



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



HERZHAFTER GENUSS: GLAS- & DOSENKONSERVEN

- » 12 Monate ohne Kühlung haltbar
- » alle Produkte ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (Glutamat & Hefeextrakt)
- » traditionelle Warmfleischverarbeitung
- » besondere Auswahl des Rohmaterials
- » handverlesene Fleischsortierung
- » bestes Fleisch aus unserer Region
- » erlesene Gewürzkompositionen



HANDWERKSQUALITÄT „NACH ALTER VÄTER SITTE“:

Im Herzen Frankens, in Bad Kissingen, befindet sich eine der Genussinstitutionen Mainfrankens. In vierter Generation, und damit seit über 125 Jahren, widmet man sich bei FABER den kulinarischen Genüssen.

Bereits Gründervater Kaspar Faber stellte seinerzeit 15 Wurst- und zwei Schinkensorten her. Diese sollten der kurenden Obrigkeit derart munden, dass man ihn alsbald zum königlich bayerischen Hoflieferanten ernannte. Längst sind die Spezialitäten aus hauseigener Handwerksmetzgerei über die fränkischen Landesgrenzen hinaus bekannt und mehrfach ausgezeichnet. Mit viel Leidenschaft, Esprit und Innovation werden heute in der eigenen Feinkostmanufaktur und Handwerksmetzgerei köstliche Spezialitäten hergestellt.

NUR IN EINER SACHE IST FAMILIE FABER BEINAHE EIN WENIG KONSERVATIV: BEI DEN ZUTATEN, ROHSTOFFEN UND MITARBEITERN - HIER ZÄHLT NUR EINES: QUALITÄT!



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.



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



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



PRÄSENTE SERVICE

GENUSSVOLLE GESCHENKIDEEN

Bereits seit Jahrzehnten bietet unser Präseservice Privat- und Firmenkunden individuelle und geschmackvolle kulinarische Geschenkideen.

Ob fränkisch rustikal oder Delikatessenreigen mit Champagner und Kaviar. Ganz nach Deinen Wünschen findest Du hier sicher das passende Genuss-Geschenk.

Du wünschst ein individuell zusammengestelltes Präsent? Gerne stehen wir Dir unverbindlich für Deine Wünsche und Fragen zur Verfügung.



Dein FABER Präsent-Team
Tel. 0971/699356-0



**LIEBEVOLL
VERPACKEN
WIR DIR DEINE
BESTELLUNG
AUCH GERNE
ALS PRÄSENT!**

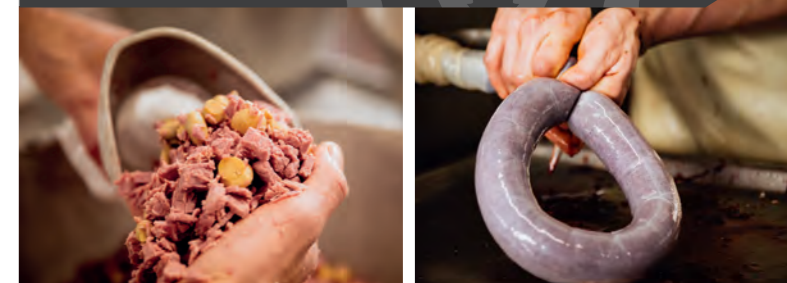
METZGEREI FABER | 97688 Bad Kissingen | www.faber-feinkost.de
Münnerstädter Straße 1 | Tel. 0971/699356-0
Stammhaus | Obere Marktstraße 11 | Tel. 0971/699356-11



125 JAHRE
FABER
1898 - 2023

WIE BESTELLT & ABGEHOLT

Feinste Wurstspezialitäten &
Feinkostgerichte aus eigener Herstellung



**BESTELLEN
& ZUHAUSE
GENIESSEN!**

BESTELLSCHEIN

Wir sind für ihre Bestellungen und Fragen gerne erreichbar:

TEL.: 0971/699 356-0

FAX: 0971/699 356-58

MAIL: INFO@FABER-FEINKOST.DE

**WIR WÜNSCHEN
GUTEN APPETIT!**

VERSANDINFOS: alle Preise zzgl. Verpackungs- und Versandkosten, bis 30 kg 10,50 €, Frischware + 2,50 €

**HINWEIS: KEIN FRISCHWARENVERSAND
BEI SOMMERLICHEN AUSSENTEMPERATUREN!**
Alle Frischwarenprodukte versenden wir vakuumiert.

Wünsche & Anmerkungen:

.....

.....

.....

Bitte Ware bis spätestens an:

Name:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum Unterschrift

Der Auftrag wird zu den allgemeinen Geschäftsbedingungen erteilt.
Siehe Präsent-Service unter www.faber-feinkost.de, auch zum download.



