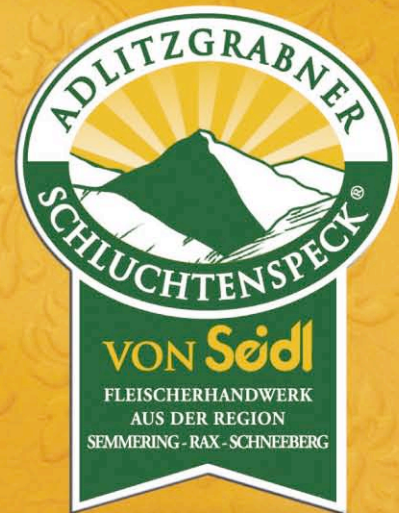


# der Adlitzgrabner Schluchtenspeck® vom Fleischermeister Seidl aus dem Schneeberg-Land



## DATEN

<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch, Kochsalz, Konservierungsmittel (Natriumnitrit), Gewürze, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, gluten-, soja- und laktosefrei (verträglich für Milch- und Weizenallergiker)
<b>Kaliber/Wursthülle:</b>	-
<b>Herstellungsverfahren:</b>	im kräftigen Heißrauch gereift
<b>Lagertemperatur:</b>	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

## UNSERE PRODUKT-PHILOSOPHIE – IHR VORTEIL

Ähnlich seinem natürlichen Vorbild, der Adlitzgrabner Schlucht im Süden von Niederösterreich, weist diese Spezialität eine zerklüftete Oberflächenstruktur auf und macht ihn damit einzigartig. Bereits bei der Sortierung wird besonders darauf Wert gelegt, dass nur ausgesuchte Bauchstücke mit feiner Marmorierung verwendet werden. Nach traditionellem Handwerk hergestellt, mit deftigen Naturgewürzen gepökelt, reift er im kräftigen Rauch zu einem vollmundigen Speck heran. Bewusst wird bei der Herstellung auf Zusatzstoffe verzichtet, die den Produktionsverlust verhindern. Damit wird garantiert, dass der Speck am Gaumen sprichwörtlich fast zergeht und sein feiner fleischerger Rauchgeschmack zu einem kulinarischen Höhepunkt überleitet.

## LIEFERARTEN

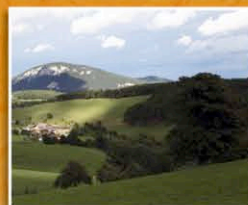
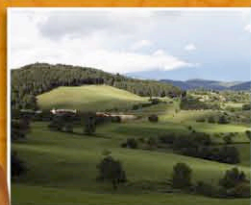
Art. Nr.	Artikel	Verpackung	Gewicht	Haltbarkeit In Tagen	Lagerbedingungen	Bestell-einheit
24992	Schluchtenspeck	½ Stk. vac.	ca. 1.400 g	35	gekühlt	01

## 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](http://www.seidl-fleischerhandwerk.at) - natürlich besser