



# GREISINGER

*Ihr Fleischermeister*

# SPEZIALITÄTEN

*vom Feinsten*

FINEST DELICACIES

„Als familiengeführtes Unternehmen legen wir seit jeher Wert auf traditionelle und bewährte Rezepturen, streng ausgewählte Rohstoffe und richten uns aus Überzeugung nach den Bedürfnissen unserer Kunden.

Aus Tradition. DAS BESTE.“

*'As a family-run company, we attach great importance to traditional recipes, rigorously selected raw materials and unconditional focus on the needs of our customers.'*

*'Traditionally. THE BEST.'*

## EIN PAAR WORTE ZU UNSERER QUALITÄT ...

Als Familienunternehmen mit langer Meistertradition wissen wir, worauf es besonders ankommt: auf das Vertrauen, das uns Konsumenten aus über 40 Ländern tagtäglich entgegenbringen. Und dieses Vertrauen setzt absolute Sicherheit voraus: in der Auswahl der Rohstoffe, in der Herstellung und Verarbeitung, in der Hygiene, im Kundenser-

vice und natürlich in erster Linie in der vielfach ausgezeichneten Güte unserer Produkte. Österreichische Esskultur, zertifiziert nach den wichtigsten Qualitätsstandards wie IFS auf höherem Niveau, BRC, TRTS 022/2011 und vielem mehr.

**Aus Tradition. DAS BESTE.**



## SOME WORDS ABOUT OUR QUALITY...

*As a family-run enterprise with a long tradition of skilled craftsmanship we know what is important to our customers: namely trust. The trust our consumers from more than 40 countries around the globe place in us each and every day. And this trust demands absolute reliability: in the selection of the raw materials, in production and processing, in terms of hygiene, customer services and naturally first and foremost in*

*the quality of our products which have won awards on more than one occasion. Austrian gastronomic culture, certification in accordance with the most important quality standards such as IFS at a higher level, BRC and TRTS 022/2011, to name but a few.*

*Traditionally. THE BEST.*



# GREISINGER

Ihr Fleischermeister

## INHALT CONTENTS

<b>LEBERKÄSE / Meat Loaf</b>	<b>4</b>
<b>FRISCHWURST / Fresh Sausages</b>	<b>4-5</b>
<b>AUFSCHNITT-SORTIMENT / Slicer Sausages</b>	<b>6</b>
<b>WÜRSTEL / Sausages</b>	<b>8-11</b>
<b>GROSSPACKUNGEN / Bulk Packs</b>	<b>12-13</b>
<b>DAUERWURST / Long-Life Sausages</b>	<b>14-15</b>
<b>KOCHSALAMI / SNACKWÜRSTEL / ROHWÜRSTEL</b> <i>Cooked Salamis / Snack Sausages / Raw Sausages</i>	<b>16-17</b>
<b>STANGEN &amp; PUNKERL / Deli Sausages</b>	<b>19</b>
<b>SCHINKENSPEZIALITÄTEN / Ham Specialities</b>	<b>20-24</b>
<b>GEBRATEN / GEKOCHT / Roasted / Cooked</b>	<b>24-25</b>
<b>SELCHWAREN / Hot Smoked Products</b>	<b>26-27</b>
<b>RÄUCHERSPEZIALITÄTEN</b> <i>Smoked and Dried Specialities</i>	<b>28-30</b>
<b>GESCHNITTENE WAREN / Sliced Products</b>	<b>32-35</b>

# LEBERKÄSE / FRISCHWURST

## Meat Loaf / Fresh Sausage

### OFEN-LEBERKÄSE / Meat Loaf



Ein Laib voll feinstem Genuss! Als Scheibe und auch dünn geschnitten in der Semmel und aufs Brot, in Streifen im Salat oder heiß gebraten bzw. paniert in der Pfanne, mit Kartoffelpüree oder zum Creme-Spinat. Immer ein Genuss – für zwischendurch oder als Hauptmahlzeit.

◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ von Hand gemacht ◆ goldbraun gebraten

• ca. 3,4 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*This meat loaf is a real treat. Sliced thick or thin, on a bread roll or as a sandwich, served in thin slices as a salad or fried with mashed potato or creamed spinach, as a snack or as a meal in itself.*

◆ Pork and Beef content ◆ Filled by hand ◆ Fried golden brown

• Ca. 3.4 kg • Vacuum thermopack



### KÄSE-LEBERKÄSE / Meat Loaf with Cheese



Die herzhafte Variante mit pikanten Emmentaler-Käse-Würfeln, die dem vollen Geschmack vom Greisinger Leberkäse noch den gewissen Pfiff verleihen. Wie sein klassischer Verwandter lässt sich der Käse-Leberkäse perfekt in der Pfanne braten oder auch paniert genießen – mit Ei, Kartoffeln und Spinat.

◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ von Hand gefüllt ◆ herzhafter Geschmack

• ca. 1,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*This savoury variety includes cubes of Emmentaler cheese which give it that certain added flavour. Like the classic model on which it is based, our meat loaf with cheese can be fried as it is or coated in breadcrumbs – delicious with egg, potato and spinach.*

◆ Pork and Beef content ◆ Filled by hand ◆ Savoury flavour

• Ca. 1.5 kg • Vacuum shrink pack



### EXTRA / Bologna



In Österreich ist sie die beliebteste Aufschnittwurst. Ob zur Jause, im Sandwich, im Salat oder als Saure Wurst, in einer frischen Semmel oder auf dunklem Brot – egal, wie man sie nennt: Extra, Brühwurst, Brätwurst, Fleischwurst ... bei Geschmack und Konsistenz ist sie unverwechselbar, eben extra gut!

◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ traditionell gewürzt ◆ kräftiger Biss

• ca. 3,1 kg • Sterildarm • 1,55 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Austria's most popular sliced sausage. Ideal for a picnic, in a sandwich, served with salad or with pickles, on a fresh white roll or on black bread. Our Bologna is unmistakable in its taste and consistency.*

◆ Pork and Beef content ◆ Traditionally spiced ◆ Strong bite

• Ca. 3.1 kg • Sterile casing • 1.55 kg • Vacuum shrink pack



### PIKANT / Spicy Bologna



Extra bunt und leicht pikant. Dieser Variante wurden rote und grüne Paprikaflocken beige-mengt – für eine fröhlich-frische Optik und einen herhaft würzigen Geschmack. Die Einsatzmöglichkeiten sind dabei genauso vielfältig wie bei der Extrawurst. Und beliebt ist diese universelle Brätwurst ebenso!

◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ mit Paprikaflocken ◆ würziger Geschmack

• ca. 3,1 kg • Sterildarm • 1,55 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Extra colourful and mildly spicy. This version has had red and green flakes of paprika added to enhance its visual appeal and give it a savoury seasoned flavour. Its uses are as myriad as those for our Bologna variety. And it is every bit as popular!*

◆ Pork and Beef content ◆ Includes flakes of paprika

◆ Well-seasoned flavour

• Ca. 3.1 kg • Sterile casing • 1.55 kg • Vacuum shrink pack



# FRISCHWURST

## Fresh Sausage

WWW.GREISINGER.COM



### KRAKAUER / Cracow Sausage



Bei dieser kalorienarmen und dekorativen Stangenwurst isst das Auge mit. Dem feinen Brät sind magere, gepökelte Schweinefleischstücke beigemengt, die für ein kräftiges Geschmacksaroma sorgen. Sie eignet sich perfekt für die Jausensemmel, im Sandwich, auf Salat und auch als Saure Wurst. Wohl bekomm's!

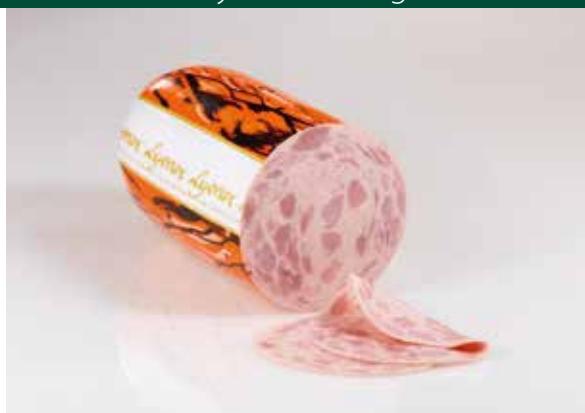
- ◆ feines Schweinefleisch-Brät ◆ magere Schweinefleischstücke ◆ kalorienarm und dekorativ
- ca. 3,1 kg • Sterildarm • 1,55 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*This low-calorie and splendid-looking sausage is a feast for the eyes. The fine pork paste has been enriched with cuts of lean cured pork which give it a powerful taste. It is perfect for eating on bread rolls as a snack, in a sandwich, on salad and with pickles. Bon appetit!*

- ◆ Fine pork filling ◆ Lean cuts of pork
- ◆ Low in calories and visually attractive
- Ca. 3.1 kg • Sterile casing • 1.55 kg • Vacuum shrink pack



### LYONER / Lyoner Sausage



Die typisch österreichische Lyoner besteht aus feinem Brät und ca. 13 mm großen mageren Schweinefleischstücken. Eine ausgewogene Gewürzmischung macht sie zu einem Geschmackserlebnis mit besonders saftigem Biss – bei vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

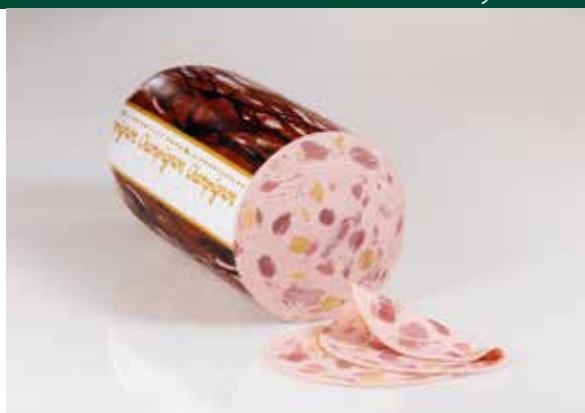
- ◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ magere Schweinefleischstücke ◆ traditionell gewürzt
- ca. 3,2 kg • Sterildarm • 1,6 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*The typically Austrian Lyoner consists of sausage meat mixed with cubes of lean pork (Ca. 13 mm). Finely balanced seasoning makes this into a juicy culinary delight that offers plenty of scope for serving.*

- ◆ Pork and Beef content ◆ Lean pork cubes ◆ Traditionally spiced
- Ca. 3.2 kg • Sterile casing • 1.6 kg • Vacuum shrink pack



### CHAMPIGNONWURST / Lyoner with Mushrooms



Auch diese dekorative Stangenwurst wird aus einem feinen Brät und mageren Schweinefleischstücken (ca. 20 mm) hergestellt. Dazu kommen kleine Champignons, die ihr den typischen Geruch und einen mildwürzigen Geschmack verleihen. Ideal zur Zwischenmahlzeit und optisch perfekt zum Garnieren kalter Platten.

- ◆ Schweine- und Rindfleisch-Brät ◆ magere Schweinefleischstücke ◆ mit kleinen Champignons
- ca. 3,1 kg • Sterildarm

*This attractive-looking sausage is also made from a fine paste and lean cubes of pork (approx 20 mm). Mixed in are small button mushrooms which lend their typical smells and mildly aromatic flavour. Ideal for a snack and a visual delight when served as a garnish for cold dishes.*

- ◆ Pork and Beef content ◆ Meat cubes ◆ Contains small mushrooms
- Ca. 3.1 kg • Sterile casing



### MÜHLVIERTLER AUFSCHNITTWURST / Lyoner with Vegetables



Die perfekte Aufschnittwurst! Ausgewähltes Schweine- und Rindfleisch wird zu einem saftigen Brät vermengt. Die magere Einlage aus Schweinefleisch (ca. 20 mm) verleiht ihr mit den frischen Paprika- und Gurkenwürfeln das typische Aussehen und den besonderen Geschmack. Der absolute Hit auf kalten Platten!

- ◆ Rind- und Schweinefleisch-Brät ◆ mit Paprika- und Gurkenwürfeln ◆ sehr dekorativ
- ca. 3,2 kg • Sterildarm

*The perfect sausage for slicing. Selected pork and beef are mixed to form a juicy paste and the inclusion of pork cubes (approx 20 mm) with fresh paprika and gherkin cubes lends it its very special taste. Always a hit when served with cold dishes.*

- ◆ Pork and Beef content ◆ With paprika and gherkin cubes
- ◆ Low in calories and visually attractive
- Ca. 3.2 kg • Sterile casing



# AUFSCHNITT-SORTIMENT

## Gold Cuts Assortment

### AUFSCHNITT, 6 SORTEN IM KARTON MIT SICHTFENSTER / Sausage Assortment, 6 Varieties in a box with display window



Das spezielle Paket für Hotel, Restaurant und Catering: „Six Pack Vac“ IM KARTON je ½ Stange: **Wiener, Käswurst, Krakauer, Pikant, Lyoner, Extra.**

◆ 6 Sorten Aufschnittwurst ◆ im praktischen Karton mit Sichtfenster

• ca. 8,70 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

Special six-pack selection for the hotel, restaurant and catering trade. Half-length sausages supplied IN A BOX: **Viennese, Cheese-Sausage, Cracow, Spicy Bologna, Lyoner, Bologna Sausage.**

◆ 6 varieties of sausage ◆ In a handy box with display window

• Ca. 8.70 kg • Vacuum thermopack



### AUFSCHNITT-SORTIMENT, 3 SORTEN / Sausage Assortment, 3 Varieties



Die kleine, feine Variante: Dreier Aufschnitt-Sortiment, vakuumverpackt je ½ Stange: **Wiener, Krakauer, Extra.**

◆ 3 Sorten Aufschnittwurst ◆ die feine Abwechslung

• ca. 4,4 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

A smaller selection, but none the less desirable for that. 3 half sausages for slicing, vacuum packed: **Viennese, Cracow, Bologna Sausage.**

◆ 3 varieties of sausage ◆ A fine range

• Ca. 4.4 kg • Vacuum shrink pack



### SCHINKENSET, 6 SORTEN / Ham Assortment, 6 Varieties



Der großzügige Mix aus verschiedenen Schinken-Spezialitäten, vakuumverpackt je ½ Stücke:

**Alm-Schinkenbraten, Bauernschinken, Saunaschinken, Schloss-Schinken, Honigschinken, Rauchschopf.**

◆ 6 Sorten Schinken ◆ köstliche Spezialitäten

• ca. 11,1 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

A generous assortment of half a dozen ham specialities, each half size and vacuum-packed: **Alm Schinkenbraten (Roast Ham), Farmhouse Ham, Sauna Ham, Schloss-Schinken (Breakfast Ham), Honey Ham, Smoked Ham.**

◆ 6 varieties of ham ◆ Delicious specialities

• Ca. 11.1 kg • Vacuum shrink pack



### SCHINKENSORTIMENT, 3 SORTEN / Ham Assortment, 3 Varieties



Die „Mini“-Variante im praktischen Dreier-Set je ½ Stücke: **Alm-Schinkenbraten, Schloss-Schinken, Bauernschinken.**

◆ 3 Sorten Schinken ◆ die kleine, feine Auswahl

• ca. 4,7 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

The mini variation on the above. A handy trio of half-size hams: **Alm Schinkenbraten (Roast Ham), Schloss-Schinken (Breakfast Ham), Farmhouse Ham.**

◆ 3 varieties of ham ◆ A small, fine selection

• Ca. 4.7 kg • Vacuum shrink pack



# WÜRSTEL

## Sausages

WWW.GREISINGER.COM



### BERNER WÜRSTEL / Frankfurters with Cheese and Belly Bacon



Ausgewähltes Schweinefleisch und speziell entwickelter Emmentaler-Käse werden für dieses schmackhafte Produkt verwendet. Das Wurstbrät wird in Eiweißdärme gefüllt, geräuchert und gegart. Der umhüllende Bauchspeek wird beim Grillen und Braten goldbraun angebraten und bildet damit eine unverwechselbare Geschmacksnote.

◆ Schweinefleisch-Brät ◆ mit Emmentaler-Käse ◆ schmackhafter Bauchspeek

- 2 x 2 Stück • 400 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung
- 2 x 6 Stück • ca. 1,2 kg • Vakuum-Tiefziehpckung

*Selected pork and specially blended Emmental cheese are used for this tasty product. The fine paste is stuffed into collagen casings, smoked and cooked. The streaky bacon wrapping turns golden brown when it is gently grilled or roasted, thereby developing its unique flavour.*

◆ Pork content ◆ With Emmentaler cheese ◆ Tasty streaky bacon

- 2 x 2 per pack • 400 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 2 x 6 per pack • Ca. 1.2 kg • Vacuum thermopack



### MINI BERNER WÜRSTEL / Mini Frankfurters with Cheese and Belly Bacon



Ausgewähltes Schweinefleisch und speziell entwickelter Emmentaler-Käse werden für dieses schmackhafte Produkt verwendet. Das Wurstbrät wird in kleinkalibrige Schältdärme gefüllt, geräuchert, gekocht und geschält. Der umhüllende gekochte Bauchspeek wird beim Grillen und Braten goldbraun angebraten und bildet damit eine unverwechselbare Geschmacksnote.

