

Unser Käseprogramm

Nur die beste Bergmilch ist gut genug für die Herstellung dieser Käsesorten. Deshalb kommt diese ausschließlich aus der Region des schweizerischen Kantons Jura. Sobald die Milch in der Käserei ist, wird sie gemäß strikten Kriterien zu hochwertigsten Naturprodukten verarbeitet. Wir beziehen den Käse direkt von der kleinen Familienkäserei in der westlichen Schweiz nahe der französischen Grenze - ohne Zwischenlagerung beim Großhändler - ohne lange Transportwege. Der Käse hat ein gutes Haltbarkeitsdatum und wird frisch vom ganzen Laib direkt in der Schweizer Käserei für uns zugeschnitten und vakuumiert. Ab auf den Kühltransporter direkt zu MAAJ. Frische somit garantiert.

Besuchen Sie unseren Onlineshop unter www.shop-haushalt.de und profitieren Sie von deutschlandweiter Frei-Haus-Lieferung ab 50 EUR Auftragswert sowie 3 % Skonto bei Vorkasse, Beratung, Blitzlieferung, Onlinetracking u.v.m.



Classic TDM Käse halber Laib AOP*

ca. 420g, aus Rohmilch, vakuumiert No. 10 104

Classic TDM Käse ganzer Laib AOP*

ca 850g, aus Rohmilch No. 10 105

Reserve TDM Käse halber Laib AOP*

ca 420g, aus Rohmilch, vakuumiert No. 10 400

Reserve TDM Käse ganzer Laib AOP*

ca 850g, aus Rohmilch No. 10 334

Le Gruyere AOP*

ca 300g, aus Rohmilch, Reifegrad min. 7 Monate, Geschmack: rezent, 48% Fett i. Tr. No. 10 411

Le Cavailer *

ca 300g, vakuumiert, aus Rohmilch, Reifegrad min 4 Monate, 51-54% Fett i. Tr. Schmeckt fein, würzig, aber nicht zu rezent. Mit Nuancen von Kräutern und Heu sowie einem leichten nussigen Abgang. No. 10 413

Mont-Soleil Bergkäse *

ca 300g, vakuumiert, aus Rohmilch, 51-54% Fett i. Tr. Reifegrad: min. 4 Monate, reines, gehaltvolles, feines Aroma mit aromatischem würzigem Geschmack. No. 10 414



Montage du Jura Bergkäse *

ca 300g, vakuumiert, aus Rohmilch, 50% Fett i. Tr. Reifegrad: min. 6 Monate, charakterstark, der sein würziges Aroma durch sein Alter bekommt. No. 10 415

Tomme de Brebis Schafskäse *

ca 500g, aus Schafsmilch, 51% Fett i. Tr. Reifegrad: 2 Monate, mit fruchtigem Geschmack, mild, reich an Nuancen und ausdrucksstarkem Aroma. No. 10 417

Raclette Mival (geschnitten) *

ca 300g, vakuumiert, aus Rohmilch, Reifegrad: 4 Monate, fertig geschnitten in 4 Scheiben. Mindestens 45% Fett i. Tr. Raclettekäse der cremig schmilzt mit purem Geschmack. No. 10 418

Fondue Fertig-Mischung *

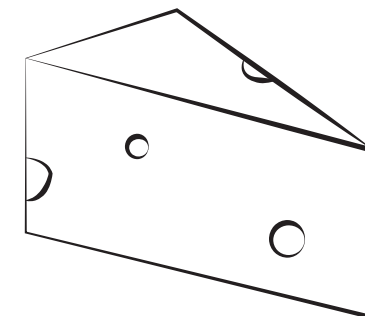
ca 600g (2 Portionen). Aus geriebenem Käse, einfach nur noch aufwärmen und genießen. Zutaten: Hausgemachte Käsemischung (Vollfett), 20% Weißwein (12% vol. Alkohol), Maizena (Maisstärke) No. 10 419

* Achtung:

Informationen zu Nährwertangaben, Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie jederzeit online unter: <https://www.shop-haushalt.de/feinschmecker-maaj/kaese-schweiz/> sowie direkt auf Nachfrage bei uns.

Empfehlung:

korrespondierende Weine zu unserem Käse finden Sie in unserem Partnershop unter: www.mms-genusswerk.de



Für unsere Feinschmecker



MAAJ Inh. Joachim Mattes

Plettenbergstr. 23
Tel. +49(0)7426/913731
info@maaj.de

D-78586 Deilingen/ GERMANY
Fax 07426/913819
www.maaj.de

www.facebook.com/maajshop

Unser Wurstprogramm

Hersteller:

Die kleine Land-Familien Metzgerei aus Schömberg ist ein EU-zertifizierter Betrieb und befindet sich südlich vom Schwarzwald, gegründet und geführt von Metzgermeister Robert Ruof, welcher für die komplette Wurstfabrikation zuständig ist.

