



METZGEREI

**FABER**

— Feine Kost seit 1898 —



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# HAUSGEMACHT

METZGERHANDWERK SEIT 1898





**125**  
**JAHRE**  
1898 - 2023

HANDWERK TRIFFT GENUSS - SEIT 1898.

# 125 JAHRE METZGEREI FABER

1898 - 2023 | Zukunft braucht Herkunft. Große Handwerkstradition in neuem Look. Pünktlich zum Firmenjubiläum 2023 symbolisiert die Weiterentwicklung des „FABER-Logos“ besser denn je unser tägliches Handwerk: Das Beste aus Metzgerei & Küche vereint mit unserer Historie als "ehem. königl. bayerischer Hoflieferant".

**BESUCHE UNS AUCH AUF UNSERER NEUEN WEBSITE UNTER  
[WWW.FABER-FEINKOST.DE](http://WWW.FABER-FEINKOST.DE)**



# INHALT

## FABER FEINKOST

03 Genuss-Handwerk mit Tradition

04 Qualität aus der Region

## FRISCHWARE

unsere Handwerksprodukte aus eigener Herstellung

06 Brühwurst

08 Würstchen

09 Bratwurst

10 SB-Würstchen **NEU!**

11 Preisgekrönte Handwerksqualität:  
Unsere Gewinner beim „Metzger Cup Bayern“

12 Leberwurst

13 Blutwurst

14 Mettwurst

16 Sülzwurst

17 Geflügelwurst & -schinken

18 Rohwurst & Salami

20 Schinken gekocht & roh

23 Schmalz

**BESTELLUNG » FRISCHWARE**  
BIS SPÄTESTENS MONTAG 6 UHR UNTER

**0971 / 699 356-0**

oder per Fax » 0971 / 699356-58 oder  
per Mail » [info@faber-feinkost.de](mailto:info@faber-feinkost.de)

## GLAS- & DOSENKONSERVEN

24 aus unserer Handwerksmetzgerei

30 Terrinen

31 Leberkäs' im Glas oder in der Aluschale

## STEAKS BEST FRIENDS

32 Faber Grill Rubs & #Männerglück

## FEINKOSTGERICHTE & SUPPEN

36 aus unserer Feinkostküche

## WISSENSWERTES

40 Eigenetikettierung & Werbematerial

41 Versand & Logistik

43 AGB







125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# QUALITÄT & NACHHALTIGKEIT AUS DER REGION

Verantwortungsvolle Tierhaltung  
+ Regionalität  
+ traditionelle & handwerkliche  
Verarbeitung  
= **EHRLICHER GENUSS**

Die allerbeste Qualität unserer FABER Schinken- und Wurstspezialitäten beginnt bei der verantwortungsvollen Auswahl eines ganz besonderen Rohstoffs: Fleisch. Daher verdient die Verarbeitung von Lebewesen/Tieren unsere besondere Aufmerksamkeit und Achtung.



## UNSER SCHWEINEFLEISCH

Seit drei Generationen transportiert Familie Bünner aus dem Bad Kissinger Ortsteil Winkels die für uns jede Woche von Hand ausgewählten fränkischen Schweine von verschiedenen Landwirten der Region.

Kürzeste Transportwege vom Landwirt zum Schlachthof mit anschließender Ruhephase und Fütterung sorgen für ein stressfreies Tier. Nur durch diese kurzen Wege können wir noch Heute nach „alter Väter Sitte“ viele unserer Spezialitäten schlachtwarm herstellen.

**UNSER RINDFLEISCH** erhalten wir ebenfalls direkt geschlachtet aus der Region und setzen hier auf beste Qualität von Färsen-Rindern, die wir vor allem zur Reifung unseres hochwertigen DRY-AGED-BEEFS verwenden.





## SO VERSTEHEN WIR UNSER MODERNES GENUSS-HANDWERK...



- » sorgfältige Auswahl der Lieferanten, Rohstoffe und Zutaten
- » permanente Investition in einen modernen und EU-zugelassenen Handwerksbetrieb
- » regelmäßige interne und externe Hygienekontrollen (amtlich und durch externe Labore)
- » bewährtes betriebliches Hygienekonzept mit fortlaufenden Schulungen der Mitarbeiter
- » sorgfältige Arbeit mit bestens qualifizierten Fachkräften, denn die Qualität der Produkte beginnt bei der Qualität unserer Mitarbeiter
- » konstante Qualität durch moderne Maschinen
- » Nachhaltiger Umgang mit Ressourcen durch Herstellung von Produktionsstrom aus regenerativen Energien mit eigener 100 Kwp Photovoltaikanlage und eigenem Blockheizkraftwerk
- » Handwerk 2.0 - EDV-Basierte Produktionssteuerung mit modernstem Rezeptur- und Allergenmanagementsystem



## HANDWERK INNOVATIV

Als Handwerksbetrieb produzieren wir an unserem Standort am Ostring in unserer Handwerksmetzgerei & Feinkostmanufaktur Tag für Tag rund 80% unserer Spezialitäten aus Qualitätsgründen von Hand und im eigenen Haus.

Deshalb ging bereits 2019, zusätzlich zu unserem bereits vorhandenen Blockheizkraftwerk, nun auch eine 100 Kwp Photovoltaikanlage in Betrieb, mit der wir klimaneutral, ressourcenschonend und effizient einen Großteil unseres Strombedarfs selbst erzeugen. Dadurch vermeiden wir als energieintensiver Betrieb in den kommenden Jahren rund 500 t CO<sup>2</sup>-Ausstoß.





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# BRÜHWURST



## FRÄNKISCHER PRESSACK HELL

ausgesuchtes schweinefleisch von fränkischen schweinen, schlachtwarm verarbeitet mit typischen gewürzen wie majoran und knoblauch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
174	PER STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE



## BIERSCHINKEN

GEWINNER BEIM METZGER CUP

hoher magerfleischanteil als klassischer aufschnitt.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
152	PER STÜCK	CA. 3 KG	18 TAGE



## SCHINKENWURST I FEIN

feine brühwurst als klassische aufschnittsorte.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
156	PER STÜCK	CA. 3 KG	18 TAGE



## KALBFLEISCHWURST I MIT GANZEN PISTAZIEN

hoher anteil frisches kalbfleisch und ganze pistazien. eine edle aufschnittsorte.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
167	PER STÜCK	CA. 2 KG	18 TAGE



## GELBWURST

feine aufschnittwurstsorte ausschließlich mit kochsalz und aus schweinefleisch hergestellt. mit leichter zitronen- und macis-note.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
163	PER STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE



## GELBWURST MIT KRÄUTERN

feine aufschnittwurstsorte ausschließlich mit kochsalz und aus schweinefleisch hergestellt. mit leichter zitronen- und macis-note sowie petersilie und kräutern.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
164	PER STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE



## GÖTTINGER I FEIN

größere körnung, aus schweine- und rindfleisch mit edlen gewürzen verfeinert. auch bekannt als bierwurst.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
169	PER STÜCK	CA. 2 KG	18 TAGE





### SAFTBIERSCHINKEN IM NATURDARM

ein bierschinken, der handwerkskunst be-  
weist. besonders viel magerfleisch. in der rin-  
derbutte und über buchenrauch geräuchert.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
170	STÜCK	CA. 4 KG	14 TAGE



### FRÄNKISCHER FLEISCHKÄSE FEIN

fein zerkleinert. zum kalt- oder warmverzehr  
vorgegart, zum fertigbacken.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
179	STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE



### RÖMERBRATEN

mit schinken und laucheinlage. zum kalt-  
oder warmverzehr vorgegart, zum fertigba-  
cken.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
180	STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE



### HELLGELEGTER

traditionell fränkisch, rustikale hausmacher  
wurstsorte mit hohem magerfleischanteil.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
183	STÜCK	CA. 4 KG	14 TAGE



### FLEISCHKÄSE GROB

mit größerer einlage. zum kalt- oder warmver-  
zehr vorgegart, zum fertigbacken.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
187	STÜCK	CA. 2 KG	14 TAGE

# BRÜHWURST IM RING



### KRAKAUER IM RING

brühwurst mit grober rindfleischinlage,  
auch kochpolnische genannt. mit paprika,  
muskat und knoblauch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
190	STÜCK	CA. 0,8 KG	14 TAGE



### LYONER IM RING

GEWINNER BEIM METZGER CUP

auch fleischwurst genannt. als feine brüh-  
wurst ohne einlage. fein gewürzt und heiß  
geräuchert.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
192	STÜCK	CA. 0,8 KG	14 TAGE

# WÜRSTCHEN



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023



## BOCKWÜRSTE VORBESTELLARTIKEL

feine brühwurst aus dem heißrauch, die ursprünglich zum bockbier serviert wurde.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
200	PER KG	CA. 90 G	14 TAGE



## COCKTAIL WÜRSTCHEN VORBESTELLARTIKEL

die kleine variante des wiener würstchens. prima als snack zwischendurch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
204	PER KG	CA. 30 G	14 TAGE



## KRAKAUERLI VORBESTELLARTIKEL

die kleine variante der krakauer. prima als snack zwischendurch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
206	PER KG	CA. 80 G	14 TAGE



## KÄSEBEISSER VORBESTELLARTIKEL

würziges würstchen mit käse verfeinert. zum warm- oder kaltverzehr.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
207	PER KG	CA. 80 G	14 TAGE



## WEISSWÜRSTE GEWINNER BEIM METZGER CUP

auch im norden bayerns versteht man sein handwerk. der klassiker aus kalb- und schweinefleisch mit frischer petersilie, schnittlauch und einem hauch zitronen.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
209	PER KG	CA. 70 G	10 TAGE



## WIENER WÜRSTCHEN GEWINNER BEIM METZGER CUP

das wohl bekannteste würstchen der welt. ob „frankfurter“ oder „wiener“ - in jedem falle eine dünne brühwurst im saitling. auch ohne senf ein genuss!