◆ Schweinefleisch-Brät ◆ mit Emmentaler-Käse ◆ schmackhaft gekochter Bauchspeek

- 8 Stück • 250 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung

*Selected pork and specially blended Emmental cheese are used for this tasty product. The paste is stuffed into extra-fine casings, smoked, boiled and peeled. The streaky cooked bacon wrapping turns golden brown when it is gently grilled or roasted, thereby developing its unique flavour.*

◆ Pork content ◆ With Emmentaler cheese ◆ Tasty streaky cooked bacon

- 8 per pack • 250 g fixed weight • Vacuum thermopack



### GRILLPARTY / Grill Party



Ein abwechslungsreicher Mix von Grillwürsteln bestehend aus 3 Stück Mini Berner Würstel (mit speziell entwickeltem Emmentaler-Käse und gekochten Bauchspeekstreifen umwickelt), 3 Stück Minibratwürstel, 1 Stück Bratwurstschnecke (dekoratives Grillprodukt), 3 Stück Mini Käsekrainer (mit Emmentaler-Käse).

◆ das kleine Grillwürstel-Sortiment ◆ der perfekte Mix für jede Party

- 450 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung

*A varied assortment of barbecue sausages consisting of 3 Mini Frankfurters with specially blended Emmental cheese and strips of streaky cooked bacon, 3 x Mini Bratwurst for frying, 1 x spiral sausage for frying (a decorative product for the barbecue), 3 x cheese-flavoured mini-size sausages with specially blended Emmental cheese.*

◆ Small assortment of barbecue sausages

◆ The perfect mix for every party

- 450 g fixed weight • Vacuum thermopack



### DEBREZINER / Debrecen Sausage



Aus selektiertem Schweine- und Rindfleisch sowie den typischen Debreciner-Gewürzen (Paprika, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch) wird ein Brät hergestellt, in Schafsaitlinge oder in Eiweißdärme gefüllt, zart geräuchert und gegart. Der volle Paprikagenuss rundet farblich und geschmacklich die Debrecziner ab.

◆ Schweine- und Rindfleischbrät ◆ zart geräuchert und gegart ◆ würziger Geschmack

- 3 x 1 Paar • 360 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung

*Debrecen sausage is made from selected pork and beef plus the spices that are typical of Debrecen cuisine (paprika, caraway, pepper, garlic). The paste is stuffed into mutton or collagen casings, lightly smoked and cooked. Red paprika adds perfect colour and taste.*

◆ Pork and beef content ◆ Lightly smoked and cooked ◆ Spicy taste

- 3 pairs per pack • 360 g fixed weight • Vacuum thermopack



# WÜRSTEL

## Sausages

### KÄSEKRAINER / Käsekrainer Cheese Sausage



Mageres Schweinefleisch und speziell entwickelter Emmentaler Käse werden für dieses schmackhafte Produkt verwendet. Das Wurstbrät wird in Naturdärme gefüllt und über Buchenholz geräuchert. Eine pikante Spezialität, zum Braten oder Grillen bestens geeignet. Die Käsekrainer finden Sie auch in der Kategorie Großpackungen.

◆ Schweinefleisch-Brät ◆ mit Emmentaler-Käse ◆ zum Grillen oder Braten

- 3 Stück • 340 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung
- 2 x 5 Stück • ca. 1,2 kg • Vakuum-Tiefziehpckung

*Lean pork and specially blended Emmental cheese are used for this tasty product. The fine paste is stuffed into natural casings and smoked over beech wood. A savoury speciality and an excellent choice for roasting or grilling. Käsekrainers are also available as a bulk pack.*

◆ Pork content ◆ With Emmentaler cheese ◆ For grilling or roasting

- 3 per pack • 340 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 2 x 5 per pack • Ca. 1.2 kg • Vacuum thermopack



### MINI KÄSEKRAINER / Mini Käsekrainer Cheese Sausage



Würstel mit Fleischeinlage und speziell entwickeltem Emmentaler Käse, gefüllt in Kollagen därme und über Buchenholz geräuchert. Ein traditionelles Grillprodukt, aber auch gut für die Pfanne geeignet.

◆ die kleine Variante ◆ zum Grillen oder Braten

- 8 Stück • 300 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung

*Sausage filled with meat and specially blended Emmental cheese. The fine paste is stuffed into collagen casings and smoked over beech wood. A traditional product for the barbecue, but also suitable for the frying pan.*

◆ The small choice ◆ For grilling or frying

- 8 per pack • 300 g fixed weight • Vacuum thermopack



### BURENWURST MILD / Burenwurst Sausage Mild



Pikant würzige Würste in Natursaitlingen vom Schwein, deftig geräuchert. Die milde Variante der Burenwurst ist ein österreichischer Klassiker, speziell zum Kochen oder auch zum Braten geeignet – mit Senf und Kren heiß genießen.

◆ österreichische Wurst-Spezialität ◆ zum Kochen oder Braten

- 3 Stück • 360 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung

*Spicy sausages, made from selected pork, seasoned, boiled, smoked and stuffed into natural pork casings. The mild variant of the Burenwurst is a typical Austrian product, especially for boiling and even roasting – a hot treat with mustard and horseradish.*

◆ Austrian speciality ◆ For boiling or roasting

- 3 per pack • 360 g fixed weight • Vacuum thermopack



### BURENWURST SCHARF / Burenwurst Sausage Spicy



Die scharfe Version der pikant würzigen Burenwurst, gefüllt in Natursaitlinge vom Schwein und deftig geräuchert. Sie ist ebenso zum Kochen wie zum Braten geeignet und wird am besten heiß mit Senf und Kren serviert.

◆ die scharfe österreichische Wurst-Spezialität ◆ mit Senf und Kren servieren

- 3 Stück • 360 g egal. • Vakuum-Tiefziehpckung
- 2 x 6 Stück • ca. 1,5 kg • Vakuum-Tiefziehpckung

*The spicy version of the savoury Burenwurst, stuffed into a natural pork casing and thoroughly smoked. It is also suitable for boiling or roasting and is best enjoyed with mustard and horseradish.*

◆ Hot Austrian speciality ◆ Best served with mustard and horseradish

- 3 per pack • 360 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 2 x 6 per pack • Ca. 1.5 kg • Vacuum thermopack



## BAUERNBRATWURST / Farmhouse Bratwurst



Die rustikalen Bauernbratwürste werden aus magerem, groben Schweinefleischbrät hergestellt. Verfeinert mit typischen Bratwurstgewürzen wie Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander und Knoblauch, werden die Würste in Schweinesaitlinge gefüllt und gekocht. Besonders die dicke Form dieser Würste macht sie so speziell. Auch als Großpackung erhältlich.

◆ **mageres, grobes Schweinefleisch-Brät ◆ mit typischen Bratwurstgewürzen**

- 3 Stück • 360 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung
- 2 x 5 Stück • ca. 1,2 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*Country-style Farmhouse Sausages are made from lean pork and flavoured with typical bratwurst spices such as pepper, lemon, ginger, coriander and garlic. These sausages have been boiled in their natural pork casings. They are remarkable for their chunky size. Also available as a bulk pack.*

◆ **Lean pork content ◆ With typical bratwurst spices**

- 3 per pack • 360 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 2 x 5 per pack • Ca. 1,2 kg • Vacuum thermopack



## SCHWEINSBRATWÜRSTEL / Thin Bratwurst



Eine ausgewogene, feine Gewürz- und Kräutermischung macht diese Schweinsbratwürstel besonders schmackhaft. Selektiertes Schweinefleisch wird in speziell dünne Schafsaitleinge gefüllt und gekocht. Durch ihre dünne Form eignen sie sich auch perfekt zur Zubereitung von Bosna.

◆ **Schweinefleisch und Speck ◆ in Schafsaitleinge gefüllt und gekocht**

- 8 Stück • 400 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung
- 2 x 8 Stück • 800 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*The balance of fine spices and herbs lends these pork sausages their special flavour. Selected pork is stuffed into extra-thin mutton casings and boiled. Their thin shape makes them perfect for the typical 'Bosna' (spiced bratwurst, served in a hot dog roll with onions and curry).*

◆ **Pork and bacon ◆ Stuffed into mutton casings and boiled**

- 8 per pack • 400 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 2 x 8 per pack • 800 g fixed weight • Vacuum thermopack



## GREISINGERS ROSTBRATWÜRSTEL / Rostbratwurst



Die pikanten Rostbratwürstel mit dem typisch würzigen Geschmack sind das ideale Produkt für die Grillsaison. Durch die sehr feine Körnung entfalten sich Gewürze wie Majoran und Thymian zu einem unverkennbaren Geschmackserlebnis. Auch die „Größe“ der schmackhaften Würstel ist bei den Konsumenten sehr beliebt.

