



## Cal Rovira curados



### **CAL ROVIRA Chorizo €/kg**

Eine rassige, luftgetrocknete Chorizo vom Duroc-Schwein, die keine Wünsche offen läßt, knackig und perfekt gereift. Müssen wir 2 Monate im voraus bestellen.

Bestes Fleisch und Fett vom Schwein, das schmecken Sie.

Der moderne Klassiker aus der Region, vom Duroc-Schwein.

Ohne Zusatzstoffe.

Handgemacht. Gewicht der Salami ca. 400g

Haltbarkeit 6 Monate bei Kühlung auf 4°C

€/kg Stückpreis ca. € 15,95

Bitte den Button "mehr Information" beachten.

**48.00 EUR**



### **CAL ROVIRA Fuet**

Sehr reine Aromatik, klare Aromen, zeichnen diese luftgetrocknete Wurst/Salami aus. Der moderne Klassiker aus der Region.

Handgemacht. Gewicht der Salami ca. 300g

Vom Duroc-Schwein.

Kommt mit dem Minimum an Zusatzstoffen aus!

Haltbarkeit 3 Monate bei Kühlung auf 4°C

€/kg Stückpreis ca. € 10,20

Bitte den Button "mehr Information" beachten.

**39.90 EUR**



### **CAL ROVIRA Longanissa €/kg**

Eine rassige, luftgetrocknete Salami, die keine Wünsche offen läßt.

Bestes Fleisch und Fett vom Schwein, das schmecken Sie.

Der moderne Klassiker aus der Region, vom Duroc-Schwein.

Handgemacht. Gewicht der Salami ca. 250 - 300g

Haltbarkeit 6 Monate bei Kühlung auf 4°C

€/kg Stückpreis ca. € 9,95

Bitte den Button "mehr Information" beachten.

**39.90 EUR**



## Cal Rovira curados



### **CAL ROVIRA Panceta curada €/kg**

toller Frühstücks-und Vesperspeck von Durocschweinen aus eigener Zucht mit Kruste von schwarzem Pfeffer.

Handgemacht. Ein Genuss!

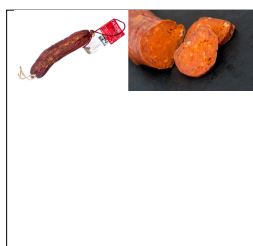
Haltbarkeit 6 Monate bei Kühlung auf 4°C

Stücke von ca. 1000g

€/kg Stückpreis ca. € 38,90

Lesen Sie weiter unter "mehr Information"!

**39.90 EUR**



### **CAL ROVIRA Sobrassada €/kg**

Eine Sobrassada, geschmacklich kaum zu übertreffen durch raffinierten Einsatz von Pimentón dulce ahumado und anderer typischer Gewürze.

Vom Duroc - Schwein, im Stile Mallorcas.

Ohne Zusatzstoffe.

Geniessen Sie diese Wurst auf einem gerösteten Baguette, leicht erwärmt.

Gewicht der Wurst ca. 500g

Haltbarkeit 12 Monate bei Kühlung auf 4°C

€/kg Stückpreis ca. € 15,45

Bitte Button "mehr Information" beachten.

**35.90 EUR**