Holzmann

EINE ECHTE NEUHEIT

frische ZWIEBEL

fix & fertig:

- **gehackt**
- **gedünstet oder gebräunt**

Elisabeth und Friedrich Holzmann, circa 1959

Die Holzmann-Geschichte

Die Geschichte unseres Unternehmens geht auf die 1930er Jahre zurück, als die Familie Holzmann aus Oberösterreich auf einen kleinen Pachthof der Brauerei Fellner in Schwanenstadt, den heutigen Firmensitz, zieht. Der spätere Firmengründer Friedrich Holzmann wird am 17. Februar 1928 als fünftes von sechs Kindern geboren und interessiert sich schon früh für die Landwirtschaft seiner Eltern. Schon als Jugendlicher beginnt er, selbst Obst und Gemüse anzubauen und zu vermarkten.

In den 1950er Jahren übernimmt er gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth die elterliche Landwirtschaft. Als Visionär seiner Zeit erkennt er früh den Bedarf an haltbaren, gesunden und vitaminreichen Lebensmitteln. Er beginnt mit der Herstellung von Sauerkraut, das er und seine Frau anfangs noch per Hand einschneiden und mit dem PKW an die umliegenden „Greißler" und Küchen ausliefern. Mit innovativen Halbfertigprodukten und Sauerkonserven wie Essiggurken, Zwiebeln, Salaten, Weichseln und vorgegarten Kartoffeln entwickelt er die kleine Landwirtschaft zu einem mittleren Verarbeitungsbetrieb für regionale, qualitativ hochwertige und frische Obst- und Gemüseprodukte.

1989 übernimmt der jüngste Sohn, Thomas Holzmann, das Familienunternehmen. Noch gemeinsam mit seinem Vater beginnt er, an der Entwicklung von Zwiebelkomponenten für Gastronomie und Großverbraucher zu arbeiten.

Nun ist es gemeinsam mit einem Partner gelungen, Zwiebelprodukte in erstklassiger Qualität für die österreichische Küche herzustellen – ganz ohne Zusatzstoffe!

frische ZWIEBEL

fix & fertig:
* gehackt
* gedünstet oder gebräunt

Dafür werden ausschließlich Zwiebeln mit einem besonders hohen Zuckergehalt verarbeitet. Ein spezielles **3D-Schneideverfahren** verhindert ein Quetschen der Zwiebeln und ermöglicht die Produktion feinster, exakt geschnittener Zwiebelstücke **ganz ohne Bitterstoffe.** Durch eine rasche Weiterverarbeitung werden Oxidationen und enzymatische Veränderungen ausgeschlossen. So können wir **feinste, süße Zwiebel** garantieren – das ganze Jahr über!

Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Für unsere Kunden werden die Zwiebelwürfel **schonend gedünstet,** sind **stark flüssigkeitsreduziert** und können sofort für beinahe alle Anwendungen in der Küche verwendet werden: Suppen, Knödel, Faschiertes, Gulasch, Braten, Gröstl, Käsespätzle, Saucen, Dressings, Salate und vieles mehr.

Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

Speziell für Gulasch, Rostbraten etc. rösten wir die Zwiebel stärker, wodurch eine sämige Konsistenz für einen **besonders süßen Gulaschgeschmack** erreicht wird.

„Holzmann Zwiebelwürfel verwende ich sehr gerne für meine Küche, weil sie perfekt kalkuliert und portioniert zum Einsatz kommen. Der feine, mild süßliche Geschmack überzeugt mich uneingeschränkt. Auf diese Innovation haben Großverpfleger und die Gastronomie lange gewartet!"

Hans Peter Fink, Gasthaus Haberl & Finks Delikatessen, Ilz-Walkersdorf

Ihre VORTEILE

- 100 % frische Zwiebel
- Zeitersparnis – KEINE Vorbereitung / KEIN Abfall
- OHNE Zusatzstoffe – Clean Label
- gebrauchsfertig – jederzeit verfügbar
- zu verwenden wie herkömmlicher Zwiebel
- einfache Lagerung – trocken und gekühlt
- lange Haltbarkeit
- kostengünstig und kalkulierbar
- garantiert nicht bitter – KEIN Nachgeschmack
- besser verträglich – weniger Sulfite
- OHNE Fett – im eigenen Saft gedünstet

gilt nur für gedünstete Zwiebel
(gebräunte Zwiebel in etwas Olivenöl gedünstet) –
für fettsparendes Kochen geeignet!