◆ **ideal zum Grillen ◆ unverkennbares Geschmackserlebnis**

- 12 Stück • 250 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*This savoury bratwurst with its typical spicy taste is ideal for the barbecue season. Its fine texture allows the seasoning (marjoram and thyme) to reveal itself in all its glory. Always popular with guests for its small size.*

◆ **Ideal for grilling ◆ Unmistakable taste**

- 12 per pack • 250 g fixed weight • Vacuum thermopack



## MÜNCHNER / Munich Sausage



Die Weißwurst-Spezialität aus Bayern. Mageres Schweinefleisch und Speck werden zu einem feinen Brät verarbeitet und mit Salz, Gewürzen, Frischzwiebeln und Petersilie verfeinert. Die Wurstmasse wird in Schweinesaitlinge gefüllt und gebrüht.

◆ **Spezialität aus Bayern ◆ in Schweinesaitlinge gefüllt und gebrüht**

- 5 Stück • 350 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung
- 5 Paar • 700 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*A weisswurst (white sausage) speciality from Bavaria. Lean pork and bacon are processed into a fine paste, subsequently refined with salt, spices, fresh onion and parsley. The paste is stuffed into pork casings and simmered.*

◆ **Bavarian speciality ◆ Stuffed into pork casings and simmered**

- 5 per pack • 350 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 5 pairs per pack • 700 g fixed weight • Vacuum thermopack



# WÜRSTEL

## Sausages

### KNACKER / Knacker – Pork Sausage



Traditionelle Brühwurst für eine kalte Zwischenmahlzeit oder warm für den kleinen Hunger. Hergestellt aus Schweine-, Rindfleisch und Speck, in Rinder-Naturdärme gefüllt, zart geräuchert und gekocht. Ob als kalter Snack mit Senf oder angebraten mit Spiegelei – immer ein Genuss.

◆ traditionelle Brühwurst ◆ im Rinder-Naturdarm ◆ zart geräuchert und gekocht

- 3 Stück • 450 g egal • Vakuum-Tiefziehpackung
- 10 Stück • ca. 1,5 kg • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Traditional boiled sausage served cold as a snack or hot as a small repast. Made of pork, beef and bacon, stuffed into natural beef casings, gently smoked and boiled. Always a popular choice, whether served cold as a snack or fried up with an egg.*

◆ Traditional boiled sausage ◆ Stuffed into natural beef casings

◆ Gently smoked and boiled

- 3 per pack • 450 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 10 per pack • Ca. 1.5 kg • Packed under controlled atmosphere

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**FREI** GESCHMACKVERstärker

### PUTENKNACKER / Smoked Turkey Sausage



Diese pikante Putenbrühwurst für eine kalte Zwischenmahlzeit oder warm für den kleinen Hunger ist im Vergleich zur normalen Knacker eine leichte Alternative. Hergestellt aus Putenfleisch und Pflanzenfett – in Rinder-Naturdärme gefüllt – zart geräuchert und gekocht. Ein gebacken im Kartoffelteig mit Kräutersauce und gedünstetem Gemüse, ergibt es ein echtes Feinschmeckermenü.

◆ pikante Putenbrühwurst ◆ im Rinder-Naturdarm ◆ zart geräuchert und gekocht

- 3 Stück • 390 g egal • Vakuum-Tiefziehpackung

*This savoury turkey sausage can be served cold as a snack or simmered in broth and then served hot as a small repast. It is a lighter alternative to the standard Knacker. Made from turkey meat and vegetable oil, stuffed into natural beef casings, gently smoked and boiled. It makes a gourmet meal when baked in potato dough with a herb sauce and steamed vegetables.*

◆ Savoury turkey sausage ◆ Stuffed into natural beef casings

◆ Gently smoked and boiled

- 3 per pack • 390 g fixed weight • Vacuum thermopack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**FREI** GESCHMACKVERstärker

### FRANKFURTER / Frankfurter



Ein allseits beliebtes und bekanntes Würstel, das sich durch den knackigen Biss und den guten Geschmack auszeichnet. Feines Brät aus Schweine- und Rindfleisch, in Schafsaftlinge gefüllt, zart über Buchenholz geräuchert und gegart. Die Frankfurter in der Großpackung sind bestens für die Gastronomie geeignet.

◆ beliebtes Würstel ◆ knackiger Biss ◆ über Buchenholz geräuchert und gegart

- 3 x 1 Paar • 360 g egal • Vakuum-Tiefziehpackung
- 10 Paar • ca. 1,2 kg • unter Schutzatmosphäre verpackt
- 11 Paar • ca. 1,3 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*A uniquely popular and well-known Frankfurter sausage which excels with its crispy bite and mild taste. Fine emulsion made of pork and beef, filled into sheep casings, mildly smoked over beech wood and cooked. The franks in the bulk pack are ideal for horeca use.*

◆ A very popular sausage ◆ Crispy bite ◆ Mildly smoked over beech wood and cooked

- 3 x 1 pairs per pack • 360 g fixed weight • Vacuum thermopack
- 10 pairs per pack • Ca. 1.2 kg • Packed under controlled atmosphere
- 11 pairs per pack • Ca. 1.3 kg • Vacuum thermopack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

### CEVAPCICI / Cevapcici



Cevapcici werden aus magerem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, speziell mit Paprika und feinen Kräutern gewürzt, typisch geformt und gedämpft. Ein milder und herzhafter Brat- und Grillgenuss.

◆ mageres Schweine- und Rindfleisch ◆ mit Paprika und feinen Kräutern gewürzt

- 10 Stück • 350 g egal • Vakuum-Tiefziehpackung

*Cevapcici are made from lean pork and beef, specially seasoned with paprika and fine herbs, formed into the traditional shape and steamed. A mild and savoury treat for roasting and grilling.*

◆ Lean pork and beef content ◆ Seasoned with paprika and fine herbs

- 10 per pack • 350 g fixed weight • Vacuum thermopack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

# GROSSPACKUNGEN

## Bulk Packs

WWW.GREISINGER.COM



### GASTRO FRANKFURTER / HoReCa Frankfurter



Feines Brät aus Schweine- und Rindfleisch wird in Kollagendärme gefüllt, zart geräuchert und gegart. Verpackt in ein Hot-Dog-Brotchen mit Ketchup und Senf und garniert mit Röstzwiebeln ist dieses knackige Würstchen ein echter Party-Hit.

◆ **knackiges Würstel ◆ feines Schweine- und Rindfleischbrät**

10 Paar • ca. 1,2 kg • unter Schutzatmosphäre verpackt

*A fine paste made from pork and beef stuffed into collagen casings, lightly smoked and boiled. 'Hot dogs' are a hit at any party, served in a hot dog roll with ketchup and mustard, garnished with fried onion.*

◆ **A crunchy sausage ◆ With fine paste made from pork and beef**

10 pairs per pack • Ca. 1.2 kg • Packed under controlled atmosphere



### GASTRO BERNER WÜRSTEL / HoReCa Frankfurter with Cheese and Streaky Bacon



Ausgewähltes Schweinefleisch und Emmentaler-Käse werden für dieses schmackhafte Produkt verwendet. Das Wurstbrät wird in Eiweißdärme gefüllt, geräuchert und gegart. Anschließend wird diese Spezialität mit gekochtem Bauchspeck umhüllt, der sich beim Grillen oder Braten goldbraun färbt und mit seinem knackigem Biss ein unverkennbares Geschmackserlebnis bietet.

◆ **Schweinefleisch mit Emmentaler-Käse ◆ mit gekochtem Bauchspeck umhüllt**

• 2 x 6 Stück • ca. 1,2 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*Selected pork and cheese are used for this tasty product. The sausage paste is stuffed into collagen casings, smoked and boiled. The speciality product is then wrapped in streaky bacon which, when gently grilled or fried turns golden brown, thereby enhancing its unique crispy flavour.*

◆ **Pork with Emmental cheese ◆ Wrapped in streaky bacon**

• 2 x 6 per pack • Ca. 1.2 kg • Vacuum thermopack



### GASTRO KÄSEKRAINER / HoReCa Käsekrainer Cheese Sausage



Hergestellt aus magerem Schweinefleisch und speziell entwickelten Emmentalerkäse, gegart und mit Buchenholz geräuchert. Eine pikante Spezialität, zum Braten oder Grillen bestens geeignet. Beim Braten und Grillen entfaltet die Käsekrainer ihren einzigartigen Geschmack. Feiner, geschmolzener Emmentaler Käse trifft auf pikant-würzigen Fleischgenuss.

