

Der Schwarzwälder



Schwarzwälder Schinken aus dem Kernstück

Der Schwarzwälder Schinken aus dem Kernstück wird aus dem besten Teilstück des Schinken geschnitten. Die gleichmäßig Kurant geformten Stücke garantieren optimale Scheibengrößen und Optik in der Theke. Die milde Würzung und der hohe Reifegrad sorgen beim Kunden für höchsten Schinkengenuss.



Horst Wagner
Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hauptstraße 54
77736 Zell am Harmersbach

Telefon (07835) 63 49 92
Telefax (07835) 63 49 99
www.horst-wagner-gmbh.com
info@horst-wagner-gmbh.com

