

Barth  *Feinkost*

PRÄSENTIERT: JOLANDA DE COLÒ

Seit mehr als 50 Jahren werden in der friulanischen Manufaktur
„Jolanda de Colò“ Gänsespezialitäten nach zum Teil
über 500 Jahre alten Rezepturen hergestellt.

Die in kontrollierter Freilandhaltung aufgezogenen Gänse liefern
bestes Rohmaterial, das mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen
zu Delikatessen verarbeitet wird. Gourmets auf der ganzen Welt
sind seit Jahrzehnten begeistert.



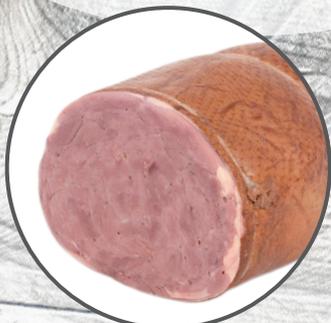
Exklusive Spezialitäten für Ihr »Jahresendgeschäft«
– ab Mitte September lieferbar

Barth Feinkost

Gerne nehmen wir Ihre

BESTELLUNGEN entgegen:

bestellungen@barth-feinkost.de



204

**Bratgans,
der Gänsechinken (100%)**

In rohem Zustand entbeinte,
mit Gänsefleisch gefüllte Gans,
die über 4 Tage schonend gegart und
anschließend leicht geräuchert wird.



1462

Gänsebrust

Mit Rosmarin, Piment
und Wacholder gewürzt
und über Buchenspänen
geräuchert.



1486

Gänsealami

Aus 100 % Gänsefleisch,
mit Salz, Pfeffer und Wein gewürzt,
2 Monate luftgetrocknet.



1489

Ocadella®

Aus 43 % Gänsefleisch,
magerem Schweinefleisch sowie
Speck wird die **Gänsemortadella**
nach bologneser Art im Ofen gebacken.

Ab Mitte September lieferbar:



Art.-Nr.	Artikel	Preis/kg
204	Bratgans, der Gänsechinken (100%) , aus reinem Gänsefleisch, ca. 3,2 kg	
1462	Gänsebrust , geräuchert, ca. 560 g	
1486	Gänsealami , aus reinem Gänsefleisch, ca. 380 g	
1489	Ocadella® Gänsemortadella , mit 43 % Gänsefleisch, ca. 3,4 kg	

Alle Preise zuzüglich gesetzlicher MwSt., Lieferung frei Haus im Rahmen unserer bekannten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen, solange Vorrat reicht.

Barth Feinkost GmbH | Hessenring 27 | 37269 Eschwege

Telefon 05651 2299-0 | Telefax 05651 2299-22

bestellungen@barth-feinkost.de | www.barth-feinkost.de |  barth_feinkost