◆ **Schweinefleisch mit würzigem Käse ◆ zum Braten oder Grillen**

• 2 x 5 Stück • ca. 1,6 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*Made from lean pork and specially blended Emmental cheese, boiled and smoked over beech wood. A spicy speciality, ideal for roasting or grilling. The Käsekrainer unfolds its unique flavour best when fried or grilled. A tasty combination of melted Emmental cheese and hot spicy meat.*

◆ **Pork with spicy cheese ◆ For roasting or grilling**

• 2 x 5 per pack • Ca. 1.6 kg • Vacuum thermopack



### DEBREZINER / Debrecen Sausage



Die Debreciner werden aus selektiertem Schweine- und Rindfleisch sowie den typischen Debreciner-Gewürzen (Paprika, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch) hergestellt und in Kollagendärme gefüllt, geräuchert und gegart. Am besten wird diese würzige Wurst in Wasser gesiedet, doch auch gegrillt überzeugt sie jeden Liebhaber der würzigen Küche.

◆ **selektiertes Schweine- und Rindfleisch ◆ mit typischen Debreciner-Gewürzen**

• 12 Paar • ca. 1,44 kg • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Debrecen sausages are made from selected pork and beef and spices typical of Debrecen cuisine (paprika, caraway, pepper, garlic). Stuffed into collagen casings, smoked and boiled. This spicy sausage is at its best when simmered in water, but it is just as popular with fans of spicy cuisine when grilled.*

◆ **Selected pork and beef ◆ With typical spices of Debrecen cuisine**

• 12 pairs per pack • Ca. 1.44 kg • Packed under controlled atmosphere



# GROSSPACKUNGEN

## Bulk Packs

### GASTRO BAUERNBRATWURST / HoReCa Farmhouse Bratwurst



Die rustikalen Bauernbratwürste werden aus magerem, groben Schweinefleischbrät hergestellt. Verfeinert mit typischen Bratwurstgewürzen wie Pfeffer, Zitrone, Ingwer, Koriander und Knoblauch werden die Würste in Schweinesaitlinge gefüllt und gekocht.

◆ **mageres, grobes Schweinefleischbrät** ◆ **mit typischen Bratwurstgewürzen verfeinert**

• 2 x 5 Stück • ca. 1,6 kg • Vakuum-Tiefziehpckung

*Country-style Farmhouse sausages are made from lean pork and flavoured with typical bratwurst spices such as pepper, lemon, ginger, coriander and garlic. These sausages have been boiled in their natural pork casings. They are remarkable for their chunky size.*

◆ **Lean pork content** ◆ **Flavoured with typical bratwurst spices**

• 2 x 5 per pack • Ca. 1.6 kg • Vacuum thermopack



### JAUSENWURST / Summer Sausage – Semi Dry



Geschmackvolle Fleischwurst aus magerem Schweine- und Rindfleisch sowie mit rustikaler Gewürzmischung. Geräuchert und gebraten. Ideal geeignet für die „rustikale“ Zwischenmahlzeit.

◆ **mageres Schweine- und Rindfleisch** ◆ **geräuchert und gebraten**

• ca. 1,8 kg

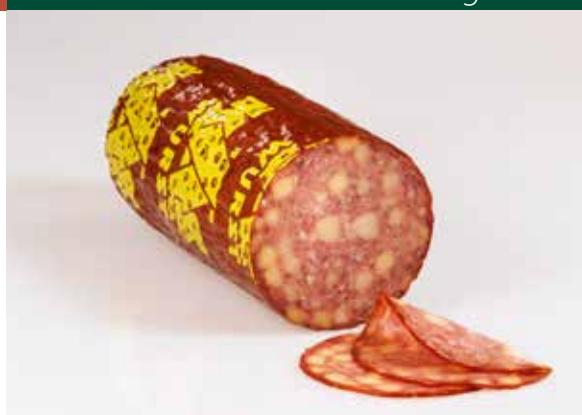
*This tasty long-life sausage made from pork, beef and country-style mixed spices has been smoked and roasted. Ideal for an outdoors snack.*

◆ **Lean pork and beef content** ◆ **Smoked and roasted**

• Ca. 1.8 kg



### KÄSWURST / Cheese Sausage – Semi Dry



Hergestellt aus magerem Rind- und Schweinefleisch sowie Emmentaler-Käse-Würfeln, über Buchenholz geräuchert und gebraten und anschließend getrocknet.

◆ **mageres Schweine- und Rindfleisch** ◆ **mit Emmentaler-Käse**

• ca. 2,4 kg

• ca. 1,2 kg • ½ vac. • Vakuum-Schrumpfpackung

*Made from lean beef and pork as well as specially blended Emmental cheese cubes. Smoked over beech wood and roasted. Käswurst is then matured in a climate-regulated room.*

◆ **Lean pork and beef** ◆ **With Emmental cheese**

• Ca. 2.4 kg

• Ca. 1.2 kg • ½ vac. • Vacuum shrink pack



# DAUERWURST

## Long-Life Sausages

WWW.GREISINGER.COM



### WIENER / Viennese Sausage – Semi Dry



Der volle Geschmack: eine feinkörnige Fleischwurst, hergestellt aus magerem Schweine- und Rindfleisch, sorgsam über Buchenholz geräuchert, gebraten und getrocknet.

◆ feinkörnige Fleischwurst ◆ aus magerem Schweine- und Rindfleisch

- 2,5 kg • Vakuum-Tiefziehpckung
- ca. 1,25 kg • ½ vac. • Vakuum-Schrumpfpackung

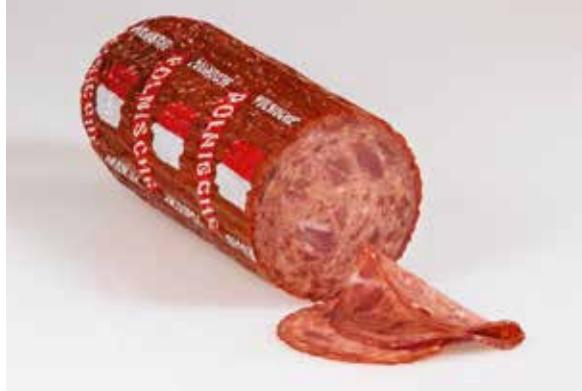
*Full taste: a fine-grain long-life sausage, made from lean pork and beef, smoked gently over beech wood, roasted and dried.*

◆ Fine-grain sausage ◆ Made from lean pork and beef

- 2.5 kg • Vacuum thermopack
- Ca. 1.25 kg • ½ vac. • Vacuum shrink pack



### POLNISCHE / Polish Style Sausage – Semi Dry



Grobkörnige Fleischwurst aus Schweine- und Rindfleisch nach traditioneller Rezeptur und typischer Gewürzmischung hergestellt. Geräuchert, gebraten und getrocknet.

◆ grobkörnige Fleischwurst ◆ aus Schweine- und Rindfleisch

- ca. 2,5 kg

*Coarse-grained long-life sausage made from pork and beef according to a traditional recipe and using typical seasoning. Smoked, roasted and dried.*

◆ Coarse-grained sausage ◆ Made from pork and beef

- Ca. 2.5 kg



### SCHLOSSWURST / Schlosswurst Sausage – Semi Dry



Eine magere Fleischwurst, hergestellt aus magerem Schweine- und Rindfleisch, über Buchenholz geräuchert und gekocht. Durch den speziellen Wabendarm ergibt sich ein überaus dekoratives Schnittbild.

◆ mageres Schweine- und Rindfleisch ◆ im speziellen Wabendarm

- ca. 1,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*A long-life sausage made from lean pork and beef, smoked over beech wood and boiled. The combed casing gives the product a highly decorative appearance when sliced.*

◆ Lean pork and beef ◆ Decorative combed casing

- Ca. 1.5 kg • Vacuum shrink pack



### BRAUNSCHWEIGER / Braunschweiger Sausage – Semi Dry



Diese Fleischwurst wird aus magerem Schweine- und Rindfleisch hergestellt. Die Braunschweiger wird traditionell deftig gewürzt und in Faserdärme gefüllt. Danach wird sie dunkel geräuchert und gebraten.

◆ mageres Schweine- und Rindfleisch ◆ dunkel geräuchert und gebraten

- ca. 2,3 kg • Vakuum-Tiefziehpckung

*This pork sausage is made from lean pork and beef. Traditionally flavoured, stuffed into combed casings, smoked and boiled.*

◆ Lean pork and beef ◆ Smoked and boiled

- Ca. 2.3 kg • Vacuum thermopack



# KOCHSALAMI / SNACKWÜRSTEL / ROHWÜRSTEL

## Cooked Salamis / Snack Sausages / Raw Sausages

### PIZZA-SALAMI / Pizza Salami



Die Pizza-Salami wird hergestellt aus selektiertem Schweinefleisch sowie einer abgerundeten Gewürzmischung. Die Rohmasse mit feiner Körnung wird in Faserdärmen zu Stangen portioniert und über Buchenholz geräuchert und gereift. Die Pizzasalami eignet sich bestens zum Belegen von Pizzen und Baguettes.

- ◆ ideal für Pizzen und Baguettes ◆ aus selektiertem Schweinefleisch
- ca. 1,7 kg • unter Schutzatmosphäre verpackt

Made from selected pork and a well-balanced mix of herbs. The fine-grained raw meat is stuffed into large (deli size) fibrous casings, smoked over beech wood and matured. This special salami is especially suitable for pizzas and baguettes.

- ◆ Especially suitable for pizzas and baguettes
- ◆ Made from selected pork
- Ca. 1.7 kg • Packed under controlled atmosphere



### CABANOSSI / Cabanossi



Nach alter Tradition hergestellte, kleinkalibrige, gebratene Snack-Würstchen. Die Cabanossi sind ein allseits beliebter Reiseproviant, ideal als Snack für zwischendurch oder zur Jause.

- ◆ das traditionelle Genussstangerl ◆ nach alter Tradition hergestellt
- 4 Stück • 200 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt
- 16 Stück • 800 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

Made according to old tradition. These miniature roasted snack sausages are very popular when you are on the go or for snack between meats.

- ◆ Traditional snack sausage ◆ Made according to old tradition
- 4 per pack • 200 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere
- 16 per pack • 800 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere



### ALM-, KAMIN- & SCHARFER BEISSE

/ Mild, Smoky & Hot "Beisser" Salami Snack



Die Beisser sind neuartige Rohwurst Snackprodukte in hautloser Form. Die edelwürzigen Beisser werden luftgetrocknet und bestechen durch ihren ausgeprägten Reifegeschmack sowie ihre dünne Stangenform mit zartem Biss. Die Beisser sind in drei Geschmacksvariationen erhältlich – von mild über geräuchert bis delikat scharf.

- ◆ die edelwürzigen Snackstangerl ◆ in drei Geschmacksvariationen
- 8 Sticks • 80 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

The Beisser is a new product line. It is a skinless raw snack sausage, subtly spiced and air dried. It impresses by virtue of its mature taste and thin shape which positively invites you to bite into it. The Beisser is available in three varieties – mild, smoked and deliciously hot.

- ◆ Subtly spiced snack sausage ◆ Available in three varieties
- 8 sticks • 80 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere



### LANDJÄGER / Landjäger Square Salami Snack



Das Rohwürstchen mit der typisch kantigen Form wird aus Schweinefleisch hergestellt. Bester Biss durch Einsatz von Naturdärmen. Die Landjäger werden sorgfältig geräuchert und luftgetrocknet. Am besten schmecken sie mit frischem Brot.

- ◆ Aus Schweinefleisch ◆ im Naturdarm ◆ typisch kantige Form
- 2 Paar • 200 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt
- 5 Paar • 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

This raw sausage with its typically square shape is made from pork. The use of natural casings gives it that special crunchy bite. Landjäger is smoked and air dried, and is at its most delicious when eaten with fresh bread.

- ◆ Made from pork ◆ Stuffed into natural casing
- ◆ Typically square shape
- 2 pairs • 200 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere
- 5 pairs • 500 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere



## ALM-, KAMIN- & CHILIWURZERL / Mild, Smoky & Hot "Wurzerl" Salami Snack



Snackgenuss für zwischendurch und unterwegs. Das würzige Rohwürstchen aus Schweinefleisch in drei schmackhaften Sorten:

- Almwurzerl – luftgetrocknetes Rohwürstchen
- Kaminwurzerl – leicht geräuchertes Rohwürstchen
- Chiliwurzerl – feurig scharfes Rohwürstchen

◆ die würzigen Rohwürstchen ◆ in drei schmackhaften Sorten

- 8 Stück • 150 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*A real treat for snack between meals and when you are on the go. This spicy raw sausage is made from pork. Available in three delicious varieties:*

- Almwurzerl – air dried raw sausage
- Kaminwurzerl – lightly smoked raw sausage
- Chiliwurzerl – fiery hot raw sausage

◆ Spicy raw sausages ◆ Available in three delicious varieties

- 8 sticks • 150 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere



## HÜTTEN-WURZ'N / Cottage Snack



Die Rohwürste werden aus Schweinefleisch, Rindfleisch und Speck hergestellt und in Naturdärme gefüllt, anschließend kalt geräuchert und luftgetrocknet. Die Hütten-Wurz'n sind das ideale Produkt für die Jausenzeit.

◆ Rohwürste aus Schweine-, Rindfleisch und Speck ◆ ideales Jausenprodukt

- 5 Paar • 690 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*This raw sausage is made from pork, beef and bacon stuffed into natural casings. The sausage is then cold-smoked and air dried. Hütten-Wurz'n is the ideal snack product.*

◆ Raw sausage made from pork, beef and bacon ◆ ideal snack product

- 5 pairs • 690 g fixed weight • Packed under controlled atmosphere



# GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

Durch spezielle Gewürzmischungen erhalten die Fleisch-, Wurst- und Selchwaren beim Kochen, Räuchern und Braten ihre unverwechselbare Geschmacksnote. Gerade bei der Wurstherstellung stellen die naturverbundene Tierhaltung und nach einer Unzahl von Qualitätskriterien ausgewählte Zulieferer die Basis für die äußerst hohe Produktqualität. Hoch qualitatives Fleisch wird in Kuttern

zerkleinert, sorgfältig gemischt und speziell gewürzt. Das Ergebnis: Köstliches Brät für vollen-dete Wurstwaren der Marke Greisinger. Welches Endprodukt auch immer: Handwerkliche Tradition, verbunden mit modernster Technologie ermöglichen Spitzenprodukte, die den höchsten Ansprüchen der Kunden gerecht werden.



## RECIPES TO SUIT YOUR TASTE.

*What gives our sausage meats and smoked meats their unmistakable flavour is the way they are cooked, smoked and roasted, and the special mixtures of spices they contain. The natural way in which the animals are kept and the clear farming in Austria provide ideal conditions for the production of sausage meats in particular. The high-quality meat*

*is chopped up in cutters and carefully mixed, and then special herbs are added. The outcome: a delicious sausage meat for perfect sausages from Greisinger. Whatever the final product: the combination of traditional craftsmanship and ultra-modern technology creates top-class products to satisfy even the most discerning customer.*

# STANGEN / PUNKERL

## Deli Sausages

### JAUSENWURST / Summer Sausage – Semi Dry



Fleischwurst aus magerem Rind- und Schweinefleisch sowie rustikaler Gewürzmischung. Geräuchert und gebraten.

◆ **mageres Rind- und Schweinefleisch** ◆ mit **rustikaler Gewürzmischung**

• 650 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*Long-life sausage made from lean beef and pork with farmhouse seasoning. Smoked and roasted.*

◆ **Lean beef and pork** ◆ **With farmhouse seasoning**

• 650 g fixed weight • vacuum thermopack



### ALPENSEER / Alpenseer Sausage – Semi Dry



Feinkörnige Dauerwurst aus selektiertem Schweine- und Rindfleisch, edel gewürzt, in Faserdärme gefüllt, über Buchenholz heiß geräuchert, gebraten und getrocknet. Am besten mit frischem Bauernbrot servieren.

◆ **feinkörnige Dauerwurst aus magerem Schweine- und Rindfleisch** ◆ **edel gewürzt**

• 600 g egal. • offen

*Fine-grain hard sausage made from selected pork and beef, with fine spices, stuffed into fibrous casings, smoked hot over beech wood, roasted and dried. Best served with fresh farmhouse bread.*

◆ **Fine-grain hard sausage made from lean pork and beef** ◆ **With fine spices**

• 600 g fixed weight • open



### ALPENSEER / Alpenseer Sausage – Semi Dry



Feinkörnige Dauerwurst aus selektiertem Schweine- und Rindfleisch, edel gewürzt, in Faserdärme gefüllt, über Buchenholz heiß geräuchert, gebraten und getrocknet.

◆ **feinkörnige Dauerwurst** ◆ **über Buchenholz geräuchert**

• 350 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*Finely minced long-life sausage made from selected pork and beef, with fine spices, stuffed into fibrous casings, smoked hot over beech wood, roasted and dried.*

◆ **Finely minced long-life sausage** ◆ **Smoked over beech wood**

• 350 g fixed weight • vacuum thermopack



### GEBIRGSKÄSWURST / Mountain Cheese Sausage – Semi Dry



Eine feinwürzige, magere Dauerwurst, hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch, über Buchenholz geräuchert. Milder Käse verleiht diesem Produkt das dekorative Aussehen und den typischen Geschmack.