FABERS BESTE: 100 G GLAS

	Stück	Preis
Leberwurst fein mit Kalbfleisch		3,20 €
Zwiebelmettwurst gekocht		3,20 €
Fränkischer Preßsack, hell		3,20 €
„Fabers Beste“ im 3ER-TÜRMCHE N, je 100g Leberwurst fein mit Kalbfleisch, fränk. Preßsack, hell und Zwiebelmettwurst gekocht		8,90 €
Trüffel-Leberwurst mit Kalbfleisch		4,20 €

SPEZIALITÄTEN: 140 G GLAS

	Stück	Preis
Geflügel-Leberwurst fein, mit Pistazien 100% GEFLÜGEL		4,20 €
Geflügel-Leberwurst grob, mit Steinpilzen		4,20 €
Fränkische Gutsleberwurst		3,90 €
Zwiebelmettwurst gekocht		3,90 €
Fränkischer Preßsack, hell		3,90 €
3ER-TÜRMCHE N, je 140g (fränk. Gutsleberwurst, Zwiebelmettwurst gekocht und fränk. Preßsack, hell)		10,90 €



WURST: 200 G GLAS

	Stück	Preis
Fränkischer Preßsack, hell		4,50 €
Fränkische Rotwurst		4,50 €
Fränkische Landleberwurst		4,50 €
Leberwurst fein mit Kalbfleisch		4,50 €
Kalbfleischsülze		5,50 €
Spanferkelsülze		5,50 €

DEFTIGES IM GLAS

	Stück	Preis
Brotzeitleberkäs, 400 g		6,50 €
Schweinskopfsülze, 400 g		5,50 €
Schweinefleisch im eigenen Saft, 380 g		4,90 €
Kissinger Knöckle, 400g		5,50 €
Zwiebelmettwurst gekocht, 280 g		5,50 €
Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln im Plastikbecher, 220 g		3,50 €
im Bügelglas, 90 g		4,50 €
im Bügelglas, 185 g		5,20 €
#männerglück Bacon Jam mit Whiskey, 140 g crunchy Topping für BBQ, Burger, Pulled Pork & Co.		4,90 €



TERRINEN: 125 G DOSE

	Stück	Preis
Ententerrine		5,20 €
Wildterrine		5,20 €
Lachsterrine		5,50 €
3ER-DOSENPAK TERRINEN , je 125g (Enten-, Wild- und Lachsterrine)		14,90 €



WURST: 200 G DOSE

	Stück	Preis
Fränkischer Preßsack, hell		3,90 €
Fränkische Rotwurst		3,90 €
Fränkische Landleberwurst		3,90 €
Leberwurst fein mit Kalbfleisch		3,90 €
Grobe Leberwurst		3,90 €
Stuttgarter Schinkenwurst		4,50 €
Eisbein im eigenen Saft		4,50 €
4ER-DOSENPAK , je 200g (fränk. Preßsack hell, Rotwurst, Landleberwurst und feine Leberwurst)		14,90 €



WURST: 400 G DOSE

	Stück	Preis
Fränkischer Preßsack, hell		5,50 €
Fränkische Rotwurst		5,50 €
Fränkische Landleberwurst		5,50 €
Fränkischer Gelegter, hell		5,50 €
Fränkischer Rotgelegter		5,50 €
2ER-DOSENPAK , je 400g (fränkischer Gelegter, hell und fränkischer Rotgelegter)		10,50 €



SUPPEN: 380 G GLAS

	Stück	Preis
Hühnerbrühe		4,50 €
Rinderkraftbrühe		4,50 €
Karotten-Ingwersuppe		5,50 €
Linseneintopf mit Rauchspeck		5,90 €
Erbseneintopf mit Speck		5,90 €
Kürbiscremesuppe (Saisonartikel)		5,50 €
Gemüsecremesuppe		5,50 €
Fränkische Kartoffelsuppe mit Würstchen		5,90 €
Leberknödelsuppe		5,90 €
Gulaschsuppe		6,50 €



GERICHTE: 380 G GLAS

	Stück	Preis
Tomatensugo		4,90 €
Bolognese Sauce		6,90 €
Chili con Carne		6,90 €
Curry Wurst		6,50 €
Königsberger Klopse		6,90 €
Gulasch, Rind/Schwein		7,90 €
Rinderroulade		8,50 €
Thai-Curry mit Geflügel		8,90 €
Gulasch, Rind		8,50 €
Hirsch-Edelgulasch		9,50 €
Kalbsragout in Morchelrahmsauce		9,50 €

JUS: 380 G GLAS

	Stück	Preis
Bratenjus		3,90 €



FRISCHWARE: TYPISCH FRÄNKISCHE WÜRSTE

	Menge	Preis/kg
Deftige Landleberwurst	g	13,90 €
Rotgelegter (im Naturdarm, am Stück)	g	18,50 €
Rotwurst nach Thüringer Art, am Stück	g	17,50 €
Deftiger Gelegter hell, schlachtfrisch	g	14,90 €
Fränk. hausmacher Preßsack, am Stück	g	16,90 €

WÜRSTCHEN vakuumverpackt

	Menge	Preis/kg
Fränkische Bratwürste, gebrüht	Paar	16,90 €
Kleine Rostbratwürstchen, gebrüht	Paar	18,90 €
Kesselfrische Faber Weißwürste	Paar	18,50 €
Knackige polnische Würstchen	Paar	20,50 €
Würzig, schmackhafte Pfefferlinge	Paar	20,50 €

SCHINKEN-SPEZIALITÄTEN

	Menge	Preis/kg
Würzica-Schinken	g	38,90 €
Fränk. Schinkenspeck	g	21,90 €
Rhöner Schwarzgeräuchertes	g	24,50 €

DEFTIGE WÜRSTE Halbdauerware

	Menge	Preis/kg
Salami fränk. Toskana, im Ring, ca. 200 g	Stück	29,90 €
Kissinger Salami, luftgetrocknet, ca. 300 g	Stück	29,50 €
Salami mit gestoßenem Pfeffer, ca. 250 g	Stück	29,50 €
Salami- od. Toskanaknacker, ca. 140g, je 5 Stück	Pack	35,50 €
Salami Sticks, ca. 100 g, je 5 Stück	Pack	22,95 €