

die original Schneeberger® vom Fleischermeister Seidl aus dem Schneeberg-Land



DATEN

Zutaten:	Schweinefleisch, kerniger Speck, Rindfleisch, reinstes Schneeberg-Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze; ohne chemische Konservierungsstoffe und glutenfrei (verträglich für Milch- und Weizenallergiker)
Kaliber/Wursthülle:	80/Faserdarm
Herstellungsverfahren:	mit Buchenholz geräuchert und gebraten, im Kaltrauch gereift
Lagertemperatur:	kühl - durch Abtrocknung zur ungekühlten Lagerung geeignet

UNSERE PRODUKT-PHILOSOPHIE – IHR VORTEIL

Mageres Schweine- und Rindfleisch, kerniger Speck, glasklares Schneebergwasser und eine Gewürzmischung mit Koriander und Wachholderbeeren sind nur einige der Geheimnisse aus der Rezeptur dieser Seidl-Dauerwurstspezialität. Diese erlesenen, regionalen Zutaten und die vierwöchige Reifung in der rauen Luft der Region geben der "Original Schneeberger" den unvergleichlichen, natürlichen Geschmack.

Die **einzigartige, patentrechtlich geschützte Wursthülle im Feuersalamander-Design** der weithin bekannten Schneebergbahn - 135.000 Besucher jährlich - garantiert eine hohe Wahrnehmung und Wiedererkennung. Durch gezielte Werbe- und P.O.S.-Aktivitäten und die Präsenz bei Messeauftritten der Fremdenverkehrsregion Semmering - Rax - Schneeberg im In- und Ausland sind hohe Kontaktzahlen gewährleistet.

LIEFERARTEN

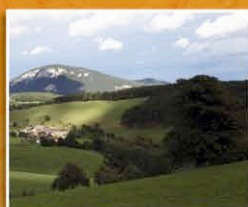
Art. Nr.	Artikel	Verpackung	Gewicht	Haltbarkeit In Tagen	Lagerbedingungen	Bestell-einheit
20330	Schneeberger	1 Stk.	1.500 g	30	ungekühlt	01
20331	Schneeberger	1 Stk. vac.	1.500 g	50	ungekühlt	01
20332	Schneeberger	½ Stk. vac.	750 g	50	ungekühlt	01

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