◆ **feinwürzige, magere Dauerwurst** ◆ **mit mildem Käse** ◆ **über Buchenholz geräuchert**

• 450 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*Semi-dry salami with cheese, made from pork and beef, smoked over beech wood. Mild cheese gives this product its decorative appearance and typical flavour.*

◆ **Semi-Dry and lean salami** ◆ **With mild cheese** ◆ **Smoked over beech wood**

• 450 g fixed weight • vacuum thermopack



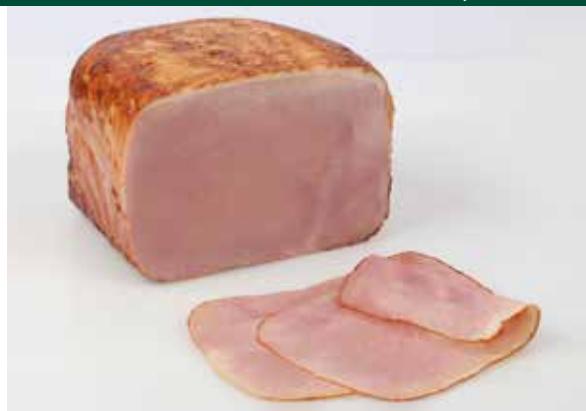
# SCHINKENSPEZIALITÄTEN

## Ham Specialities

WWW.GREISINGER.COM



### HONIGSCHINKEN / Honey Ham



Selektierte Schweine-Fricandeaustücke (ganze Teile) mit zartem Fettrand und Schwarze werden mild und aromatisch gepökelt. Die geschröpfte Schwarze wird mit Honig bestrichen und in einer Blockform gebraten. Der Honigschinken zeichnet sich durch seinen zarten Biss und sein unverwechselbares Aroma aus.

- ◆ selektierte Schweine-Fricandeaustücke ◆ Schwarze mit Honig bestrichen
- ca. 2,1 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected pork fricandeau pieces (whole parts) with a tender streak of fat and its rind on are mildly and aromatically salted. Honey is then spread over the rind and the ham is roasted in a block mould. Honey Ham excels by virtue of its tender bite and its unmistakable aroma.*

- ◆ Selected pork fricandeau pieces ◆ Honey spread over the rind
- Ca. 2.1 kg • vacuum shrink pack



### ALM-SCHINKENBRATEN / Roasted Ham



Der Alm-Schinkenbraten wird aus selektierten Schweinefricandeau-Stücken ohne Schwarze hergestellt, von Meisterhand in runde Formen gelegt, schonend gegart und gebraten. Er zeichnet sich durch sein ausgewogenes Aroma sowie durch seine dekorative Form aus.

- ◆ selektierte Schweine-Fricandeaustücke ◆ ohne Schwarze
- ca. 1,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Alm-Schinkenbraten is made of selected pork fricandeau pieces without rind. The ham is pressed into a round mould, boiled and roasted. It excels by virtue of its typical roast aroma with crispy rind and decorative shape.*

- ◆ Selected pork fricandeau pieces ◆ Without rind
- Ca. 1.5 kg • vacuum shrink pack



### BAUERN SCHINKEN / Farmhouse Ham



Der Bauernschinken wird aus einem ganzen Fricandeaustück mit Schwarze und Fettrand hergestellt. Die ganzen Stücke werden gepökelt, heiß geräuchert und gegart. Der Bauernschinken ist nicht gepresst. Unmittelbar vor dem Verpacken wird die Schwarze entfernt, damit der volle Geschmack erhalten bleibt.

- ◆ Fricandeaustück ◆ gepökelt, heiß geräuchert und gegart
- ca. 1,3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Farmhouse Ham is made from a whole fricandeau joint with rind and a streak of fat. The whole joints is salted, hot-smoked and boiled. Farmhouse Ham is not pressed. The rind is removed just before packaging, so that the full flavour is preserved.*

- ◆ Whole fricandeau joint ◆ Salted, hot-smoked and boiled
- Ca. 1.3 kg • vacuum shrink pack



### LANDSCHINKEN MIT/OHNE SCHWARTE / Country Ham with/without Rind



Der Landschinken wird aus saftigen Schweinefricandeaus mit bzw. ohne Schwarze und Fettrand hergestellt. Die Stücke werden gepökelt, heiß geräuchert und gegart. Durch das speziell schonende Garverfahren wird der Landschinken besonders saftig und zart.

- ◆ Fricandeaustück ◆ gepökelt, heiß geräuchert und schonend gegart
- ca. 1,45 kg • Vakuum-Schrumpfpackung
- ca. 700 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Country Ham is made from succulent pork fricandeaux with or without rind and a streak of fat. The whole joint is salted, smoked and boiled. Thanks to the gentle boiling process, Country Ham remains juicy and tender.*

- ◆ Fricandeau joint ◆ Salted, hot-smoked and gently boiled
- Ca. 1.45 kg • vacuum shrink pack
- Ca. 700 g • vacuum shrink pack



# SCHINKENSPEZIALITÄTEN

## Ham Specialities

### KAISERSCHINKEN / Kaiser Ham



Magere Schinkenstücke (ganze Teile) werden mild aromatisch gepökelt, in Blockformen gepresst, zart geräuchert und gegart. Der Kaiserschinken mit zartem Fettrand und Schwarze zeichnet sich besonders durch sein sehr praktisches Schnittbild aus.

◆ ganze magere Schinkenstücke ◆ mit zartem Fettrand und Schwarze

• 2,6 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Lean whole joints of ham are aromatically salted, pressed into moulds, tenderly smoked and cooked. Kaiser Ham with its outer strip of fat and rind on is especially convenient for slicing.*

◆ Lean whole joints of ham ◆ With gentle strip of fat and rind

• 2.6 kg • vacuum shrink pack



### BEINSCHINKEN / Prague Ham



Ausgesuchte magere Schinkenteile vom Schlägel, mit zartem Fettrand (ohne Schwarze) werden aromatisch gepökelt, in Formen gepresst, zart geräuchert und gegart. Besonders die typische Beinform und das milde Pökelaroma zeichnen diesen Schinken aus.

◆ magere Schinkenteile vom Schlägel ◆ mit zartem Fettrand ohne Schwarze

• ca. 2,9 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected lean, whole parts of ham from the leg, with a tender strip of fat (rindless) are aromatically salted, pressed into moulds, tenderly smoked and cooked. The typical leg shape and mild salty aroma are the special characteristics of this ham.*

◆ Lean parts of ham from the leg ◆ With tender strip of fat without rind

• Ca. 2.9 kg • vacuum shrink pack



### SAUNASCHINKEN / Sauna Ham



Selektierte Schweinefricandeau-Teile (ganze Teile) mit zartem Fettrand (ohne Schwarze) werden mild und aromatisch gepökelt, in rauchdurchlässigen, ovalen Därmen leicht geräuchert und gegart. Der Saunaschinken ist ein allseits beliebtes Schinkenprodukt mit sehr dekorativem Schnittbild.

◆ ganze Schweinefricandeau-Teile ◆ mit zartem Fettrand ohne Schwarze

• ca. 3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected pork fricandeaux (whole parts) with a tender fat strip (rindless) are mildly and aromatically salted, lightly smoked in fibrous oval casings and boiled. Sauna Ham always looks highly attractive when sliced and is a popular ham product for all occasions.*

◆ Whole pork fricandeau parts ◆ With tender strip of fat without rind

• Ca. 3 kg • vacuum shrink pack



### MINI SAUNASCHINKEN / Mini Sauna Ham



Selektierte Schweinefricandeau-Stücke (ganze Teile) mit zartem Fettrand und Schwarze werden mild und aromatisch gepökelt, in rauchdurchlässigen runden Därmen zart geräuchert und gegart.

◆ Schweinefricandeau-Stücke (ganze Teile) ◆ mild und aromatisch gepökelt

• ca. 2,3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected pork fricandeaux (whole parts) with a tender fat strip (rindless) are gently and aromatically salted, lightly smoked in fibrous oval casings, and boiled.*

◆ Whole pork fricandeau parts ◆ Gently and aromatically salted

• Ca. 2.3 kg • vacuum shrink pack



## PUTEN-SAUNASCHINKEN / Turkey Sauna Ham



Magere selektierte Putenbrustteile werden aromatisch gepökelt und in Faserdärme gefüllt. Der Mini-Puten-Saunaschinken wird leicht geräuchert und gekocht.

- ◆ magere Putenbrustteile ◆ aromatisch gepökelt
- ca. 2 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected lean cuts of turkey breast are cured in aromatic brine and stuffed into fibrous casings. The ham is gently smoked and boiled.*

- ◆ Lean cuts of turkey breast ◆ Cured in aromatic brine
- Ca. 2 kg • vacuum shrink pack



## SCHLOSS-SCHINKEN / Breakfast Ham



Saftige, magere Schinkenstücke werden mild und aromatisch gepökelt, in rauchdurchlässige Hölle gefüllt, zart geräuchert und gegart. Ein mageres und kalorienarmes Schinkenprodukt mit vollem Geschmack.

