Allergenfreier Genuss

Produktinformation





Probieren
& genießen





Südbayerische
FLEISCHWAREN

Voller Geschmack

HIER STECKT NUR GUTES FÜR SIE DRIN:

Wenn's um die Wurst geht, entscheidet der Geschmack. Damit jeder unsere köstlichen Wurstspezialitäten mit gutem Gewissen genießen kann, legen wir größten Wert auf qualitativ hochwertigste Zutaten.

Wir verzichten bei der Herstellung unserer Produkte soweit möglich auf Allergene wie zum Beispiel Gluten, Laktose oder Geschmacksverstärker.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick unserer allergenfreien Spezialitäten.

Jetzt informieren und genießen!



UNSERE QUALITÄTS-VERSPRECHEN:

Wir garantieren:

- klare Herkunft und absolute Frische
- große Sorgfalt und nachhaltiges Handeln
- geprüfte Qualität

TÜV SÜD Lebensmittelqualität Zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem für Lebensmittelsicherheit einschließlich Produktanalysen www.tuev-sued.de/ms-zert

Geprüfte Qualität Bayern www.gq-bayern.de

QS. Ihr Prüfsystem für Lebensmittel.

Jährlich prämiert DLG www.dlg.org

ohne Allergene

Glutenfrei:

Gluten ist ein natürlicher Bestandteil verschiedener Getreidesorten und in vielen Lebensmitteln enthalten. Wer an Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leidet, muss glutenhaltige Produkte vermeiden.

Laktosefrei:

Wer keine Laktose (Milchzucker) verträgt, sollte auf entsprechende Milchprodukte verzichten und auch beim Wurstkauf auf laktosefreie Produkte zurückgreifen.

Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern:

Wir haben unsere Rezepturen so verfeinert, dass wir auf Geschmacksverstärker wie auch auf Hefeextrakt verzichten können und setzen voll auf den natürlichen Geschmack.

Weitere Informationen über glutenfreie Ernährung:

Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V.

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG)
Kupferstr. 36, 70565 Stuttgart
Telefon: 0711 / 459981 – 0
Fax: 0711 / 459981 – 50
E-Mail: info@dzg-online.de



Artikel	Gluten-frei	Laktosefrei	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Brühwurst			
Bierschinken	●	●	●
Bierschinken Paprika	●	●	●
Bierschinken Champignon	●	●	●
Bierschinken Spargel	●	●	●
Schinkenfleischwurst	●	●	●
Schinkenwurst Stuttgarter Art	●	●	●
Schinkentiroler	●	●	●
Delikatess Fleischwurst	●	●	●
Fleischwurst mit Paprika	●	●	●
Fleischwurst Champignon	●	●	●
Mortadella Süddeutsche Art	●	●	●
Gurkenmortadella	●	●	●
Bunte Mortadella mit Gemüse	●	●	●
Gelbwurst im Ring	●	●	●
Kochsalami	●	●	●
Bay. Bierwurst in der Blase	●	●	●
Stadtwurst im Ring	●	●	●
Krakauer im Ring	●	●	●
Milzwurst	●	●	●
Lyoner im Ring, fein und grob	●	●	●
Lyoner in der Stange	●	●	●
Gelbwurst mit Petersilie	●	●	●
Gelbwurst ohne Petersilie	●	●	●

HVO-Produkte / Brät			
Bratwurst roh im Saitling	*	●	●
Weißes Leberkäsbrät in Backschale	●	●	●
Leberkäsbrät in Backschale	●	●	●
Riesenleberkäsbrät in Backschale	●	●	●
Regensburger Bratwurst	*	●	●
Dicke grobe Bratwurst	*	●	●