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
211	PER KG	CA. 80 G	14 TAGE



# BRATWURST

ECHT FRÄNKISCH. HERZHAFT. LECKER.



## GEBRÜHTE BÄRLAUCH- BRATWURST I MIT SCHINKEN & KÄSE I SAISONWARE I

etwas dicker und bereits gebrüht, paart sich unsere fränkische bratwurst mit zart schmelzendem käse, schinkenwürfeln und frischem bärlauch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
188	PER KG	CA. 100 G	14 TAGE



## GEBRÜHTE FRÄNKISCHE BRATWURST

mittelgrobe variante, herzhaft gewürzt, gebrüht. der klassiker zum grillen.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
223	PER KG	CA. 80 G	14 TAGE



## GEBRÜHTE FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST I KLEIN GEWINNER BEIM METZGER CUP

klein, würzig und optimal zum grillen, gebrüht. der klassiker zum grillen oder für „saure zipfel“.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
225	PER KG	CA. 35 G	14 TAGE

# SB- (GRILL) WÜRSTCHEN

PRAKTISCH, LECKER  
UND LANGE HALTBAR!



**NEU!**



## FRÄNKISCHE GRILLBRATWURST

mittelgrobe, gebrühte grillbratwurst mit feinwürzigem geschmacksbild.  
im praktischen sb-pack.

NR.	VE	INHALT PACK	GEWICHT PACK	MHD MIND.
5500	1	4 STÜCK	0,320 KG*	21 TAGE



## FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST

mittelgrobe, gebrühte grillbratwurst mit feinwürzigem geschmacksbild.  
im praktischen sb-pack.

NR.	VE	INHALT PACK	GEWICHT PACK	MHD MIND.
5501	1	12 STÜCK	0,360 KG*	21 TAGE



## WIENER WÜRSTCHEN

knackiges wiener würstchen mit dezenter buchenholz-rauchnote.  
im praktischen sb-pack.

NR.	VE	INHALT PACK	GEWICHT PACK	MHD MIND.
5502	1	3 STÜCK	0,200 KG*	21 TAGE



## KÄSEBEISSER

knackiges würstchen mit feiner rauchnote und zart schmelzendem käse.  
im praktischen sb-pack.

NR.	VE	INHALT PACK	GEWICHT PACK	MHD MIND.
5503	1	3 STÜCK	0,250 KG*	21 TAGE



## KRAKAUERLI

knackiges würstchen mit rindfleisch, muskat, paprika und feiner rauchnote.  
im praktischen sb-pack.

NR.	VE	INHALT PACK	GEWICHT PACK	MHD MIND.
5504	1	3 STÜCK	0,250 KG*	21 TAGE

\*egalisiert \*\*ausgenommen Käsebeißer





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

PREISGEKRÖNTE HANDWERKSQUALITÄT

# AUSGEZEICHNETE HANDWERKSQUALITÄT!

Regelmäßig treten wir mit unseren Handwerksprodukten bei freiwilligen und unabhängigen Qualitätskontrollen und Wettbewerben an. Wir sind ganz besonders stolz, dass wir hier durch das tägliche, große Engagement unseres Teams mit Bestnoten belohnt werden.

Dies ist für uns Bestätigung und Ansporn zu gleich, Tag für Tag für Sie und Ihren Verkaufserfolg besonders leckere und hervorragende Handwerkprodukte herzustellen.

**SO KONNTEN WIR UNS IN DEN LETZTEN JAHREN ÜBER DIE PRÄMIERUNG FOLGENDER PRODUKTE BEIM „METZGER CUP BAYERN“ FREUEN...**



## UNSERE GEWINNER:

- Lyoner
- Bierschinken
- Mediterraner Pancetta
- Kalbfleischleberwurst fein
- Traditions-/Saftschinken
- Fränkische Rostbratwurst
- Weisswurst
- Wiener Würstchen
- Männerglück - Bacon Jam
- Rotwurst

# LEBERWURST



## FRÄNKISCHE LANDLEBERWURST

kräuter, majoran und gedämpfte zwiebeln vereinen sich mit schweinefleisch und leber. herzhaft leckere, streichfähige brotzeitwurstsorte.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
261	STÜCK	CA. 0,8 KG	16 TAGE



## KALBFLEISCHLEBERWURST FEIN | GERÄUCHERT GEWINNER BEIM METZGER CUP

der klassiker und laut „der feinschmecker“ eine der besten des landes. aromatisch, zart schmelzend, im naturdarm geräuchert.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
263	STÜCK	CA. 1,3 KG	16 TAGE



## LEBERWURST GROB | GERÄUCHERT

die herzhafteste variante. mit majoran und grober einlage. eine deftige brotzeitwurst.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
264	STÜCK	CA. 1,3 KG	16 TAGE



## KALBFLEISCHLEBERWURST MIT ECHTEM TRÜFFEL | FEIN | GERÄUCHERT

eine unserer beliebtesten sorten und sozusagen die „königin“ unter den leberwürsten. verfeinert mit 3% echtem, italienischem trüffel. ein besonderer genuss.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
268	STÜCK	CA. 1,3 KG	16 TAGE



# BLUTWURST



## FRÄNKISCHER ROTGELEGTER

das pendant zum hellgelegten. traditionelle hausmacher sorte. mager und würzig.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
300	STÜCK	CA. 2,5 KG	18 TAGE



## SPECKWURST

eine herzhaftere, fränkische spezialität. geräuchert und leicht getrocknet.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
301	STÜCK	CA. 0,7 KG	21 TAGE



## FRÄNKISCHE ROTWURST

magere schulter- und kammstücke von fränkischen schweinen. schonend gegart und mit typischen gewürzen aromatisiert. langsam geräuchert. eine echte spezialität des hauses.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
302	STÜCK	CA. 0,8 KG	18 TAGE

# METTWURST



125 JAHRE  
FABER  
1898 - 2023



## METTWURST I FEIN I STANGE

besonders cremig und zart. mild geräuchert mit fein-aromatischer würzung.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
280	STÜCK	CA. 1 KG	15 TAGE



## METTWURST I FEIN I MINI-KUGEL

besonders cremig und zart. mild geräuchert mit fein-aromatischer würzung. praktische portionsgröße.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
281	STÜCK	CA. 100 G	15 TAGE



## METTWURST I MITTELGROB IM HALBEN RING

diese variante unserer mettwurst ist streichfähig mit mittelgrober einlage. ein besonderer genuss.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
282	STÜCK	CA. 1 KG	15 TAGE





## METTWURST I GROB I STANGE

die etwas rustikalere sorte der mettwurst ist ebenso ein leckerer brotaufstrich.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
283	STÜCK	CA. 1 KG	15 TAGE



## PFEFFERLINGE I MILD GERÄUCHERT I KRINGELCHEN

ein deftiger genuss als brotzeitwurst zum kaltverzehr. würziger geschmack mit paprika und pfeffer. traditionell hergestellt direkt vom rauchstecken.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
294	STÜCK	CA. 1 KG	18 TAGE



## PFEFFERSÄCKCHEN I FEIN

unsere portionsvariante der feinen mettwurst mit pfeffer.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
284	STÜCK	CA. 180 G	15 TAGE



## PFEFFERSÄCKCHEN I GROB

unsere portionsvariante der groben mettwurst mit pfeffer.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
285	STÜCK	CA. 180 G	15 TAGE



## PFEFFERLINGE I MILD GERÄUCHERT

ein deftiger genuss als brotzeitwurst zum kaltverzehr. würziger geschmack mit paprika und pfeffer.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
286	STÜCK	CA. 80 G	18 TAGE



