

Gültig von Juli - September 2026

seubert

feinkostmanufaktur

Genussvoll in den Sommer



Stücke von Gravedlachstorte

Feine Stücke von Gravedlachstorte mit zartem Crêpes –
delikat und raffiniert im Geschmack.
#41060 82x45mm, 20 ST/KT, 64g



Mediterrane Tofu-Bällchen, vegan

Vegane Bällchen aus Tofu mit Tomaten
und Champignons –
würzig mediterran abgeschmeckt.
#19069 20g/ST, 8kg/KT



Hähnchenbrustspieß Chorizo

Zarte Hähnchenbrust, würzige Chorizo
und aromatische Paprika –
herzhaft, pikant, einfach lecker.
#21057 180g, 40 ST/KT



Hähnchenbrust mit Pfifferling- Semmelfüllung

Feine Hähnchenbrust mit aromatischer
Pfifferling-Semmelfüllung –
herzhaft, fein und voller Geschmack.
#29024 180g, 40 ST/KT

Gültig von Juli – September 2026



Hähnchenbrust Tomate & Kräuterbutter

Knusprig panierte Hähnchenbrust mit Tomate & Kräuterbutter – ein Geschmackserlebnis in jedem Bissen!
#29055 180g, 40 ST/KT



Schweinerücken Cordon Bleu Bayerische Art

Zartes Schweinerücken Cordon Bleu, gefüllt mit würzigem Obazda – herzhaft und typisch bayrisch.
#41668 200g, 40 ST/KT

seubert
feinkostmanufaktur

Seubert Feinkostmanufaktur GmbH & Co. KG
Am Berg 1
D-97950 Großrinderfeld-Gerchsheim
Phone: +49 9349 9205 0
Fax: +49 9349 9205 55
E-Mail: info@seubert-feinkost.de
Web: www.seubert-feinkost.de

Hähnchenbrust in Cocos-Zitronenpanade

Zarte Hähnchenbrust in exotischer Cocos-Zitronenpanade – tropisch frisch und unwiderstehlich lecker!
#29338 ca. 160-180g/ST, 7KG/KT egalisiert



Kaltfleischpflanzerl Italienische Art, roh

Saftige Kaltfleischpflanzerl auf italienische Art – würzig, aromatisch, mit vollem mediterranem Geschmack.
#41492 ca. 80g/ST, ca. 8 kg/KT



Cube von Cocos und Passionsfrucht

Fruchtig – exotisches Dessert aus Cocoscrème und Passionsfruchtspiegel auf Brownieboden.
#22207 40 g/ST, 28 ST/KT