1 kg = **2,5–3 kg**

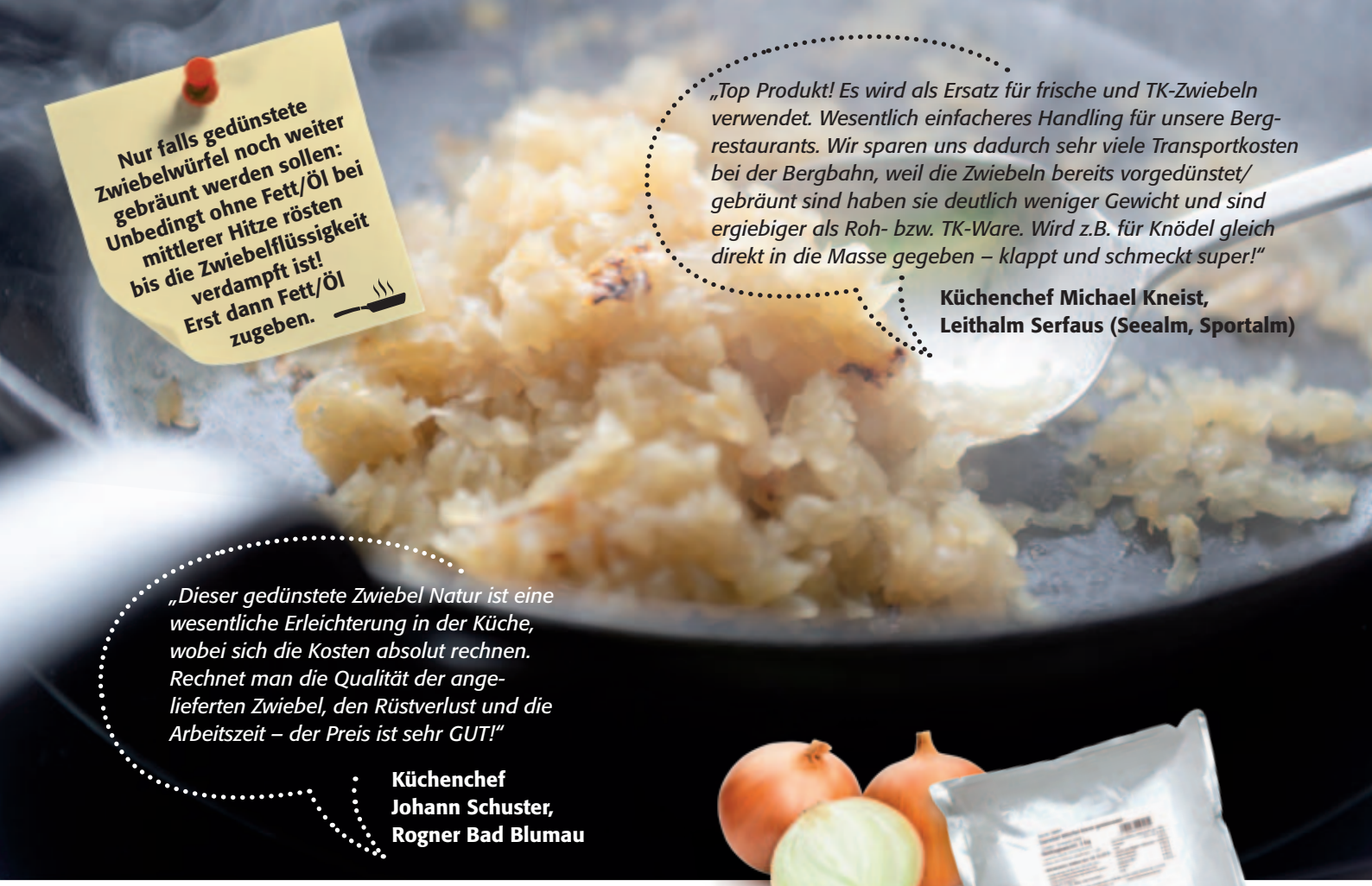
Holzmann Zwiebelwürfel gedünstet = **rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**

3 kg Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet ersetzen circa 9 kg Rohware!*

3 kg gedünstet:	9 kg Roh- bzw. TK-Zwiebel:
€ 10,11 netto =	€ 15,70 netto =
€ 3,37 / kg	**€ 5,23 / kg**

Die praktischen Holzmann Zwiebelprodukte sind immer fix und fertig in der Kühllade verfügbar und direkt zu verwenden!

* Preis-Beispiel Stand 1/2019



„Top Produkt! Es wird als Ersatz für frische und TK-Zwiebeln verwendet. Wesentlich einfacheres Handling für unsere Bergrestaurants. Wir sparen uns dadurch sehr viele Transportkosten bei der Bergbahn, weil die Zwiebeln bereits vorgedünstet/gebräunt sind haben sie deutlich weniger Gewicht und sind ergiebiger als Roh- bzw. TK-Ware. Wird z.B. für Knödel gleich direkt in die Masse gegeben – klappt und schmeckt super!"

Küchenchef Michael Kneist, Leithalm Serfaus (Seealm, Sportalm)

„Dieser gedünstete Zwiebel Natur ist eine wesentliche Erleichterung in der Küche, wobei sich die Kosten absolut rechnen. Rechnet man die Qualität der angelieferten Zwiebel, den Rüstverlust und die Arbeitszeit – der Preis ist sehr GUT!"

Küchenchef Johann Schuster, Rogner Bad Blumau

Holzmann
Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet, 3 kg

Art.Nr. 40001

Zutaten:	frische Zwiebeln 100 %
Beschreibung:	Zwiebel geschält, gehackt in circa 6 x 6 mm große Stückchen, gedünstet im eigenen Saft ohne Zugabe von Fett. Abgepackt in versiegelte 3 kg Beutel, pasteurisiert. Kann in jeder Kochstufe zu warmen/kalten Speisen hinzugefügt werden. Für alle Gerichte geeignet bei denen gedünsteter/gebräunter Zwiebel benötigt wird. **1 kg gedünstete Zwiebelwürfel = circa 2,5 – 3 kg rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**
Verwendungstipps:	Ideal für Gulasch, Pasta-Saucen, Burger, Zwiebelsuppe, Rostbraten, Bosner, Aufstriche, Salate, Gemüsestrudel, Knödel, Letscho, Laibchen, Kroketten, Sauce Tartare, Dressing, Beef Tatar, Röstkartoffeln, Käsespätzle usw.
Allergene:	keine
Verpackung:	5 x 3 kg Beutel / Karton
Lagerbedingungen:	gekühlt und lichtgeschützt lagern
Haltbarkeit:	garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage nach Öffnung: gekühlt 7 Tage
EAN:	Beutel: 912003919 153 9 Karton: 912003919 152 2 (= Bestell-Einheit)

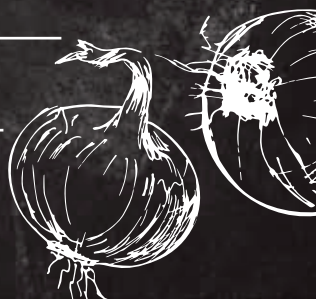
„Der klare Vorteil für unseren Betrieb liegt in der leichten Handhabung, ein perfekter Schnitt, lange Haltbarkeit, einfache Lagerung, geruchsneutral, schnell zu verarbeiten – der Preis ist absolut OK! Eine wesentliche Arbeitserleichterung! Verwendung für Gulasch, Zwiebelbutter, Cremesuppen, Ragouts, Gulaschsuppen, sämtliche Saucen, Beuschel usw."

Küchenmeister Thomas Eschbacher, Kogelalm Wagrain

Holzmann
Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt, 3 kg

Art.Nr. 40002

Zutaten:	frische Zwiebeln 98,13 %, Olivenöl 1,87 %
Beschreibung:	Zwiebel geschält, gehackt in ca. 4 x 4 mm große Stückchen. Gedünstet mit etwas Olivenöl bei niedriger Temperatur für mehr als zwei Stunden – gebräunt. Abgepackt in versiegelte 3 kg Beutel, pasteurisiert. Kann in jeder Kochstufe zu warmen oder kalten Speisen hinzugefügt werden. Ideal für Gulasch und Rezepte bei denen eine stärkere Röst-Note oder Bräunung gewünscht ist. **1 kg gebräunte Zwiebelwürfel = circa 4 – 5 kg rohe, ungeschälte Zwiebeln oder TK-Zwiebeln**
Verwendungs-Tipps:	Ideal für Gulasch, Eintöpfe, Käsespätzle, Burger, Hot Dogs, Aufläufe, Quiche, Zwiebel-Suppe, Strudel, Rostbraten, Zwiebelkuchen, usw.
Allergene:	keine
Verpackung:	5 x 3 kg Beutel / Karton
Lagerbedingungen:	gekühlt und lichtgeschützt lagern
Haltbarkeit:	garantierte Restlaufzeit für Großhandel: 120 Tage nach Öffnung: gekühlt 10 Tage
EAN:	Beutel: 912003919 157 7 Karton: 912003919 156 0 (= Bestell-Einheit)



Sauce Tartare

mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Zutaten
circa 1500 g für circa 30 Portionen

- 100 – 120 g Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet
- 100 g Essiggurkerl fein gehackt
- 12 g Petersilie fein gehackt
- 8 g Salz
- 1 EL Senf scharf
- 7 g Sardellenpaste
- Saft von ½ Zitrone
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 70 g Sauerrahm
- 70 g Joghurt
- 150 g Mayonnaise

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet (eventuell extra-fein hacken – nur falls gewünscht) mit den restlichen Zutaten in Schüssel vermischen.
2. Gut würzen und abschmecken.
3. Kann auch in Gläser oder in vakuumierte Beutel gefüllt werden und hält so ein paar Tage im Kühlschrank.

Tipp

Diese würzige Sauce Tartare ist rasch zubereitet und schmeckt besonders gut zu gebratenem Fleisch, Gebackenem oder als Dip zu Gemüse und Fondue. Passt hervorragend zu „Holzmann Ofenerdäpfeln" bzw. „Holzmann Mini Erdäpfeln mit Schale".

Allergene: G, L, M

Faschierte Fleischlaibchen

mit Holzmann Zwiebelwürfel 6 mm gedünstet

Zutaten für circa 22 Portionen
á 90 g Laibchen roh mit Semmelbrösel paniert

- 3 kg Faschiertes gemischt (halb Rind/halb Schwein)
- 500 g Milch
- 120 g Toastbrot oder Semmel
- 150 g Holzmann Zwiebelwürfel gedünstet 6 mm
- 4 ganze Eier (= 2 dl Holzmann Vollei aus Bodenhaltung)
- 300 g Obers flüssig
- 6 g Kümmel gemahlen
- 1 Prise Muskatblüte gemahlen
- 1 Stück Zitronenzeste
- Salz, Pfeffer gemahlen schwarz
- 50 g Senf scharf
- 20 g Petersilie gehackt
- 30 g Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 100 g Semmelbrösel
- etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

1. Milch erwärmen und Toastbrot einweichen.
2. Alle Zutaten gut vermengen.
3. Masse zu Laibchen formen und in Semmelbrösel wälzen.
4. In Butterschmalz ausbraten.

Tipp

Zu den Faschierten Laibchen passen als Alternative zum Kartoffel-Püree z.B. Holzmann Erdäpfel vorgegart mit etwas grünem Salat als Beilage!

Allergene: A, C, G, L, M

Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff–Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Rinds-Gulasch

mit Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt

Zutaten für circa 12 Portionen
(etwa 100 g Holzmann Zwiebel pro Portion)

- 3 kg Rindfleisch (70 % Wadl und 30 % Schulter)
- 320 g Schmalz oder Pflanzenöl
- 1000 – 1200 g
  Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt
- 130 g – 160 g Paprikapulver Edelsüß
- 60 g Tomatenmark
- 20 g Kristallzucker
- 250 g Paprikamark
- 60 g Knoblauch fein gehackt
- circa 80 – 100 g Essig
- 3 Stück Wacholder
- 2 Stück Lorbeer
- 1 EL (2 g) Majoran getrocknet
- 1 EL Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 30 – 50 g Rindsbouillon Pulver (Glutamat frei)
- Zeste von ½ Zitrone
- 35 g Salz, 1 KL (4 g) Kümmel gemahlen
- circa 50 g Maizena oder Mehl glatt
  (kalt mit Wasser angerührt)
- 1 KL (3 g) Pfeffer gemahlen

Tipp: Um den Beutel komplett zu entleeren die Verpackung einfach ausstreifen!

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebelwürfel 4 mm gebräunt in Pfanne erhitzen (eventuell mit etwas Schmalz bis zur gewünschten Bräunung etwa 3 – 5 Minuten weiterrösten).
2. Paprika Edelsüß hinzugeben und kurz durchrösten.
3. Tomatenmark und Paprikapaste hinzufügen.
4. Mit Essig ablöschen.
5. Mit circa 3 Liter Fond oder Wasser aufgießen und aufkochen.
6. In Würfel geschnittenes Fleisch beigeben (kann vorher kurz angebraten werden).
7. Knoblauch fein hacken.
8. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren leicht angedrückt, gemeinsam mit dem Majoran, Kümmel und Knoblauch hinzugeben.
9. Weich dünsten und eventuell etwas Fond oder Wasser nachfüllen.
10. Mit Salz, Chili, Pfeffer, Zitronenzeste würzig abschmecken.
11. Mit Maizena leicht binden (Glutenfreie Bindung verwenden).

Tipp

Empfehlung als Beilage zum Gulasch: frische „Settele Eierspätzle“ mit Eiern aus Bodenhaltung!

Allergene: L

Holzmann

„Die gedünsteten Zwiebeln werden für Aufstriche, Bosner, Burger und warme Gerichte verwendet! Ausgezeichneter Zwiebelgeschmack – ohne Zwiebelgeruch! Früher roch die ganze Schule nach Zwiebeln von unserem Buffet – das ist nun vorbei!“

Stefan Schoiswohl,
Bundesschulen Buffet
Bad Ischl

frische ZWIEBEL

fix & fertig:
∗ gehackt
∗ gedünstet oder gebräunt

„Durch die beiden Zwiebelvarianten gedünstet und gebräunt, sind wir in der Krankenhausküche wesentlich flexibler! Früher wurde oft wegen der Schon-/Reduktionskost ganz auf Zwiebel verzichtet – dadurch fehlte natürlich ein wesentlicher Bestandteil einer Rezeptur. Jetzt werden Massen geteilt und individuell und kurzfristig mit Zwiebeln hergestellt oder nachproduziert.“

Walter Schöpf,
Privatklinikum
Hochrum

„Gerne senden wir Ihnen Produktmuster unserer frischen Zwiebeln und weitere Unterlagen zu. Rufen Sie uns an: +43 (0)7673 2377“

Thomas Holzmann
Geschäftsleitung

Holzmann – Feines vom Land
GmbH & Co KG
A-4690 Schwanenstadt
Falkenau 11

Tel. +43 / 07673 / 2377-0
Fax +43 / 07673 / 2377-18
E-Mail: office@holzmann-fvl.at
www.holzmann-fvl.at

weitere Rezepte auf
www.holzmann-fvl.at/rezepte

Und noch mehr feine Produkte von Holzmann:

