munz gegründet. Heute gibt es bei Hoflieferant moderne Maschinen, eine Hygiene-Zertifizierung nach EU-Standard und ein EDV-gestütztes Kassensystem – aber im Grunde machen wir vieles noch genau so, wie vor fast einem Jahrhundert. Zum Glück, denn vieles von damals ist bis heute aktuell.



KURZ & KNACKIG



organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Unter einem Dach:

Das Beste von früher und heute.

Bestes regionales Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung. Vor rund hundert Jahren gab es noch keine Bio-Betriebe – aber Massentierhaltung war auch noch ein Fremdwort und artgerechte Haltung eine Selbstverständlichkeit. Was damals wichtig war, gilt für uns auch heute noch: für beste Qualität muss man die Erzeuger kennen. Darum pflegen wir einen engen Kontakt zu unseren Bio-Landwirten in der Region. Das bedeutet mehr Sicherheit, kontrollierte Qualität und kurze Wege: vom Hof zum Metzger und vom Land frisch auf Ihren Tisch.

Traditionelle Reifung und Verarbeitung des Fleisches. Wo immer möglich verzichten wir auf Methoden, die den natürlichen Reifeprozess des Fleisches künstlich beschleunigen. An Stelle der mittlerweile weit verbreiteten Nassreifung („Wet-aging“) in Vakuumbuteln wird bei uns das Fleisch bevorzugt ganz klassisch abgehangen. Das bedeutet einen größeren Aufwand und mehr Verluste beim Zuschnitt aber eben auch ein natürlicheres, volleres Fleischaroma ohne störende säuerlich-metallische Noten.

Eigene Rezepte und Gewürzmischungen. Unsere Gewürzmischungen waren schon immer Chefsache und unsere Rezepturen ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Auch heute noch stellen wir sie eigenhändig aus Bio-Rohgewürzen zusammen. Damit können wir sicher sein, dass nicht nur alle Rohzutaten, sondern auch die fertigen Produkte vollständig in Bio-Qualität sind und genau so schmecken, wie wir das möchten. Das heißt: keine Trennmittel, keine Rieselhilfen, keine künstlichen Aromen, keine Farbstoffe und keine Geschmacksverstärker – aber jede Menge echter Geschmack.

Neue Gerichte in bester Familientradition. Metzgermeister Reiner Munz liebt es, alte Rezepte neu zu entdecken und neue Produkte auszuprobieren. So entstanden die herzhaften Rauchpeitschen und Pfefferlinge, die ebenso mit Buchenholz kalt geräuchert werden, wie die Steinenberger Schinkenspezialitäten. Von ihm stammt auch die Idee zu unserem schonend gegarten „Genießers-Fast Food“: Weckgläser, gefüllt mit hausgemachten Bio-Gerichten für die schnelle Küche. Zum Beispiel handgerollte Rinderrouladen nach altem Familienrezept, kräftige Bolognese-Soße oder verschiedene, mit passenden Kräutern und Gewürzen verfeinerte, Fleischfonds.

Kommen Sie vorbei und probieren Sie unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten in bester Bio-Qualität!

Ihr Reiner Munz und das Team von Hoflieferant



Alles beginnt mit einem rohen Schinkenstück aus der saftigen Schweinekeule, das mit einer Lake aus Salz und Gewürzen wie Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Ingwer, Senfsaat und Knoblauch gepökelt wird. Nach 12 Stunden Garen bei niedriger Temperatur wird die Kruste eingeritzt, mit Bio-Akazienhonig aus der Region bestrichen und der Schinken goldgelb fertiggebacken. Das Ergebnis ist ein milder Schinken mit einem feinen Aroma von Akazienblüten, das perfekt zu dem saftig-rauchigen Geschmack des Schinkens passt.

PRODUKT DES MONATS!

Das neueste Produkt aus der Munz'schen Ideenküche:
—
Steinenberger Honigschinken



Unsere HÖFGENUSS-Serie: Leckere Bio-Gerichte für die schnelle Küche.