## POLNISCHE

ein deftiger genuss als brotzeitwurst zum kaltverzehr. würziger geschmack mit paprika.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
287	PER KG	CA. 70 G	18 TAGE



## ZWIEBELMETTWURST I GEKOCHT I IM RING

mit vielen gedünsteten zwiebeln, würzig pikant abgeschmeckt.  
ein wahrer genuss als brotaufstrich.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
291	STÜCK	CA. 0,8 KG	18 TAGE



## ZWIEBEL METTWURST I GEKOCHT I IM GELEEMANTEL

mageres schweinefleisch, charakteristisch im geleemantel, zum aufschneiden in scheiben. mancherorts auch bekannt als „heidefrühstück“.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
292	STÜCK	CA. 2 KG	21 TAGE



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# SÜLZ- WURST

FRÄNKISCHE  
SPEZIALITÄT



## EISBEINBLOCK I Z. B. FÜR „EISBEINSALAT“

hoher schweinefleischanteil. am besten dünn geschnitten und leicht mit vinaigrette mariniert.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
314	STÜCK	CA. 4 KG	21 TAGE
		1/2 STÜCK	CA. 2 KG



## KALBFLEISCHSÜLZE

nur aus bestem, mageren kalbfleisch hergestellt. max. 3-4% fettanteil. klassische sülze mit champignons.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
315	STÜCK	CA. 4 KG	21 TAGE
		1/2 STÜCK	CA. 2 KG



## SCHWEINEFLEISCHSÜLZE

sorgfältig ausgelesenes schweinefleisch und schweineköpfe. passt prima zu bratkartoffeln.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
317	STÜCK	CA. 4 KG	21 TAGE
		1/2 STÜCK	CA. 2 KG



## SPANFERKELSÜLZE

mageres, fränkisches spanferkelfleisch aus schulter und keule mit süß-säuerlichem fond sowie frischen karotten und lauch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
321	STÜCK	CA. 2 KG	21 TAGE





# GEFLÜGEL SCHINKEN



## PUTENBRUST I MIT HAUT I OHNE KNOCHEN

saftig und schonend gegart. zart geräuchert.  
perfekt zum kaltaufschneiden und für sand-  
wichbeläge.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
350	STÜCK	CA. 2 KG	18 TAGE

## GEFLÜGEL WURST



## GEFLÜGELJAGDWURST I MIT PISTAZIEN

hergestellt aus frischen putenoberkeulen und  
zugabe von schweinespeck. eine geflügelau-  
schnittwurst, die wirklich schmeckt.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
353	STÜCK	CA. 2 KG	18 TAGE



## GEFLÜGELBIERSCHINKEN

hergestellt aus frischen putenoberkeulen und  
zugabe von schweinespeck. magere einlage  
aus kernstücken der putenoberkeulen.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
354	STÜCK	CA. 2 KG	18 TAGE



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# ROHWURST & SALAMI

AUS UNSERER HANDWERKSMETZGEREI



## CHILI-SALAMI \*

mit einer dezenten schärfe von frischer chili wurde unsere neue sorte schnell zum renner. unbedingt probieren!

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
384	STÜCK	CA. 250 G	42 TAGE





**SALAMI-STICKS \*  
OHNE HAUT | 5 STÜCK  
IM PRAKTISCHEN SB-PACK**

so lecker kann ein kleiner snack sein. ganz ohne „hülle“. nur aus bestem rind- und schweinefleisch. leicht geräuchert und luftgetrocknet.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
383	STÜCK	CA. 100 G	42 TAGE



**HAUSSALAMI \* MIT  
GESTOSSENEM PFEFFER**

nur aus bestem rind- und schweinefleisch. leicht geräuchert und luftgetrocknet, verfeinert mit grobem, schwarzen pfeffer.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
369	STÜCK	CA. 250 G	42 TAGE



**LANDJÄGER \***

die traditionelle snack-salami. mit festem biss und würziger aromatik.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
371	PER KG	CA. 35 G	42 TAGE



**KISSINGER  
SALAMI \***

zur feinen körnung gekuttert wird diese haus-spezialität aus rind- und schweinefleisch in leinendärme gefüllt und luftgetrocknet.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
374	STÜCK	CA. 300 G	42 TAGE



**SALAMI KNACKER \*  
5 STÜCK IM PRAKTISCHEN  
SB-PACK**

nur aus bestem rind- und schweinefleisch. ein perfekter pausen- und vespersnack.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
377	STÜCK	CA. 140 G	42 TAGE



**WALNUSSALAMI \*  
SAISONWARE**

die geschmackliche grundlage bildet unsere kissinger salami. dazu gesellen sich hochwertige walnüsse zu einem harmonischen geschmacksbild. (saisonartikel)

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
378	STÜCK	CA. 250 G	42 TAGE



**SALAMI \*  
„FRÄNKISCHE TOSKANA“**

unserer hauseigene interpretation einer mediterranen salami. unter anderem mit fenchel und senfsaat im kleinen ring. luftgetrocknet.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
380	STÜCK	CA. 250 G	42 TAGE



**TOSKANA KNACKER \*  
5 STÜCK IM PRAKTISCHEN  
SB-PACK**

das kleine vesper-pendant zur fränkischen toskana salami im ring. für den schnellen mediterranen salamigenuss zwischendurch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
381	STÜCK	CA. 140 G	42 TAGE

\* Artikel mit Produktions-, Reife oder Trocknungszeit evtl. nicht jede Woche verfügbar.



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# MEDITERRANER PANCETTA

Eine Kreation von Metzger & Fleischsommelier Thomas Faber.



## MEDITERRANER PANCETTA GEWINNER BEIM METZGER CUP

mit kräutern und olivenöl, 24h gegart, butterart und aromatisch. perfekt als brotbelag, zu antipasti, auf pizza oder eine herrliche spaghetti carbonara. einfach ein echter gaumenschmauß!



ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
477	STÜCK	CA. 2 KG	21 TAGE



# GEKOCHTER SCHINKEN



## TRADITIONS-/ SAFTSCHINKEN

ein spitzenerzeugnis der schinkenherstellung aus erlesenem fränkischen schweinefleisch unserer bauern aus der rhön. traditionell, ovale form, mit leichtem speckrand.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
462	STÜCK	CA. 5-6 KG	21 TAGE



## SCHWARZ- GERÄUCHERTES

schweinekotelettes aus eigener schlachtung verarbeiten wir zu aromatisch, zartem schwarzgeräuchertem mit speckrand.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
463	STÜCK	CA. 2 KG	21 TAGE



## SPARGELSCHINKEN SAISONWARE

der saftige spargelschinken besteht aus ober- und unterschale heimischer schweine. zart und aromatisch.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
464	STÜCK	CA. 5-6 KG	21 TAGE



## KALBSSCHINKEN

ein selten gewordener genuss. zarter schinken aus der kalbsnuss. herrlich als brotbelag oder zum spargel.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
465	STÜCK	CA. 2 KG	21 TAGE



## NUSSSCHINKEN I MIT ZITRONENPFEFFER

aus der mageren, saftigen schweinenuss. leckerer schinken mit zitronenpfeffer umhüllt.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
466	STÜCK	CA. 1,3 KG	21 TAGE



## BAUERN- & BEINSCHINKEN

die ganze keule wird schonend am knochen gegart und mild geräuchert. ein handwerksschinken aller erster güte.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
468	STÜCK	CA. 7-8 KG	21 TAGE



## GEKOCHTER SCHINKEN

sorgfältig zugeschnittener handwerksschinken von schweinen aus der region. der universelle schinken für brote, sandwiches, toast, pizzen oder zur verwendung in der küche.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
470	STÜCK	CA. 5-6 KG	21 TAGE



## STUTTGARTER SCHINKEN

unterschale, nuss und huft von heimischen schweinen, saftig, im ofen gegart und geräuchert. ein echtes handwerksprodukt.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
478	STÜCK	CA. 8-9 KG	21 TAGE



## TRÜFFELSCHINKEN

saftig, mager und mit wunderbar dezentem geschmack von echtem italienischem trüffel. am besten hauchdünn geschnitten. perfekt zu antipasti.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
483	STÜCK	CA. 5-6 KG	21 TAGE

# GEKOCHTER SCHINKEN



## ROSMARINSCHINKEN

der saftige rosmarinschinken besteht aus ober- und unterschale heimischer schweine. zart und aromatisch. passt hervorragend dünn geschnitten auch zu antipasti.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
484	STÜCK	CA. 5-6 KG	21 TAGE



## NUSSSCHINKEN

aus der mageren, saftigen schweinenuss. zum kalt oder warm essen z.b. mit sauerkraut.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
485	STÜCK	CA. 1,2 KG	21 TAGE



## BACKSCHINKEN

besonders beliebt und ein echtes faber-traditionsprodukt: der zarte grillschinken mit nelken und braunem zucker, gegrillt und über buchenholz geräuchert zergeht er mit seinem zarten fettrand auf der zunge.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
473	STÜCK	CA. 2-3 KG	21 TAGE



## HONIGSCHINKEN

herrlich saftig und goldbraun gebacken mit honig aus der rhön ist dieser handwerkliche honigschinken aus ober- und unterschale mit schwarte von fränkischen schweinen ein echter genuss.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
471	STÜCK	CA. 4-5 KG	21 TAGE

# ROHER SCHINKEN



## LACHSSCHINKEN I OHNE SICHTBARES FETT \*

extra ausgewählte schweinekotelettes aus eigener schlachtung. ohne sichtbares fett. leicht gesalzen und geräuchert. ein zarter genuss.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
440	STÜCK	CA. 1 KG	30 TAGE



## FRÄNKISCHER SCHINKENSPECK I LUFTGETROCKNET \*

würzig und luftgetrocknet aus der schweineschulter. dünn aufgeschnitten der perfekte brotzeitgenuss.

ART. NR.	BESTELLEINHEIT	STÜCK	MHD
446	STÜCK	CA. 1 KG	21 TAGE



# GRIEBEN-SCHMALZ

ZUR BROTZEIT  
UND ZUM ANBRATEN



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023



## GRIEBENSCHMALZ I IM BÜGELGLAS

ausgelassener schweinespeck mit majoran und thymian.  
prima als brotaufstrich oder zum verfeinern herzhafter gerichte wie z. b. eintöpfe.  
im traditionellen bügelglas.

ART. NR. FÜLLMENGE/G VE MHD  
560 185 G 12 3 MONATE

ART. NR. FÜLLMENGE/G VE MHD  
559 90 G 12 3 MONATE



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# GLAS- & DOSENKONSERVEN

Unsere Handwerksprodukte  
für den gehobenen Lebensmittelhandel.

**NICHT  
KÜHLPFLICHTIG!**



**QUALITÄT DIE  
MAN SCHMECKT.**

Große  
Handwerkstradition  
im praktischen Glas.



## HANDWERK

### MIT GROSSER TRADITION:

Als „ehemals königlich Bayerischer Hoflieferant“ blicken wir auf über 125 Jahre Handwerkstradition zurück.

Mit unserem Gläser Sortiment zeigen Sie Ihren Kunden **QUALITÄTBEWUSSTSEIN** und schaffen eine **KLARE DIFFERENZIERUNG** und ein Sortiment als **ALLEINSTELLUNGSMERKMAL** mit hochwertigem Erscheinungsbild.

Entdecken Sie unsere exquisiten, hausgemachten Wurstspezialitäten, die mindestens ein Jahr lang **OHNE KÜHLUNG HALTBAR** sind. Mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt und aus hochwertigem Fleisch aus der Region gefertigt, bieten wir Ihnen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Durch die **TRADITIONELLE WARMFLEISCHVERARBEITUNG** und unsere **EINZIGARTIGEN GEWÜRZKOMPOSITIONEN OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER** und unnötige Zusatzstoffe garantieren wir Ihnen höchste Qualität und Reinheit. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und entdecken Sie unsere vielfältigen Wurstspezialitäten - ein wahrer Gaumenschmaus für Feinschmecker!



### HANDWERKSQUALITÄT „NACH ALTER VÄTER SITTE“:

- alle Produkte ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Glutamat & Hefeextrakt)
- traditionelle Warmfleischverarbeitung ausgewählter Produkte
- besondere Auswahl des Rohmaterials
- handverlesene Fleischsortierung
- bestes Fleisch aus unserer Region
- erlesene Gewürzkompositionen für den typischen Faber-Geschmack

### WEITERE PLUS-PUNKTE FÜR IHREN VERKAUFSERFOLG:

- ✓ unkompliziertes Eigenlabel (Zusatz-Deckeletikett) bereits ab 24 Gläsern / Sorte, siehe Seite 40
- ✓ LMIV- konforme Deklarationen inkl. Nährwerten
- ✓ lange Haltbarkeit ohne Kühlung
- ✓ ideal zu verwenden z.B. auch für Präsentkörbe
- ✓ vielfältige Gläsergrößen erhältlich
- ✓ zusätzlicher Mengenrabatt ab 300 Stk. / Sorte
- ✓ Nachhaltige und wiederverwendbare Glasverpackung
- ✓ kein Direktvertrieb z.B. online durch uns als Hersteller
- ✓ praktische 12er Verpackungs/Bestelleinheiten
- ✓ kostenloses Werbematerial

# GLASKONSERVEN

## IM PRAKTISCHEN 100G SINGLE-GLAS



### LEBERWURST I FEIN MIT KALBFLEISCH

hier zeigt sich unser handwerkliches können. nicht nur, dass unsere kalbfleischleberwurst laut jury des magazins „der feinschmecker“ bereits den 2. platz in ganz deutschland belegt hat.

nein, vor allem die besten zutaten und aromen von kalbfleisch über frische leber bis zu einem hauch vanille und honig sind garanten für einen besonders leckeren genuss.

probieren sie selbst. qualität spricht eben für sich!

ART. NR. 2748

FÜLLMENGE/G 100 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



### TRÜFFELLEBERWURST FEIN MIT KALBFLEISCH

hier zeigt sich unser handwerkliches können. nicht nur, dass unsere kalbfleischleberwurst laut jury des magazins „der feinschmecker“ bereits den 2. platz in ganz deutschland belegt hat.

nein, vor allem die besten zutaten und aromen von kalbfleisch über frische leber bis zu einem hauch vanille und honig sind garanten für einen besonders leckeren genuss. und als ob das nicht schon genug wäre, verfeinern wir diese sorte im praktischen 100g-glas noch mit echtem, aromatischem trüffel. sozusagen die königin unter den leberwürsten.

ART. NR. 2649

FÜLLMENGE/G 100 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



### FRÄNKISCHER PRESSACK

beim traditionellen pressack vereinen sich handverlesenes schweinefleisch aus der region mit einem anteil rindfleisch und typischen gewürzen wie knoblauch, majoran und pfeffer zu einem besonderen genuss.

der pressack wird bei uns noch schlachtwarm, nach traditioneller weise hergestellt und hat so ein besonderes aroma.

genießen auf gut fränkisch – mit seinen besten freunden: ein wenig scharfer senf, holzofenbrot und einem kühlen bier!

ART. NR. 2656

FÜLLMENGE/G 100 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



### WINZER-LEBERTERRINE MIT RIESLANER AUSLESE I VOM SOMMERACHER KATZENKOPF

in enger zusammenarbeit mit der renommierten winzergenossenschaft in sommerach haben unsere metzgermeister ein ganz besonderes produkt kreiert:

die feine winzerleberterrine mit rieslaner auslese vom sommeracher katzenkopf.

ein edler genuss passend z.b. zu einem guten, edelsüßen wein.

ART. NR. 2762

FÜLLMENGE/G 100 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



### ZWIEBELMETTWURST GEKOCHT

warum gibt es wurstsorten, bei denen man meist nur eines zu hören bekommt: oh, wie lecker?

wahrscheinlich, weil's einfach schmeckt. und sicher auch, weil wir auch für diese kochmettwurst mit zwiebeln nur top frisches schweinefleisch aus der region verwenden. zusammen mit viel gedünsteter zwiebel und perfekt abgestimmten gewürzen wird diese sorte dann direkt im glas gekocht.

wie? sie haben kochmettwurst mit zwiebeln noch nicht probiert? dann schnell ein gutes brot besorgen und genießen!

ART. NR. 2663

FÜLLMENGE/G 100 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



# GLASKONSERVEN

3X 100G IN DER HÜLSE

## 1. BAD KISSINGER WELTERBE-WURST 3ER-SET IN DER HÜLSE

fränkischer presssack, zwiebelmettwurst  
gekocht & leberwurst fein mit kalbfleisch  
je 100g in der hülse



ART. NR. 2875 | FÜLLMENGE/G 3 x 100 | GEBINDE GLAS |  
VE 1 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG

## X-MAS COLLECTION 3ER-SET IN DER SAISON-HÜLSE

fränkischer presssack, zwiebelmettwurst  
gekocht & leberwurst fein mit kalbfleisch  
je 100g in der saison-hülse (okt. bis dez.)



