

Produktübersicht der

Landfleischerei SEHEMP



Qualität & Frische
aus eigener Schlachtung

Das gibt es überall – nein, nur bei uns!

Aktuelle Umfragen haben ergeben, dass das Fleischerhandwerk gar nicht mehr als solches bei den Menschen bekannt ist, sondern dass Fleischer meist nur als Händler wahrgenommen werden.

Leider trifft dies heute immer häufiger auf Fleischer zu, deren Eigenherstellungsquote immer mehr sinkt. Dem ist aber nicht überall so. Denn bei der **Landfleischerei Schempp** wird 99% der Wurst selbst hergestellt. Wir bieten Ihnen somit ein breites Wurst-, Schinken- und Salatsortiment aus eigener Produktion. Das Wurstsortiment besteht aus traditionellen Rezepten und neuen innovativen Wurstkreationen.

Somit gibt es unsere Ware nicht überall, nicht im Supermarkt, nicht beim Fleischer um die Ecke noch sonst irgendwo sondern diese Frische, Qualität, Service und Rückverfolgbarkeit bekommen Sie nur bei uns - **der Landfleischerei Schempp**. Alle im Katalog befindlichen Produkte sind somit aus

Diese werden natürlich vom Fleischermeister selbst kreiert. Er ist zusammen mit seinen fünf Produktionsmitarbeitern für die tägliche Frische und die Sicherung der Qualität zuständig. Um Ihnen auch erläutern zu können, was in der Wurst steckt, haben wir vollste Kontrolle über unsere Produktionskette.

So ist von der Schlachtung bis zur fertigen Ware in der Theke und im Online-Shop alles in einer Hand. Das ermöglicht es uns Ihnen genau sagen zu können, woher die angebotenen Produkte stammen. Unsere Tierlieferanten sind deshalb auf unserer Homepage www.fleischerei-schempp.de veröffentlicht oder im Verkaufsgespräch erfragbar.

eigener Schlachtung und Herstellung und können telefonisch unter **03 52 40 / 7 23 61** bestellt werden.





Wildsalami

aus 80% Wildfleisch von Wildschwein und Hirsch, mit Rotwein abgestimmt und anschließend an der Heideluft ausgereift - dies gibt der würzigen Salami ihren Geschmack.



1



Kann produktionsbedingt Spuren vom Schwein enthalten.

Rindssalami

Für alle, die auch mal was anderes und fettarmes essen wollen, bieten wir unsere magere Rindssalami aus reinem Rindfleisch mit gerade mal 15% Fettanteil.



2



Ursprungssalami

ist der Ursprung unserer Salamikunst. Bestehend aus 50% Schweinefleisch und 50% Rindfleisch sowie einer Prise Knoblauch wird diese Salami zum Klassiker.



3



Wildkochsalami

ist die besondere Salami, denn diese besteht aus 50% Wildfleisch, wird gebrüht und ausschließlich 2x kalt geräuchert. Wir empfehlen bei dieser Salami eine Kühlschrankschlagerung.



4



Honigsalami

ist eine feine Salami, die ohne Zucker aber mit naturbelassenen Imkerhonig verfeinert wird, was der Salami einen milden Geschmack verleiht.



5



Heideschinkenwurst

Aus dem mageren Fleisch der Schweinkeule, mit Rotwein veredelt und an der Heideluft gereift, ist dies ein Gaumenschmaus für jeden Feinschmecker.



6



Mediterrane / Ale Salami

Nach einem alten familienüberlieferten Herstellungsverfahren wird das schlachtwarme Fleisch direkt verarbeitet. Mit einer französischen Blauschimmelnote verfeinert, ist diese Salami eine echte Rarität.



7



Spanische Salami

Aus reinem Schweinefleisch mit Paprika- und einer Gorgonzolanote verfeinert, erinnert unsere neuste Salamikreation an den letzten Spanienurlaub.



8



Lachsschinken

Mild geräucherter Schinken vom zarten Schweinerücken. Ein Leckerbissen für kalorienbewusste Genießer.



9



Geräuchertes Lendchen

Super zart aus dem Fleisch des Schweinefilets. Gepökelt und anschließend goldgelb geräuchert, ist es ein echter Genuss für jeden Feinschmecker.



10



Bauernschinken



aus dem Fleisch der Schweinekeulen. Er erhält sein ausgereiftes Aroma durch vier Wochen Pökeln und anschließendes zwei-wöchiges sanftes Räuchern über Buchenspänen.

11



Nusschinken



Bei uns erhalten Sie Nusschinken mild geräuchert sowie als

12

Bauernnusschinken

gewürzten und kräftig über Buchenspänen geräucherten Bauernnusschinken.

13



Magerer Speck



Nur vom Meister ausgewählte Schweinebäuche werden gepökelt und anschließend über Buchenspänen geräuchert.

14



Schinkenspeck



von der Schweinehüfte, hand-gesalzen und mit leichtem Fettrand. Der milde Geschmack entsteht durch anschließendes leichtes Räuchern.

15

Bauernschinkenspeck

ist kräftiger im Geschmack durch traditionelle Würzung und längeres Räuchern.

16



Mediterraner Schinken

Dieser kalorienarme Gaumenschmaus aus dem Schweinerücken wird in mediterranem Gewürz eingelegt und anschließend an der Heideluft gereift.



17



Mediterranes Lendchen

Ausgewählte Schweinefilets werden in mediterranem Gewürz eingelegt, kurz über Buchenspänen geräuchert und reifen anschließend an der Heideluft zu einem super zarten Gaumenerlebnis.



18



Rindsschinken

Dieser Schinken aus der zarten Rindersteakhälfte wird mild gesalzen und in Rotwein eingelegt. Somit ist er geeignet für schweinefleischfreie und kalorienbewusste Ernährung.



19



Wildschinken

von Wildschwein oder Hirsch aus sächsischen Wäldern. Dieser edle und sehr magere Schinken wird in Rotwein und Gewürzen eingelegt, über Buchenspänen zart geräuchert und an der Heideluft fertig gereift.



20



Heideknochenschinken

Ist die absolute Spezialität des Hauses. Die komplette Schweinkeule wird mehr als zwölf Wochen gepökelt, anschließend an der Heideluft nach leichtem Räuchern fertig gereift und erhält somit sein unverwechselbares Aroma. Es werden ausschließlich die

Keulen des deutschen Edelschweins verwendet. Dies ist eine selten verbreitete Schweineart, die im Meißner Land geboren, aufgewachsen und verarbeitet wird. All dies macht den Heideknochenschinken zu einer echten Delikatesse.



Jährliche Teilnahme am
Sächsischen Knacker-
Wettbewerb.



Sächsische **Schweinskacker**

Ein mehrfach gold prämierter Knacker,
der aus Schweinefleisch besteht, nach altem
sächsischem Rezept gewürzt und mit
gemahlenem Kümmel abgeschmeckt wird.



22



Rindsknacker

halb und halb aus Rind und Schwein,
ist gewürzt wie der Sächsische
Schweinskacker. Ideal für den kleinen
Snack zwischendurch.



23

Kann produktionsbedingt
Spuren vom Schwein
enthalten.



Wildknacker

aus 100% Wildfleisch, gewürzt wie
Sächsische Schweinsknacker und mit
feiner Rotweinnote ergänzt, macht diesen
Knacker zur echten fettarmen Alternative.



24



Pusztastangen

Dünnere Knacker im zarten Naturdarm, gewürzt mit
Paprika und einer Prise Knoblauch und anschließend
wie alle unsere Knacker geräuchert. Ein Genuss bei
jedem deftigen Frühstück oder für Zwischendurch.



25



Teewurst

Feine Schmierwurst mit leichter Rumnote. Aus Schweine- und Rindfleisch.



26



Mettwurst

Feine Schmierwurst nach Art der Braunschweigischen Mettwurst. Aus Schweinefleisch und geringerem Anteil Rindfleisch als in der Teewurst.



27



grobe Mettwurst

Grobe Schmierwurst im Naturdarm mit Bärlauch verfeinert.



28



Schinkenpolnische

Magere grobe Polnische aus Schweineschinkenfleisch, mit Senfkörnern und einer Prise Knoblauch abgerundet.



29



Rohe Polnische

Aus Schweinefleisch, mit gemahlenem Kümmel und einer Prise Knoblauch gewürzt. Feiner als die Schinkenpolnische.



30



Ohne Kühlung und im verschlossenem Zustand ein Jahr haltbar.

Wurst

Sie haben Gäste im Haus und einen leeren Kühlschrank? Wir haben die Lösung: Neben unseren Rohwurstsorten, die nicht kühl gelagert werden müssen, haben wir verschiedene Wurstsorten im

Glas im Angebot. Dies sind: hausschlachtene Leberwurst und Blutwurst, Jagdwurst, Hackepeter, feine Leberwurst, Wildleber- und Blutwurst, Gutsleberwurst, Grützewurst, Wildsülze sowie Eisbeinsülze.



Ohne Kühlung und
im verschlossenem
Zustand ein Jahr
haltbar.



Fertiggericht

Wenn das Mittagessen mal etwas schneller gehen soll,
bieten sich unsere hausgemachten Fertiggerichte an.
Dies sind: Schweinsgulasch, Wildgulasch, Wildsuppe,

Würzfleisch ähnlich wie Ragout Fin nur ohne Kalbfleisch,
Rouladen, Schwarzkraut, Filetgeschnetzeltes, Soljanka,
Flecke, Bolognese sowie Chili con Carne.



Ohne Kühlung und im verschlossenem Zustand ein Jahr haltbar.



Fonds

Zum perfekten Gelingen Ihrer Bratensoße empfehlen wir Ihnen: Geflügelfond, Wildfond, Lammfond sowie Kalbsfond.



33

Ohne Kühlung und im verschlossenem Zustand ein Jahr haltbar.



Fett

Zum Essen oder Braten bieten wir Ihnen: Weißfett, Omas Griebenfett, Wildschmalz sowie Griebenschmalz.



34

So erreichen Sie die

Landfleischerei SCHEMPP



Anbau 13 • 01561 Tauscha
Tel.: 035240/72361
Fax: 035240/70002
post@fleischerei-schempp.de
www.fleischerei-schempp.de