PASTEURISIERTES FLÜSSIGEI

100% BODENHALTUNG aus ÖSTERREICH

Die NEUEN schnellen Erdäpfel

Steirer Kren
Das Original

WEYSE DELIKAT

Holzmann Frische-Sortiment

Stand 5.3.2019

BH Eiprodukte pasteurisiert

HZM ArtNr	Weyse ArtNr		Produktbezeichnung	VE	Marke	Best VE
2000011		A	**AMA Vollei BH**	6x1kg	hz AMA	
2000012		A	**AMA Eigelb BH**	6x1kg	hz AMA	
2000013		A	**AMA Eiweiß BH**	6x1kg	hz AMA	
2000015		A	**AMA Rührei** m Obers **BH**	6x1kg	hz AMA	
2000051		A	AMA Vollei BH 5kg	5kg	hz AMA	
2000052		A	AMA Eigelb BH 5kg	5kg	hz AMA	
2000053		B	AMA Eiweiß BH 5kg	5kg	hz AMA	
2000055		A	AMA **Rührei** m Obers BH	5kg	hz AMA	
2000101		B	AMA Vollei BH 10kg	10kg	hz AMA	
2000102		B	AMA Eigelb BH 10kg	10kg	hz AMA	
2000103		B	AMA Eiweiß BH 10kg	10kg	hz AMA	
1000427		A	Vollei Cater BH	**6x1kg**	Danaeg	
1001206		A	Eigelb Cater BH	**6x1kg**	Danaeg	
1002697		A	Eiweiß Cater BH	**6x1kg**	Danaeg	
1000407		A	**Vollei Cater** BH 5kg	5 kg	Danaeg	
1001211		B	**Eigelb Cater** BH 5kg	5 kg	Danaeg	
1002710		B	**Eiweiß Cater** BH 5kg	5 kg	Danaeg	
2900011		A	**HZM Vollei BH**	6x1kg	Hzm St	
2900012		A	**HZM Eigelb BH**	6x1kg	Hzm St	
2900013		A	**HZM Eiweiß BH**	6x1kg	Hzm St	
2900015		B	HZM Rührei BH	6x1kg	Hzm St	
2900055		B	HZM Rührei BH 5kg	5kg	Hzm St	
2900101		B	HZM Vollei BH 10kg	10kg	Hzm St	
2900102		B	HZM Eigelb BH 10kg	10kg	Hzm St	
2900103		B	HZM Eiweiß BH 10kg	10kg	Hzm St	
0457		B	Gek. geschälte Eier 72St	72St	cocovite	
0380		A	Schalenei pasteuris. M	120St	cocovite	
4802		B	Schalenei pasteuris. M	30St	cocovite	

Fruitbar - Kalt gepresste Fruchtsäfte HPP

30090		A	**Orangensaft HPP**	6x2L	Hzm	
30091		A	**Zitronensaft HPP**	6x0,5L	Hzm	
30092		A	**Grapefruitsaft HPP**	6x2L	Hzm	
30108		B	Ananas-Melone-Mango HPP	6x 1L	Hzm	
30109		B	Limettensaft HPP	6x 1L	Hzm	
30110		B	Blutorangen-Saft HPP	6x 1L	Hzm	

SteirerKren gerieben

2E+06		A	**SteirerKren gerieben 1kg**	**6x1kg**	St.Kren	
2E+06		A	**SteirerKren gerieben 500g**	**6x500g**	St.Kren	
2230867		A	SteirerKren gerieben 250g	6x250g	St.Kren	
2230865		A	SteirerKren gerieben 100g	6x100g	St.Kren	
2230876		A	SteirerKren Port. 20x8g	20x 8g	St.Kren	
2230892	**NEU**	B	SteirerKren Apfel 80g	6x80g	St.Kren	
2230893	**NEU**	B	SteirerKren Apfel 400g	6x400g	St.Kren	
2E+06		B	SteirerKren Apfel 800g	6x800g	St.Kren	

Kartoffelprodukte vorgegart

HZM ArtNr	Weyse ArtNr		Produktbezeichnung	VE	Marke	Best VE
10074		A	**Beilagen Erdäpfel** 30/45	6x2kg	Hzm	
10076		A	**Pariser Erdäpfel** 20/35	6x2kg	Hzm	
10078		A	**Scheiben Erdäpfel** 6mm	6x2kg	Hzm	
10155		A	**Mini Erdäpfel** mit Schale	4x2kg	Hzm	
10166		A	**Würfel Erdäpfel** 10x10mm	6x2kg	Hzm	
35671		A	**Ofenkartoffeln** XL 4St 250g	6x1kg	Hzm	
65812		A	**Kartoffelteig** f. Knödel	6x2kg	Friw.	
65876		B	Kartoffelpufferteig	5kg	Friw.	
66316		B	**BIO** Beilagenkartoffeln	3x5kg	Hzm	
66416		B	BIO Kartoffelwürfel	3x5kg	Hzm	
66516		B	BIO Kartoffelscheiben	3x5kg	Hzm	
95886	-	B	Pommes frites Fein 8mm	2x5kg	Servb	
95887	-	B	Pommes frites Normal 10mm	2x5kg	Servb	
66315U	-	B	Garkartoffel 30/40 100x5kg	500kg	Hzm	
66415U	-	B	Garkartoffelwürfel 100x5kg	500kg	Hzm	
66515U	-	B	Garkartoffelscheiben 500kg	500kg	Hzm	