ART. NR. 2854 | FÜLLMENGE/G 3 x 100 | GEBINDE GLAS |  
VE 1 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG

# GLASKONSERVEN

200 G



## FRÄNKISCHER PRESSACK

beim traditionellen presssack vereinen sich handverlesenes schweinefleisch aus der region mit einem anteil rindfleisch und typischen gewürzen wie knoblauch, majoran und pfeffer zu einem besonderen genuss.

der presssack wird bei uns noch schlachtwarm, nach traditioneller weise hergestellt und hat so ein besonderes aroma.

genießen auf gut fränkisch – mit seinen besten freunden: ein wenig scharfer senf, holzofenbrot und einem kühlen bier!

ART. NR. 2588

FÜLLMENGE/G 200 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## FRÄNKISCHE ROTWURST

ein hoher magerfleischanteil aus schulter- und kammstücken, natürlich von fränkischen schweinen, zeichnet diese traditionelle wurstsorte aus. getrost kann man sie als lieblingssorte unseres großvaters karl faber bezeichnen, die mit typischen gewürzen abgeschmeckt und schonend gegart wird. und wie hat er die delikatess-rotwurst gerne gegessen?

mit pellkartoffeln und essiggurke.  
guten appetit.

ART. NR. 2595

FÜLLMENGE/G 200 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## FRÄNKISCHE LANDELEBERWURST

bauer ist das stichwort: erstens stammt das fleisch natürlich von unseren bauern aus der region und zweitens mag's der bauer herzhaft würzig. da kommt unsere bauernleberwurst gerade recht. reichlich gedämpfte zwiebel, kräuter, majoran und weitere gewürze ergeben diesen besonderen genuss.

eines ist sicher: diese wurst wird nicht nur dem bauern schmecken ...

ART. NR. 2601

FÜLLMENGE/G 200 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## LEBERWURST FEIN MIT KALBFLEISCH

hier zeigt sich unser handwerkliches können. nicht nur, dass unsere kalbfleischleberwurst laut jury des magazins „der feinschmecker“ bereits den 2. platz in ganz deutschland belegt hat.

nein, vor allem die besten zutaten und aromen von kalbfleisch über frische leber bis zu einem hauch vanille und honig sind garanten für einen besonders leckeren genuss.

probieren sie selbst. qualität spricht eben für sich!

ART. NR. 2618

FÜLLMENGE/G 200 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## SPANFERKELSÜLZE

man könnte sagen ein „shooting-star“ unter unseren handwerksprodukten. einen hohen magerfleischanteil aus schulter und keule von fränkischen spanferkeln würzen unsere metzger gekonnt mit einem süß-säuerlichen wurzelsud und gestifteltem gemüse. alles zusammen wird sorgsam und von hand in das praktische sturzglas eingelegt. wenn wir „echtes handwerk“ schreiben – dann meinen wir das auch so.

was soll man sagen?  
probieren. probieren. probieren.

ART. NR. 2625

FÜLLMENGE/G 200 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

# GLAS- KONSERVEN 140 & 280G



100%  
**GEFLÜGEL**

## GEFLÜGELLEBERWURST GROB MIT STEINPILZEN

wie bei ihrem feinen pendant, sind beste zutaten der ausgangspunkt für guten geschmack.

ein wenig gröber gehalten und mit steinpilzen verfeinert ist auch diese geflügelleberwurst wirklich empfehlenswert.

ART. NR. 2700  
FÜLLMENGE/G 140 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



100%  
**GEFLÜGEL**

## GEFLÜGELLEBERWURST FEIN MIT PISTAZIEN

hochwertiges, frisches fleisch aus saftigen putenoberkeulen ist die grundlage für unsere geflügelleberwurst. für mehr aroma geben wir passende gewürze hinzu.

abgerundet wird dieses produkt mit pistazien. ein guter tipp, nicht nur für geflügelfans.

ART. NR. 2717  
FÜLLMENGE/G 140 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## ZWIEBELMETTWURST GEKOCHT

warum gibt es wurstsorten bei denen man meist nur eines zu hören bekommt: oh, wie lecker! wahrscheinlich, weil's einfach schmeckt. und sicher auch, weil wir auch für diese kochmettwurst mit zwiebeln nur top frisches schweinfleisch aus der region verwenden. zusammen mit viel gedünsteter zwiebel und perfekt abgestimmten gewürzen wird diese sorte dann direkt im glas gekocht. wie? sie haben kochmettwurst mit zwiebeln noch nicht probiert? dann schnell ein gutes brot besorgen und genießen!

ART. NR. 2724  
FÜLLMENGE/G 280 | GEBINDE GLAS  
VE 6 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG

# TERRINEN



## TERRINE VON DER BARBARIE-ENTENBRUST

auch für unsere terrinen sind die besten zutaten gerade gut genug.  
in diesem falle vereinen unsere handwerksmetzger magere barbarieentenbrüste, putenfleisch, schweineleber mit extra abgestimmten gewürzen und ein wenig sahne.  
ob schnelle vorspeise oder geschmackvolle auflage für canapées.  
unsere terrinen eignen sich vorzüglich für vielfältige genüsse.

ART. NR. 2670  
FÜLLMENGE/G 125 | GEBINDE DOSE  
MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## TERRINE VON DER HIRSCHKEULE

unsere hirschterrine stellen wir aus hirschkeulen, einem anteil putenfleisch, schweinefleisch und passender gewürzkombi her.  
ob schnelle vorspeise oder geschmackvolle auflage für canapées.  
unsere terrinen eignen sich vorzüglich für vielfältige genüsse.

ART. NR. 2687  
FÜLLMENGE/G 125 | GEBINDE DOSE  
MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## TERRINE VOM FRISCHEN LACHS MIT GARNELEN

nur topfrischen schottischen lachs verarbeiten wir für unsere lachsterrine mit garnelen.  
dazu gesellen sich ganz passend frischer dill, sahne, vermuth und verschiedene gewürze.  
ob schnelle vorspeise oder geschmackvolle auflage für canapées.  
unsere terrinen eignen sich vorzüglich für vielfältige genüsse.

ART. NR. 2694  
FÜLLMENGE/G 125 | GEBINDE DOSE  
MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



# LEBERKÄS'



Einfach stürzen,  
in Scheiben schneiden,  
anbraten und fertig.  
Oder ganz schnell einfach  
kalt genießen.

**GUTEN APPETIT!**



## BROTZEIT- LEBERKÄS'

ein herzhaft leckeres produkt aus bestem schweinefleisch und hohem rindfleischanteil hergestellt. eine praktische brotzeit lecker zu bratkartoffeln mit spiegelei oder kartoffel-salat.

zubereitungsempfehlung: inhalt stürzen und bei ca. 140-160°C je nach gewünschter kruste backen oder in scheiben anbraten.  
perfekt für 2 portionen.

ART. NR. 1703  
FÜLLMENGE/G 400 | GEBINDE GLAS  
VE 6 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



## FRÄNKISCHER LEBERKÄS'

ein herzhaft leckeres produkt aus bestem schweinefleisch und hohem rindfleischanteil hergestellt. eine praktische brotzeit lecker zu bratkartoffeln mit spiegelei oder kartoffel-salat.

zubereitungsempfehlung: inhalt aus folie entfernen und bei ca. 140-160°C je nach gewünschter kruste/farbe backen oder in scheiben geschnitten anbraten und z.b. mit spiegelei und bratkartoffeln servieren.

ART. NR. 1190  
FÜLLMENGE/G 550 | GEBINDE ALUSCHALE  
VE 6 | MHD 14 TAGE, GEKÜHLT

# FABER GRILL RUBS



FLEISCH  
SOMMELIER  
Deutschland



## DEIN PERFEKTER RUB

Kreiert von Metzger, Koch & Fleischsommelier Thomas Faber

zu jedem fleisch oder steak braucht es den passenden rub. deshalb hat thomas faber nun mit seinem team die erste eigene gewürzlinie des hauses faber kreiert.

dabei finden nur edle rohgewürze vom meersalz, über paprika, kreuzkümmel oder verschiedene pfeffersorten verwendung. und das alles natürlich ohne geschmacksverstärker und unnötige zusatzstoffe. purer genuss im praktischen und dekorativen schraubglas.

### FABER GRILL RUBS

ART. NR. 4322 | BASIC RUB | FÜLLMENGE 150 G  
ART. NR. 4292 | BEEF BRISKET RUB | FÜLLMENGE 180 G  
ART. NR. 4308 | CHICKEN RUB MEDITERRAN | FÜLLMENGE 170 G

GEBINDE GLAS | VE 6 | MHD 12 MONATE





METZGEREI  
**FABER**  
— Feine Kost seit 1898 —



# #männerglück

crunchy topping für BBQ, burger & co.



**BACON JAM  
MIT WHISKEY**

**#MÄNNERGLÜCK**  
**BACON JAM MIT WHISKEY**

crunchy topping für BBQ, burger, pulled pork & co.

ART. NR. 4230 | FÜLLMENGE/G 140 | GEBINDE GLAS  
VE 12 | MHD 15 MONATE, OHNE KÜHLUNG



# GENUSS-TIPPS

UNSERER EXPERTEN AUS DER METZGEREI & VERKAUF



**ICH HABE MEIN HANDWERK VON DER PIKE AUF IM HAUSE FABER GELERNT UND MEINEN BERUF ZU MEINER BERUFUNG GEMACHT.**

Als BBQ-BLOGGER betreibe ich seit Jahren einen eignen Food-Blog, um auch in der Freizeit meiner Grilleidenschaft nachzugehen.

Als Experte grille ich in unserem Steak-Haus und auf unzähligen Events & Caterings.



**MEIN TIPP:**  
Unser #männerglück.  
Ein „must have“ bei jedem BBQ!



**BEI FABER WIRD TRADITION, HANDWERKSKUNST UND BESTE QUALITÄT GROSS GESCHRIEBEN.**

Genau deshalb arbeite ich hier tagtäglich mit sehr viel Spaß.

**MEIN TIPP:**  
Besonders gerne esse ich selbst unsere vielfältigen und leckeren Schinkensorten.



**FÜR MICH IST DAS HANDWERK BERUFUNG UND BERUF ZUGLEICH.**

**DESHALB ARBEITE ICH SEHR GERNE BEI FABER.**

Hier verbinden wir erfolgreich eine lange Tradition mit Innovativen und kreativen Ideen, die wir eigenständig umsetzen können.

**MEIN TIPP:**  
Meine Liebessorte ist unsere delikate Trüffelleberwurst.





# UNSER Credo:



## NR.1

**WEIL FLEISCH NICHT  
GLEICH FLEISCH  
UND WURST NICHT  
GLEICH WURST IST.**

Seit über 125 Jahren üben wir gemeinsam mit unseren qualifizierten Mitarbeitern ein ehrbares Handwerk aus.

Im Umgang mit hochwertigen Rohstoffen gilt es dabei den Respekt zu wahren.

Moderne Technologien, immer mehr Vorschriften und Regelungen, die teils berechtigt, teils aber auch schwer nachvollziehbar sind, lassen mitunter alte Handwerkskunst verschwinden.

„Immer billiger“ ist dabei gerade bei „Lebensmitteln“ ein gefährlicher Irrweg, zu Lasten der Tiere, der Natur, den Rohstoffen und zu guter Letzt leider auch zu Lasten des Verbrauchers. Modern aber trotzdem handwerklich: so arbeiten wir im Sinne höchster Qualität.

## NR.2

**ACHTVOLLER  
UMGANG BEGINNT BEI  
DER AUSWAHL DER  
ROHSTOFFE.**

Unser Viehhändler und unsere Bauern sind unsere Partner. Zusammen mit Ihnen setzen wir uns für eine artgerechte Haltung und sorgsame Aufzucht der Tiere ein.

Unsere Schweine stammen allesamt aus Unterfranken, dadurch sind die Transportwege kurz, der Stress für die Tiere gering und die Schlachtung schonend.

Fleisch ist ein Genussmittel und kein billiges Konsumgut. Ob handgemachter Schinken oder Hausmacherwurst. Wir mögen es in diesem Fall gerne ein wenig „old fashioned“. So können wir viele Sorten nach „alter Väter Sitte“ noch schlachtwarm verarbeiten.

Qualität mit bester Tradition - frischer geht's nicht.

## NR.3

**SICHER  
SIND SIE NUR  
BEI IHREM  
METZGER.**

Warum? Ganz einfach: bei uns arbeiten dutzende gelernte und hochqualifizierte Fachkräfte, viele davon seit Jahren und Jahrzehnten. Alle sehen ihren Beruf als Berufung und arbeiten auch deswegen bei Faber. Das hat etwas mit Handwerkshere zu tun. Eine Wurst und auch Fleisch bekommen sie sicher überall billiger.

Unser Anspruch ist nicht das billigste, sondern ein faires und hochwertiges Handwerksprodukt herzustellen. Das geht nicht, wenn einer dabei der „Verlierer“ ist. Sei es der Bauer, der Metzger, der Gewürzlieferant oder der Mitarbeiter, der das Produkt herstellt oder verkauft. Unsere althergebrachten Rezepturen basieren nicht auf Kostenoptimierung sondern einzig und allein auf bestem Genuss und höchster Qualität.



125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

DER ERNÄHRUNGSTREND:

# KÖSTLICHE FEINKOSTGERICHTE IM GLAS.

Wir machen gesundes Essen praktisch, schnell und lecker!

Nur knackig frische Zutaten, von Gemüse bis zum Fleisch, finden den Weg in die Kochtöpfe. Durch ein schonendes Einkochverfahren bleiben Vitamine, Nährstoffe und vor allem der Geschmack erhalten.

Je nach Gusto noch mit frischem Gemüse oder Beilagen servieren.

**FERTIG IST DER PERFEKTE GENUSS!**



**NICHT  
KÜHLPFLICHTIG!**

## FÜR SIE FRISCH GEKOCHT, GESUND & LECKER!

- » viele Gerichte ohne zugesetzte Zucker oder Süßungsmittel
- » ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- » ohne Konservierungsstoffe\*
- » sorgsam von Hand gekocht und abgefüllt
- » perfekte Mahlzeit immer griffbereit
- » nachhaltige Glasverpackung
- » 12 Monate ohne Kühlung haltbar

\*Ausnahme: Produktionstechnisch unvermeidbare Konservierungsstoffe z.B. bei Fleisch- & Wurstzutaten.





125 JAHRE  
**FABER**  
1898 - 2023

**GEPRÜFTE  
QUALITÄT! ✓**



Die Produktions- & Qualitätsstandards unserer Feinkostgerichte im Glas lassen wir regelmäßig vom führenden und unabhängigen Lebensmittelinstitut KIN NEUMÜNSTER untersuchen und überprüfen.



### CHILI CON CARNE

ein klassiker der schnellen küche und dennoch, wie bei faber üblich, nur mit besten zutaten. ein wenig würzig aber nicht zu scharf, mit kidneybohnen und mais. wir empfehlen, unser chili con carne mit etwas baguette zu servieren.

ART. NR. 2045  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



### BOLOGNESE SAUCE

eine gute bolognese sauce wie bei mama. mit reinem rindfleisch aus unserer handwerksmetzgerei, mediterranen kräutern und aromatischer tomate freut sich jede al dente gekochte pasta auf diese sauce. wir wünschen buon appetito!

ART. NR. 2052  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



### TOMATEN-SUGO

unsere tomaten sugo verstehen wir als klassische basis für allerhand leckere variationen. ihren geschmacklichen vorlieben sind keine grenzen gesetzt, ob scharf als all' arrabbiata oder mit oliven. natürlich ist unsere sugo auch pur ein genuss.

ART. NR. 2281  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



### CURRYWURST

als echtes kulinarisches highlight in unserem programm erfreut sich unsere currywurst nicht nur bei nachtschwärmern und kids riesiger beliebtheit. ob das wohl an der guten wurst aus unserer handwerksmetzgerei oder der klassisch hausgemachten süß/scharfen curry-sauce liegt? probieren sie doch einfach mal selbst!

ART. NR. 2298  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG

**GEPRÜFTE  
QUALITÄT!** ✓



**125 JAHRE  
FABER**  
1898 - 2023



Die Produktions- & Qualitätsstandards unserer Feinkostgerichte im Glas lassen wir regelmäßig vom führenden und unabhängigen Lebensmittelinstitut KIN NEUMÜNSTER untersuchen und überprüfen.



### **THAI-CURRY MIT GEFLÜGEL**

man bekommt ja nur selten ein wirklich gutes und aromatisches thai curry. aber genau das ist unser anspruch. deshalb gesellen sich in dieser kreation nur hochwertige deutsche hähnchenbrust zu allerhand asiatischer gewürzkompositionen und frischen gemüsen.

zu unserem wunderbaren thai-curry empfehlen wir ihnen basmatireis und, je nach gusto, noch ein wenig knackig- frisch angeschwitztes gemüse.

ART. NR. 2304  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



### **GULASCH RIND & SCHWEIN**

traditionell und einfach immer gut – egal, ob zu nudeln oder kartoffeln – ist ein feines gulasch.

und mit bestem fleisch aus unserer handwerksmetzgerei noch um so mehr.

der herzhafteste genuss zu jeder gelegenheit.

ART. NR. 2021  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



### **KALBSRAGOUT IN MORCHELRAHMSAUCE**

feine kost für alle freunde eines gepflegten ragouts. bestes kalbfleisch, von hand geschnitten, ergänzt sich vortrefflich mit erlesenen morcheln in cremiger sahnensauce. dazu empfehlen wir eine schöne tagliatelle oder fettuccine.

so hochwertig kann ein fertiges gericht im glas sein.

ART. NR. 2182  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS I VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG





## RINDERROULADE

der klassiker unter den herzhaften gerichten unseres sortimentes. hausgemacht – eben von hand gerollt wie aus omas guter küche. traditionell mit speck, senf und zwiebel gefüllt, haben wir ihnen mit diesem gericht die meiste arbeit bereits abgenommen. passt prima zu kartoffelklößen oder breiten nudeln. schnell, gesund und einfach lecker.

ART. NR. 2038  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



## HIRSCH EDELGULASCH

für alle, die es gerne „wild“ mögen, ist unser hirsch-edelgulasch schon seit jahren ein äußerst beliebtes schmankerl. von hand gewürfelt und eingelegt, verfeinert mit einer aromatischen wildsauce, braucht es nur noch butterspätzle und preiselbeeren - fertig ist im handumdrehen eine komplette mahlzeit.

ART. NR. 2144  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



## KAROTTENSUPPE MIT INGWER

schon seit über zehn jahren erfreut sich unsere karottensuppe mit frischem ingwer allergrößter beliebtheit. und womit? mit recht. denn dieses cremige, süß/scharfe suppenerebnis ist für alle geeignet, ob jung oder alt. und obendrein einfach gesund und lecker, auch für den kleinen hunger zwischendurch.

ART. NR. 2151  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



## KARTOFFELSUPPE MIT WÜRSTCHEN

ein guter eintopf mit wurzelgemüsen, kartoffelwürfeln und rauchfrischen würstchen aus unserer handwerksmetzgerei. unsere kartoffelsuppe ist rustikal und einfach köstlich. gut, wenn man immer mindestens ein glas davon im schrank hat...

ART. NR. 2229  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



## LINSENEINTOPF MIT RAUCHWURST

die aromatische rauchwurst aus unserer handwerksmetzgerei macht diesen eintopf zur echten delikatesse. so schmeckt's wie zu „großmutter's zeiten“, denn unsere brühen kochen wir noch ganz traditionell aus suppenfleisch mit wurzelgemüsen.

so muss ein eintopf sein: gesund, herzhaft und jederzeit griffbereit, auch für den hunger zwischendurch.

ART. NR. 2335  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG



## ERBSENEINTOPF MIT SPECK

ein herzhaft, leckerer eintopf ganz wie zu „grossmutter's zeiten“. das gilt auch für die rezeptur, für die wir eigens eine gute rinderbrühe aus suppenfleisch mit wurzelgemüsen ansetzen und über stunden hinweg langsam köcheln.

dazu gesellt sich ein knusprig angebratener speck für das typische raucharoma, majoran, gemüse und ballaststoffreiche, gesunde erbsen.

ART. NR. 2342  
FÜLLMENGE/G 380  
GEBINDE GLAS | VE 6  
MHD 1 JAHR, OHNE KÜHLUNG

# UNSER SERVICE: EIGENAUSSTATTUNG MIT DECKELETIKETT



## HIER KÖNNTE IHR LOGO STEHEN

- ✓ keine Layoutkosten
- ✓ keine Kosten für die Druckvorstufe
- ✓ hochwertiger Digitaldruck



So einfach geht es:

- Sie senden ihre Logodatei als Feindatei/Vektordatei (z.B. ai, eps) per Mail an uns » info@faber-feinkost.de  
Wir schicken Ihnen Layoutentwürfe zur Freigabe per Mail zu.
- Sie nennen uns die gewünschte Druckauflagenhöhe (z.B. 500, 1.000.... Stk.)  
die Kosten liegen bei z.B. 500 Stk. bei 50,- € und bei 1.000 Stk. bei 75,- €
- die Druckkosten werden 1:1 berechnet, es entstehen für Sie keine weiteren Kosten z.B. für Layout, Druckvorbereitung o.ä.
- Sie rufen Ihre Ware in Eigenausstattung bei uns ab. Wir etikettieren diese für Sie und informieren Sie, sobald Ihre Etiketten dem Ende entgegengehen.

## GEMEINSAM ERFOLGREICH!

### WIR UNTERSTÜTZEN IHREN VERKAUF

mit vielen Ideen & Fach-Know-How – nicht umsonst aber gratis!  
Denn unser Ziel ist der gemeinsame Erfolg.

- ✓ Qualitäts-/Produktschulungen Ihrer Mitarbeiter:innen, insbesondere im Thekenfachverkauf Präsentation- und Verkostungstermine bei Ihnen am POS
- ✓ Erlebe unser Handwerk live – Herzlich willkommen zur Manufakturbesichtigung und Schulung in unserem [MEATING] ROOM
- ✓ Flyer und Plakate
- ✓ Hochwertige Thekenschilder mit Ihrem Logo
- ✓ Thekenaufsteller DIN A4 mit Produktinfos
- ✓ aktuelle Allergenkennzeichnung gem. LMIV entnehmen Sie bitte unseren Produktdatenblättern

**SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!**



Plakate A1

Aufsteller A4



# IHRE ANSPRECHPARTNER:



Christoph Schmück  
Innendienst & Kundenbetreuung



Anja Wilm  
Innendienst & Kundenbetreuung



Thomas Faber  
Metzger | Koch | Fleischsommelier

Wir sind für ihre Fragen und Wünsche gerne erreichbar:

**TEL.: 0971/699 356-0 | FAX: 0971/699356-58 | MAIL: INFO@FABER-FEINKOST.DE**

## VERSAND INFOS

### VERSAND VON KÜHLPFLICHTIGER FRISCHWARE

Wir halten nichts von großen Lagerbeständen, sondern von absoluter Frische. Deshalb produzieren wir top frisch für Sie und so kurzfristig, wie möglich. Wir bitten darum, um Bestellung ihrer gewünschten Frischwaren-Artikel per Fax oder Email bis Montag 6:00 Uhr zur Auslieferung in der aktuellen Woche. In regulären Wochen (ohne Feiertag) versenden wir Ihre Ware mittwochs per **KÜHLSPEDITION NAGEL**. Somit ist die Ware i.d.R. tags darauf donnerstags pünktlich zum Wochenende bei Ihnen im Haus.

Wir versenden Frischware ohne Mindestbestellmenge zu folgenden Konditionen:

kleine Mengen	bis 30 kg	Verpackungs- und Versandpauschale	35,00 €
mittlere Mengen	ab 30 - 59 kg	Verpackungs- und Versandpauschale	25,00 €
größere Mengen	ab 60 kg	Lieferung frei Haus	

Wir versenden mini Mengen unserer Frischware per DPD „FOOD“ in der Thermobox:

mini Mengen	bis 20 kg	Verpackungs- und Versandpauschale	15,00 €
-------------	-----------	-----------------------------------	---------

Bei regelmäßigen Bestellungen vereinbaren wir hierzu mit unseren Kunden gerne Sonderkonditionen.

### VERSAND VON NICHT KÜHLPFLICHTIGEN GLAS- & DOSENKONSERVEN

Diese versenden wir Mo. - Fr. nach Bestelleingang.

Sofern alle gewünschten Produkte vorrätig sind, können Sie mit einer Lieferzeit von 3-4 Werktagen rechnen.

Der Versand erfolgt mit DHL/DPD Paket.

bis 349,- € Nettowarenwert	Verpackungs- und Versandpauschale	12,95 €
ab 350,- € Nettowarenwert	Lieferung frei Haus	

Bei größeren Mengen versenden wir per Spedition auf Euro-Palette - frei Haus.

Bei Kombination von Frischware und Konserven erfolgt der Versand per KühlspeDITION/Thermobox. Siehe oben.



# METZGEREI FABER 24

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.  
QUALITÄTSHANDWERK NEU GEDACHT: 24/7 GENUSS.

24/7  
EINKAUFEN!



**KÜHLSCHRANK LEER?** Lange gearbeitet?  
Lust auf Handwerksqualität wann immer DU willst?  
Spontane Grillparty am Wochenende?  
Schnelles Abendessen für die Family?  
Oder einfach Hunger auf Leckeres von FABER?  
Ab jetzt: Null Problem - wir dürfen vorstellen:  
**DER FABER24 - EINER DER ERSTEN  
METZGER-SMART STORES IN DEUTSCHLAND  
HAT SEINE TÜREN IN NÜDLINGEN,  
KISSINGER STRASSE 56, GEÖFFNET.**

Ab jetzt kannst Du unsere leckeren  
Handwerksprodukte nach Lust und Laune rund  
um die Uhr an 7 Tagen in der Woche genießen.

