




## Spezialitäten vom Strauss

	<p><b>Matabele Straußen Salami</b> 160 g Theken- oder SB-Ware über Buchenholz geräuchert mit Limettensirup verfeinert</p>	
	<p><b>Krüger Straußensalami</b> ca. 1.600 g - Thekenware über Buchenholz geräuchert mit Mandelsirup verfeinert</p>	

## Spezialitäten vom Bison

	<p><b>Buffalo Bison Ringsalami</b> 150 g Theken- oder SB-Ware über Buchenholz geräuchert mit Ahornsirup verfeinert</p>	
	<p><b>Tatanka Bison Rohschinken</b> 800 -1.200 g Theken- oder 80 g SB-Ware über Buchenholz geräuchert nach Art des Lachsschinken</p>	

## Spezialitäten vom Wasserbüffel

	<p><b>Sofia Wasserbüffel Ringsalami</b> 150 g Theken- oder SB-Ware über Buchenholz geräuchert mit feiner Chilinode</p>	
---	--	--

## Spezialitäten von der Antilope

	<p><b>Swasi Springbock Kochsalami</b> 180 g Theken- oder SB Ware über Buchenholz geräuchert mit afrikanischen Gewürzen</p>	
	<p><b>Bushfeld Springbock Kochsalami</b> 150 g Theken- oder SB Ware über Buchenholz geräuchert mit feiner Kümmelnote</p>	
	<p><b>Gethlane Kudu Ringsalami</b> 150 g Theken- oder SB Ware über Buchenholz geräuchert nach französischer Art</p>	
	<p><b>Savanne Kudu Kochschinken</b> ca. 1.200 g Theken- oder 80 g SB-Ware über Buchenholz gegart und leicht geräuchert mit edlen Gewürzen verfeinert</p>	
	<p><b>Kalahari Gnu Rohschinken</b> ca. 1.200 g Theken- oder 80 g SB-Ware über Buchenholz geräuchert nach Art des Lachsschinken</p>	
	<p><b>Biltong Antilopen Trockenfleisch</b> 150 g Chips SB-Ware luftgetrocknet, gesalzen und mariniert nach alter afrikanischer Rezeptur</p>	
	<p><b>Biltong Antilopen Trockenfleisch</b> 150 g Stücke SB-Ware luftgetrocknet, gesalzen und mariniert nach alter afrikanischer Rezeptur</p>	