

# die Schwarzataler® vom Fleischermeister Seidl aus dem Schneeberg-Land



## DATEN

<b>Zutaten:</b>	Schweinefleisch, Rindfleisch, kerniger Speck, reines Schneeberg-Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze; ohne chemische Konservierungsstoffe und glutenfrei (verträglich für Milch- und Weizenallergiker)
<b>Kaliber/Wursthülle:</b>	90/Faserdarm
<b>Herstellungsverfahren:</b>	mit Buchenholz dunkel geräuchert und gebraten, wobei der dunkle Rand eine produktionsspezifische Charakteristik darstellt
<b>Lagertemperatur:</b>	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

## UNSERE PRODUKT-PHILOSOPHIE – IHR VORTEIL

Nur vom Besten. Diese Philosophie ist die Grundlage für die Zusammensetzung der einzigartigen Schwarzataler-Rezeptur. So vielfältig und charismatisch, wie die Schwarzata sich durch die Region Semmering - Rax - Schneeberg windet, ist auch das natürliche Geschmackserlebnis, das man beim Genuss dieser Seidl-Spezialität verspürt. Die patentrechtlich geschützte Wort-Bildmarke, die die Region beinhaltet, bürgt für den notwendigen Kaufanreiz bei den Konsumenten. Das Gebiet um Semmering - Rax - Schneeberg, durch die sich die Schwarzata ihren Weg bahnt, ist weit über die Grenzen Niederösterreichs hinaus als beliebte Wander- und Ferienregion bekannt.

## LIEFERARTEN

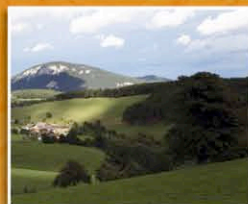
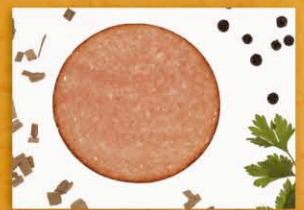
Art. Nr.	Artikel	Verpackung	Gewicht	Haltbarkeit In Tagen	Lagerbedingungen	Bestell-einheit
20471	Schwarzataler	1 Stk. vac.	2.600 g	32	gekühlt	01
20472	Schwarzataler	½ Stk. vac.	1.300 g	32	gekühlt	01

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