**WIR SIND DA - WANN IMMER DU WILLST.**  
Denn wir haben jetzt rund um die Uhr für Dich  
geöffnet. Klimatisiertes Einkaufserlebnis  
mit kostenlosen Parkplätzen direkt vor der Tür.  
Genusseinkauf neu gedacht!

AM BESTEN DU REGISTRIERST  
DICH GLEICH EINMALIG -  
UND SCHON WIRST AUCH DU ZUM  
"FABER24 SMART-SHOPPER".



**WO?  
KISSINGER STR. 56  
97720 NÜDLINGEN**



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

von Faber Feinkost GmbH & Co. KG, Münnerstädter Strasse 1, 97688 Bad Kissingen, Tel.: +49 (0)971-699356-0, Fax: +49 (0)971-699356-58, E-Mail: info@faber-feinkost.de, Handelsregister-Nr. HRA 8907 HR-Gericht Schweinfurt, Steuer-Nr.: 205/159/03802  
gesetzlich vertreten d.d.pers. haftende Gesellschafterin:  
faber catering & gastronomie verwaltungs-gmbh, Münnerstädter Strasse 1, 97688 Bad Kissingen  
diese gesetzlich vertreten d.d. Geschäftsführer Dipl. Betriebswirt (FH) Thomas Faber

## § 1 VERTRAGSPARTNER, ANWENDUNGSBEREICH, VERTRAGSSPRACHE

- (1) Vertragspartner im Rahmen der folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen ist die Faber Feinkost GmbH & Co. KG, Münnerstädter Strasse 1, 97688 Bad Kissingen (im Folgenden „Faber Feinkost“ bezeichnet), und der Kunde. Kunden im Sinne dieser Bestimmungen sind ausschließlich Unternehmer (jede natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt).
- (2) Alle Lieferungen und Leistungen, die auf Bestellungen des Kunden unter Bezugnahme auf diesen Katalog bzw. auf die diesem beiliegende Preisliste zustande kommen, erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung.
- (3) Abweichenden Regelungen wird widersprochen. Andere als die in diesen AGB enthaltenen Regelungen werden nur mit ausdrücklicher Vereinbarung eines zur Geschäftsführung berechtigten Vertreters „Faber Feinkost“ und dem jeweiligen Kunden wirksam. Eine Vereinbarung kann nicht bereits darin gesehen werden, dass „Faber Feinkost“ in Kenntnis etwaiger Kunden-AGB liefert. Dies gilt auch, wenn „Faber Feinkost“ der Geltung der Kunden-AGB bei Lieferung nicht ausdrücklich widersprochen hat.
- (4) Sämtliche Kommunikation im Rahmen der für den Vertrag relevanten Erklärungen findet in deutscher Sprache statt. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
- (5) Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in ihrer zum Zeitpunkt der Bestellung jeweils gültigen Fassung gelten auch für zukünftige Bestellungen aufgrund des aktuellen Kataloges bzw. der aktuellen Preisliste von „Faber Feinkost“, auch wenn diese nicht nochmals ausdrücklich oder konkludent vereinbart wurden. Änderungen der AGB wird „Faber Feinkost“ den Kunden unverzüglich mitteilen. Soweit der Kunde den Änderungen nicht innerhalb von vier Wochen ab Bekanntgabe widerspricht, gelten die Änderungen als wirksam vereinbart.

## § 2 VERTRAGSSCHLUSS & PREISE

- (1) Unsere Angebote sind unverbindlich.
- (2) Wir behalten uns das Recht vor, Preise bedingt durch aktuelle Preissteigerungen der Herstellungskosten anzupassen. Der Kunde wird hierüber unverzüglich nach Eingang seiner Bestellung informiert und aufgefordert mitzuteilen, ob er den Vertrag zu den aktuellen Preisen abschließen möchte.
- (3) Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer für die jeweils angegebene Verkaufseinheit ohne Kosten von Verpackung und Versand zum Zeitpunkt der Bestellung.

## § 3 VERSAND & LIEFERUNG

- (1) Alle Infos zu Verpackungs- und Versandkosten siehe Katalog Seite 41.
- (2) Frischware wird i.d.R. mittwochs an den Kunden versendet. Andere Versandtage sind nach Absprache möglich. Soweit auf den Mittwoch ein Feiertag fällt, wird die Ware am nächsten Werktag versendet. In Feiertagswochen können sich produktions- und logistikbedingt entsprechende Verschiebungen ergeben. Die Laufzeit beträgt ca. einen Werktag.
- (3) Bei einer kombinierten Bestellung von Frischware und Konserven erfolgt der Versand i.d.R. Beselleinheitlich per Kühlspedition. Es gelten sodann die Verpackungs und Versandkosten für den Bereich Frischware.

## § 4 BEZAHLUNG

- (1) Die Rechnungsstellung erfolgt durch Faber Feinkost
- (2) Rechnungen sind zahlbar innerhalb 10 Tagen nach Rechnungsstellung rein netto ohne Abzug. Etwaig abgezogene Skonti werden nachgefordert.

## § 5 EIGENTUMSVORBEHALT

- (1) Die bestellte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von Faber Feinkost.
- (2) Die Lieferung erfolgt unter Eigentumsvorbehalt. Im normalen Geschäftsverkehr ist der Kunde zur Weiterveräußerung der Vorbehaltsware berechtigt. Veräußert der Kunde die Vorbehaltsware weiter, so tritt er die Forderung aus diesem Vertrag bereits jetzt an „Faber Feinkost“ in Höhe des vereinbarten Bruttokaufpreises ab. Die Abtretung gilt sowohl im Falle der Weiterverarbeitung durch den Kunden als auch im Falle der Nichtweiterverarbeitung. „Faber Feinkost“ ermächtigt den Kunden zur Einziehung der Forderung, ohne dass hiervon die Berechtigung von „Faber Feinkost“ beeinträchtigt wird, die Forderung selbst einzuziehen. Sofern der Kunde mit seiner Zahlungsverpflichtung nachkommt und sich nicht in Zahlungsverzug befindet, er die Zahlungen einstellt und insbesondere kein Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahren gestellt wird.

## § 6 GEWÄHRLEISTUNG & REKLAMATIONEN

- (1) Die Ware ist unverzüglich nach Eintreffen beim Empfänger auf Beschaffenheit und Menge zu überprüfen.
- (2) Etwaige Mängel (mit Anzahl, Art und Umfang des Mangels) sind an Faber Feinkost direkt binnen 24 Std. anzuzeigen. Soweit ein Mangel der Ware vorliegt, der durch uns zu vertreten ist, sind wir zur Ersatzlieferung, im Falle der Minderlieferung zur Nachlieferung berechtigt.

## § 7 GERICHTSSTANDSVEREINBARUNG

- (1) Ist der Vertragspartner ein Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlichrechtliches Sondervermögen, wird als ausschließlicher Gerichtsstand unser Geschäftssitz Bad Kissingen für alle Ansprüche, die sich aus oder aufgrund dieses Vertrages ergeben, vereinbart.

## § 8 DATENSCHUTZ

- (1) Wir erheben, verarbeiten und speichern Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich in dem für die Ausführung der Verträge erforderlichen und gesetzlich zulässigen Umfang. Eine Weitergabe dieser Daten an Dritte erfolgt nur mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung. Hiervon gilt nur dann eine Ausnahme, wenn die Weitergabe Ihrer Daten an Dritte für die Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen erforderlich ist. Selbstverständlich werden in diesen Fällen die Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes eingehalten und ausschließlich die zur Erfüllung des Vertrages erforderlichen Daten weitergegeben. Soweit Sie der weiteren Nutzung Ihrer Daten nicht ausdrücklich zugestimmt haben, werden diese, sobald das Vertragsverhältnis vollständig abgewickelt ist, nicht weiter verwendet und nach Ablauf der steuer- und handelsrechtlichen Aufbewahrungspflicht gelöscht.
- (2) Sie können der Verarbeitung und Nutzung der mit Ihrer Einwilligung bei uns für Zwecke gem. (1) gespeicherten Daten jederzeit widersprechen, durch Erklärung gegenüber von Faber Feinkost GmbH & Co. KG, Münnerstädter Strasse 1, 97688 Bad Kissingen, Tel.: +49 (0)971 / 699356-0, Fax: +49 (0)971 / 699356-58, E-Mail: info@faber-feinkost.de  
Wir werden die Daten dann nicht weiter nutzen und nach Ablauf der steuer- und handelsrechtlichen Aufbewahrungspflicht löschen.



METZGEREI

**FABER**

— Feine Kost seit 1898 —

FABER FEINKOST GMBH & CO. KG | Műnnerstader StraÙe 1  
97688 Bad Kissingen | Tel. 0971 - 699356-0 | [www.faber-feinkost.de](http://www.faber-feinkost.de)