



**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 – „Der Klassiker“**

<b>Charakteristik:</b>	Traditionell hergestellte, dünn und rund geformte Rohwurst
<b>Rohstoff:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorarlberger Rindfleisch (garantiert aus Weidehaltung bzw. von Tieren, die den Sommer auf der Alpe verbringen)</li><li>• Schweinefett</li></ul>
<b>Schlachtung und Verarbeitung:</b>	Beim Metzger-Meisterbetrieb in der Region! Stressfreie Schlachtung ohne lange Transportwege
<b>Liefereinheiten:</b>	Vakuumverpackt in unterschiedlichen Verpackungseinheiten nach Wunsch
<b>Geschmack:</b>	Pfeffrig gewürzt, auf Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet – so erhalten unsere Pfefferbeißer ihren unverwechselbaren, extra scharfen Geschmack
<b>Lagerung:</b>	Bei sachgerechter Lagerung garantieren wir eine Mindesthaltbarkeit von 90 Tagen! Kühl und dunkel lagern!

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier