



Martin Hager

Qualität aus heimischer Landwirtschaft

A-6850 Dornbirn, Adelsgehr 1 / Vorarlberg

Tel. +43-664-14 99 388

www.kaesewelt.net - info@kaesewelt.net

PFEFFERBEISSER

Spezialität vom Alpschwein

- Charakteristik:** Traditionell hergestellte, dünn und rund geformte Rohwurst
- Rohstoff:**
- Vorarlberger Rindfleisch (garantiert aus Weidehaltung bzw. von Tieren, die den Sommer auf der Alpe verbringen)
 - Alp-Schweinefleisch (Freilandschweinefleisch von Tieren aus unserer eigenen Alpwirtschaft, welche mit bester Molke, Getreide und Weidegras gefüttert werden)
- Schlachtung und Verarbeitung:** Beim Metzger-Meisterbetrieb in der Region! Stressfreie Schlachtung ohne lange Transportwege
- Liefereinheiten:** Vakuumverpackt in unterschiedlichen Verpackungseinheiten nach Wunsch
- Geschmack:** Pfeffrig gewürzt, auf Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet – so erhalten unsere Pfefferbeißer ihren unverwechselbaren, pikant-scharfen Geschmack
- Lagerung:** Bei sachgerechter Lagerung garantieren wir eine Mindesthaltbarkeit von 90 Tagen! Kühl und dunkel lagern!

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier