

die **Scharfe Rax**[®] vom Fleischermeister Seidl aus dem *Schneeberg-Land*



DATEN

Zutaten:	Schweinefleisch, Rindfleisch, kerniger Speck, reinstes Schneeberg-Wasser, Kochsalz, Konservierungsmittel (Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose. gluten-, soja- und laktosefrei (verträglich für Milch- und Weizenallergiker)
Kaliber/Wursthülle:	90/Faserdarm
Herstellungsverfahren:	mit Buchenholz dunkel geräuchert und gebraten, wobei der dunkle Rand eine produktionsspezifische Charakteristik darstellt
Lagertemperatur:	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

UNSERE PRODUKT-PHILOSOPHIE – IHR VORTEIL

Beste regionale Zutaten, ein einzigartiges Schnittbild und die Beigabe eines streng gehüteten Gewürzes, das dieser Seidl-Spezialität eine angenehm frische Schärfe verleiht, sind dafür verantwortlich, dass dieses Produkt bereits in kürzester Zeit eine hohe Kundenakzeptanz erzielen konnte. Die patentrechtlich geschützte Wort-Bildmarke der "Scharfen Rax" bürgt für den notwendigen Kaufanreiz bei den Konsumenten. Die Bergregion Rax ist weit über die Grenzen Niederösterreichs hinaus als beliebtes Ausflugsziel bekannt und schafft dadurch die nötige Emotion bzw. Verbundenheit, die hohe Verkaufszahlen gewährleistet.

LIEFERARTEN

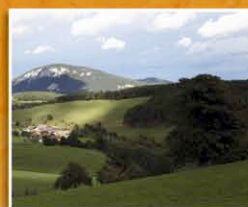
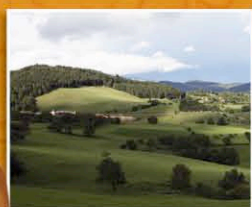
Art. Nr.	Artikel	Verpackung	Gewicht	Haltbarkeit In Tagen	Lagerbedingungen	Bestell-einheit
20481	Scharfe Rax	1 Stk. vac.	ca. 2.700 g	32	gekühlt	01
20482	Scharfe Rax	½ Stk. vac.	ca. 1.350 g	32	gekühlt	01

SEIDL

Fleischerhandwerk
Rohrbacherstraße 54
2620 Neunkirchen
Österreich
Tel.+43(0)2635/62636
Fax DW: 24
E-Mail: office@seidl-
fleischerhandwerk.at

ÖSTERREICHISCHES

QUALITÄTSPRODUKT



www.seidl-fleischerhandwerk.at - natürlich besser