Salate servierfertig

125098		A	Premium **Kartoffelsalat** Ö	10kg	Hzm	
125104		A	Premium **Kartoffelsalat** Ö	5kg	Hzm	
22969		B	Kartoffelsalat Creme Fraiche	5kg	Hzm	
10224		A	**Weißkrautsalat**	5kg	Hzm	
125110		A	**Kartoffelsalat** ohne Zwiebel	10kg	Hzm	

frische Pasta & Teigwaren

570		B	Gemüse-Maultaschen	5x1kg	Settele	
870		A	Maultaschen gerollt	5x1kg	Settele	
1530		B	Spinat-Spätzle	4x2,5kg	Settele	
1930		B	Kartoffel-Schupfnudeln	4x2,5kg	Settele	
2030		A	**Schupfnudeln**	4x2,5kg	Settele	
2130		A	**Eierspätzle** Knöpfle	4x2,5kg	Settele	
2570		A	Leberspätzle	5x1kg	Settele	
4810	-	B	Lasagne- & Nudelteig	6x500g	Settele	
51430	-	B	**BIO Eier-Spätzle** geschabt	4x2,5kg	Settele	
2131	-	B	Spätzle geschabt 12%BH-Ei	4x2,5kg	Holzm	

BRESC - Gewürzpasten, Knoblauch, BBQ-Rubs usw.

110160		A	**Knoblauch-Püree 1kg**	6x1kg	Bresc	
150147		B	**Ingwer-Püree 450g**	6x450g	Bresc	
203147	-	B	Tex Mex 6x450g	6x450g	Bresc	
212147	-	B	Cajun 6x450g	6x450g	Bresc	
224147	-	B	Chimichurri 6x450g	6x450g	Bresc	
293147	-	B	Garlic & Spring onion Rub for	6x925g	Bresc	
294147	-	B	Soy & Black garlic Rub for Ribs	6x925g	Bresc	
298147	-	B	Honey & Thyme Rub for Wings	6x925g	Bresc	
610160		A	**Knoblauch gehackt 1kg**	6x1kg	Bresc	
775160		B	Pomodori marinati Tom.stück.	6x1kg	Bresc	

Holzmann ZWIEBEL - gedünstet

40001	**HO40001**	A	**Zwiebel-Würfel** gedünstet	**5x3kg**	Holzm	
40002	**HO40002**	A	**Zwiebel-Würfel** gebräunt	**5x3kg**	Holzm	

A = Lagerartikel / B = auf Vorbestellung / Weitere Artikel auf Anfrage. Frisch-Ware **gekühlt lager**n bei +0°C bis **max. +7°C** (Eier max. + 4°C)

Holzmann Produkte erhalten Sie bei Ihrem **Großhändler in der Nähe.**

Gerne senden wir Ihnen **Unterlagen & kostenlose MUSTER: office@holzmann-fvl.at oder Tel.: 07673/2377**

Bestellung Nr.:

vom:

Bestellung: telefonisch ☐ persönlich ☐

Kunde:

PLZ / Ort:

Liefertermin:

Sonstiges / Bemerkungen:

Unterschrift des Kunden:

Zur Auslieferung **weitergeleitet an GH (Überweiser):**
WEYSE DELIKAT

Holzmann – Feines vom Land GmbH & Co KG • 4690 Schwanenstadt, Falkenau 11
Tel.: +43(0)7673 / 2377 • FAX: DW 18 • office@holzmann-fvl.at • holzmann-fvl.at