Die Tiere wachsen auf einem familiengeführten Bauernhof in unmittelbarer Nachbarschaft auf und der Meister persönlich pflegt einen regelmäßigen Kontakt zum Bauern. Nach der Schlachtung werden die Spezialitäten in den eigenen Metzgereiräumen hergestellt und von Frau Ruof im kleinen Laden vor Ort liebevoll verpackt, etikettiert und lokal verkauft. Metzgerei und Verkaufsladen befinden sich im selben Haus, somit sind alle Wege kurz, kontrollierbar und nachverfolgbar.

Metzgermeister Ruof produziert in traditioneller Handwerkskunst, seine langjährige Erfahrung ermöglicht Qualität, die Sie schmecken werden. Im Hause Ruof ist die eigene Herstellung seit jeher Chefsache.



Schinkenwurst 400g* No. 10 606

Schinkenwurst 200g* No. 10 607

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Emulgatoren: Mono-Diglyceride, Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Bierschinken 400g* No. 10 608

Bierschinken 200g* No. 10 609

Zutaten: Schweinefleisch (85%), Speck, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze, u.a. Senfmehl, Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphat, Emulgatoren: Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren, Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Blutwurst 400g* No. 10 610

Blutwurst 200g* No. 10 611

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Speck, Schwarten, Blut, Kochsalz, Gewürze u.a. Senfmehl, Dextrose, Kräuter, Mononatriumglutamat, Zwiebeln, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Eisbein 400g* No. 10 612

Eisbein 200g* No. 10 613

Zutaten: Schweinefleisch (80%), Wasser, Kochsalz, Gewürze, Gelatine, Mononatrium-glutamat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Schwartenmagen 400g* No. 10 614

Schwartenmagen 200g* No. 10 615

Zutaten: Schweinefleisch (55%) Schwarten (20%) Brühe (20%) Gewürze u.a. Senfmehl, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Essig.

Delikatess Leberwurst 200g* No. 10 614

Zutaten: Schweinefleisch (40%) Schweineleber (33%) Brühe, Sahen (enthält Caragen) Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Emulgatoren; Monglyo-Diceride von Speisefettsäuren, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit.

* Achtung:

Informationen zu Nährwertangaben, Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie jederzeit online unter: <https://www.shop-haushalt.de/feinschmecker-maaj/wurst-fertiggerichte/> sowie direkt auf Nachfrage bei uns.

Über MAAJ

Seit 2003 vertreiben wir professionell Haushalts- und Gastronomieprodukte. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Handel wissen wir, worauf Käufer besonderen Wert legen. Daher bieten wir bei jedem Kauf ein Optimum an Sicherheit, Zuverlässigkeit, Schnelligkeit und Kompetenz. Tausende zufriedene Kunden wissen dies seit Jahren zu schätzen und bestellen regelmäßig.

Gewährleistet wird unser hoher Qualitätsanspruch durch engagiertes Fachpersonal. So können wir eine optimale Bestellungsabwicklung garantieren – von der Auftragsannahme zur Verpackung, über die Auslieferung der Ware bis hin zur Betreuung des Kunden auch über Jahre nach dem Kauf.

Wir gehen mit der Zeit und sind für unsere Kunden immer auf der Suche nach neuen Trends und Produktideen. Regelmäßig besuchen wir Messen im In- und Ausland, um unser Angebot ständig auf dem neuesten Stand zu halten – so entgeht unseren Kunden keine aktuelle Produktentwicklung. Dennoch vergessen wir Altbewährtes nicht, denn genauso finden Sie bei uns ausgereifte Artikel, die schon zu Großmutterns Zeiten unentbehrlich waren.

So verbindet unser Lieferprogramm Tradition und Moderne.



Bratwurst 400g* No. 10 600

Bratwurst 200g* No. 10 601

Zutaten: Schweinefleisch (75%), Speck, Speisesalz, Dextrose, Gewürze u.a. Senfmehl, Würze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Leberwurst 400g* No. 10 602

Leberwurst 200g* No. 10 603

Zutaten: Schweinefleisch (40%), Speck, Leber (10%) Wasser, Zwiebel, Gewürze, Kochsalz, Emulgatoren: Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren, Mononatriumglutamat, Dextrose. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Lyonerwurst 400g* No. 10 604

Lyonerwurst 200g* No. 10 605

Zutaten: Schweinefleisch und Rindfleisch (75%), Speck, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisatoren: Diphosphate, Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Emulgatoren: Mono-Diglyceride von Speisefettsäuren, Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.