*von Natur aus glutenfrei

Artikel	Gluten-frei	Laktosefrei	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Würstchen			
Wiener Würstchen	●	●	●
Münchner Weißwurst	●	●	●
Curryknacker	●	●	●
Käsekrainer	●		●
Käseknacker	●		●
Debrecziner gebrüht	●	●	●
Hot Chili Debrecziner	●	●	●
Dicke	●	●	●
Regensburger	●	●	●
Pfälzer	●	●	●
Bratwurst mit Kalbfleisch	●	●	●
Schweinsbratwürstl gebrüht	●	●	●
Südbay. Rostbratwurst	●	●	●
Wollwurst	●	●	●
Pfefferbeißer	*	●	●
Rohpolnische	*	●	●
Bauernbratwurst	*	●	●

Puten-Wurst			
Putenpaprikabrust	*	●	●
Putenschinkenwurst mit Pistazien	●	●	●
Putenbierschinken	●	●	●
Putenfleischwurst	●	●	●
Putenpaprikafleischwurst	●	●	●
Putengelbwurst	●	●	●
Südbay. Geflügelwiener	*	●	●

*von Natur aus glutenfrei

Artikel	Gluten-frei	Laktosefrei	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Schinken gekocht gegart / roh geräuchert			
Backrauchschinken	*	●	●
Hinterschinken gekocht	*	●	●
Metzgerschinken	*	●	●
Kaiserfleisch gegart	*	●	●
Kassler mit Bein gekocht, geräuchert	*	●	●
Lachsfleisch roh geräuchert	*	●	●
Frühstücksspeck roh geräuchert	*	●	●
Wammerl roh geräuchert ohne Schwarte	*	●	●
Schlegelstück schwarzgeräuchert	*	●	●

Rohwurst / Salami / Mettwurst			
Edelsalami	*	●	●
Hot Chilli Edelsalami	*	●	●
Salami Hausmarke	*	●	●
Landrauchcervelat	*	●	●
Salami weiß	*	●	●
Mettwurst Braunschweiger Art	*	●	●
Zwiebelmettwurst	*	●	●

Südbayerische
FLEISCHWAREN

*von Natur aus glutenfrei

Artikel	Gluten-frei	Laktosefrei	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Kochwurst / Leberwurst			
Leberwurst im Golddarm	●	●	●
Leberwurst im Leinendarm	●	●	●
Landleberwurst grob	●	●	●
Röstzwiebelleberwurst	●	●	●
Pfälzer Leberwurst im Ring	●	●	●
Schinken-Leberwurst	●	●	●
Leberwurst grob Jalapeño	●	●	●
Bauernspeckwurst im Eiweißdarm	●	●	●
Zungenwurst	●	●	●
Ansbacher	●	●	●
Wurstsülze	●	●	
Presssack rot im Sterildarm	●	●	●
Presssack weiß	●	●	●
Presssack Hausmacher Art	●	●	●
Leberkäse			
Bay. Riesenleberkäse	●	●	●
Leberkäs feinkörnig	●	●	●
Bay. weißer Leberkäs	●	●	●
Peperoni Leberkäs	●	●	●
Pikanter Leberkäs	●		●
Schweinskäs	●	●	●
Käseleberkäs	●		●
Kalbskäs	●	●	●
Feinkost			
Fleischsalat, Metzger Art		●	●

*von Natur aus glutenfrei

Artikel	Gluten-frei	Laktosefrei	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
Schinken gekocht gegart / roh geräuchert			
Backrauchschinken	*	●	●
Hinterschinken gekocht	*	●	●
Metzgerschinken	*	●	●
Kaiserfleisch gegart	*	●	●
Kassler mit Bein gekocht, geräuchert	*	●	●
Lachsfleisch roh geräuchert	*	●	●
Frühstücksspeck roh geräuchert	*	●	●
Wammerl roh geräuchert ohne Schwarte	*	●	●
Schlegelstück schwarzgeräuchert	*	●	●

Rohwurst / Salami / Mettwurst			
Edelsalami	*	●	●
Hot Chilli Edelsalami	*	●	●
Salami Hausmarke	*	●	●
Landrauchcervelat	*	●	●
Salami weiß	*	●	●
Mettwurst Braunschweiger Art	*	●	●
Zwiebelmettwurst	*	●	●

Südbayerische
FLEISCHWAREN

*von Natur aus glutenfrei