- ◆ saftige, magere Schinkenstücke ◆ kalorienarm ◆ mit vollem Geschmack
- ca. 2,3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Juicy, lean ham pieces are mildly and aromatically salted, stuffed into fibrous casings, tenderly smoked and boiled. An exceptionally lean ham product which is low in calories, with a full-bodied taste.*

- ◆ Juicy, lean ham pieces ◆ Low in calories ◆ Full-bodied taste
- Ca. 2.3 kg • vacuum shrink pack



# ZERTIFIZIERT UND AUSGEZEICHNET.

Der gesamte Beschaffungs- und Produktionsablauf wird strengsten Hygiene- und Qualitätskriterien unterworfen. Schon bei der Rohstoffannahme werden die ausgewählten Zulieferbetriebe genau überprüft. Über die Verarbeitung bis zur Verpackung, dem Weg der fertigen Produkte zur Laderampe, hinein in die Kühlfahrzeuge lässt sich der Qualitätssicherungsprozess lückenlos rückverfolgen – bis zur Just-in-Time-Liefersicherheit. IFS und BRC Zertifizierung bzw.

TRTS 022/2011 gemäß der Russischen Föderation sowie vetrinärbehördliche Exportzulassungen für Hongkong, Vietnam, die Philippinen und Kanada, als auch Produktregistrierungen in Thailand und Indien.

# CERTIFIED, WITH GOLD AWARDS.

*Our entire purchasing and production procedure is subject to stringent hygiene and quality criteria. Even after the raw material has been approved, the suppliers selected are rigorously checked. Beginning with processing and packaging, the quality of our products is checked at every stage of their journey, from the loading dock through the loading procedure into the refrigerated*

*vehicles. Products are also tracked to ensure that they are delivered reliably and on time. IFS and BRC Certifications and TRTS 022/2011 for the Russian Federation, veterinary authority export permits for Hong Kong, Vietnam, the Philippines and Canada, and product registrations in Thailand and India.*



# SCHINKENSPEZIALITÄTEN

## Ham Specialities

### GUSTOSCHINKEN / Gusto Ham



Magere Schinkenteile werden aromatisch mit Naturgewürzen gepökelt, in transparent-rot-karierte Därme gefüllt und in Blöcken geformt und gegart. Sehr gerne wird er als Schinkenauflage auf Pizzen, Baguettes und in Aufläufen verwendet.

◆ magere Schinkenteile ◆ mit Naturgewürzen gepökelt

- ca. 2,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Lean cuts of ham are aromatically salted with natural spices, stuffed into transparent red-chequered casings, formed into blocks and boiled. This ham is very popular for pizzas, baguettes and soufflés.*

◆ Lean cuts of ham ◆ Salted with natural spices

- Ca. 2.5 kg • vacuum shrink pack



### TOASTSCHINKEN / Toast Ham



Der Toastschinken zeichnet sich besonders durch seine hohe Schnittfestigkeit und den saftigen Geschmack aus. Magere Schinkenteile werden mild aromatisch gepökelt, in Därme abgefüllt, zu Blöcken geformt und gegart. Gerne wird er für die schnelle Küche verwendet. Er eignet sich ideal für Toast-Füllung.

◆ magere Schinkenteile ◆ mild aromatisch gepökelt ◆ hohe Schnittfestigkeit

- ca. 1,9 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Toast Ham impresses by virtue of its sliceability and juicy taste. Lean cuts of ham are mildly and aromatically salted, stuffed into casings, formed into blocks and boiled. It is often used for instant cuisine, e.g. as a garnish for salads or sauces.*

◆ Lean cuts of ham ◆ Mildly and aromatically salted

◆ Perfect sliceability

- Ca. 1.9 kg • vacuum shrink pack



### PIZZASCHINKEN / Pizza Ham "Red"



Magere Schweinefleischteile werden aromatisch gepökelt, in Sterildärme abgefüllt, zu Blöcken geformt und gegart. Neben Pizzen wird dieser Schinken auch kalt verzehrt, z. B. im Baguette oder Sandwich.

◆ magere Schweinefleischteile ◆ aromatisch gepökelt

- ca. 3,8 kg • Sterildarm
- ca. 1,9 kg • ½ vac. • Vakuum-Tiefziehpackung

*Lean cuts of pork are aromatically salted, stuffed into sterile casings, formed into blocks and boiled. Pizza Ham is also perfect for baguette and open sandwiches.*

◆ Lean cuts of pork ◆ Aromatically salted

- Ca. 3.8 kg • Sterile casing
- Ca. 1.9 kg • ½ vac. • vacuum thermopack



### PIZZABLOCK / Pizza Ham "Green"



Magere Schweinefleischteile werden aromatisch gepökelt, in grüne Sterildärme abgefüllt, zu Blöcken geformt und gegart. Zum Kaltverzehr, aber auch warm z. B. für Pizzen.

◆ magere Schweinefleischteile ◆ aromatisch gepökelt

- ca. 3,8 kg • Sterildarm
- ca. 1,9 kg • ½ vac. • Vakuum-Schrumpfpackung

*Lean cuts of pork are aromatically salted, stuffed into sterile casings, formed into blocks and boiled. Pizza Ham is very popular on pizzas and can even be eaten cold.*

◆ Lean cuts of pork ◆ Aromatically salted

- Ca. 3.8 kg • Sterile casing
- Ca. 1.9 kg • ½ vac. • vacuum shrink pack



## SCHULTERBLOCK / Shoulder Ham



Magere Schulterteile werden aromatisch gepökelt, in Sterildärme abgefüllt, in Blöcke geformt und gegart. Zum Kaltverzehr, aber auch warm z. B. für Pizzen.

◆ magere Schulterteile ◆ aromatisch gepökelt

• ca. 3,8 kg • Sterildarm

*Lean shoulder pork is aromatically salted, stuffed into sterile casings, formed into blocks, and boiled. Shoulder Ham is very popular on pizzas and can even be eaten cold.*

◆ Lean shoulder pork ◆ Aromatically salted

• Ca. 3.8 kg • Sterile casing



## GASTROBLOCK / HoReCa Ham



Schweinefleischteile werden aromatisch gepökelt, in Sterildärme abgefüllt, geformt und in Blockformen gegart.

◆ Schweinefleischteile ◆ aromatisch gepökelt

• ca. 3,8 kg • Sterildarm

*Cuts of pork are cured with natural spices, stuffed into sterile casings, pressed into moulds and boiled.*

◆ Cuts of pork ◆ Aromatically salted

• Ca. 3.8 kg • Sterile casing



## HEURIGENKARREE / Smoked Pork Loin



Selektierte Karreerosen mit zartem Fettrand (ohne Schwarte) werden mild und aromatisch gepökelt. Sie werden in rauchdurchlässigen Folien zart geräuchert und gegart. Ein sehr mildes und saftiges Produkt, zart im Geschmack und kalorienarm!

◆ selektierte Karreerosen ◆ mild aromatisch gepökelt ◆ kalorienarm

• ca. 2 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected cuts of loin with a tender strip of fat (rindless) are mildly and aromatically salted. They are gently smoked and boiled in smoke-permeable foil. A very mild and juicy product, tender in taste and low in calories.*

◆ Selected cuts of loin ◆ Mildly and aromatically salted ◆ Low in calories

• Ca. 2 kg • vacuum shrink pack



## PFEFFERKARREE / Pork Loin with Pepper



Mild und aromatisch gepökelt, aus selektierten Karreerosen mit zartem Fettrand. Die Karrees werden mit Pfefferkörnern bestreut, in spezielle Formen gepresst, leicht geräuchert und gegart. Sehr dekoratives Aussehen und besonders kalorienarm.

◆ selektierte Karreerosen ◆ mild aromatisch gepökelt ◆ mit Pfefferkörnern bestreut

• ca. 1,5 - 1,9 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Mildly and aromatically salted. The selected Lean Back Loins with a tender strip of fat are sprinkled with peppercorns, pressed into special moulds, lightly smoked and boiled. They have a very decorative appearance and are particularly low in calories.*

◆ Selected cuts of loin ◆ Mildly and aromatically salted ◆ Sprinkled with peppercorns

• Ca. 1.5 - 1.9 kg • vacuum shrink pack



# GEBRATEN / GEKOCHT

## Roasted/Cooked

### SCHWEINEBRATEN / Roast Pork Loin



Schweinekarrees mit zartem Fettrand werden mild gewürzt und anschließend gebraten. Der Schweinebraten ist sehr saftig und mild im Geschmack.

◆ Schweinekarree ◆ mit zartem Fettrand ◆ saftig milder Geschmack

• ca. 1,7 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Roast Pork Loin with a tender strip of fat is mildly spiced and roasted. It is very juicy and mild in its taste.*

◆ Pork Loin ◆ With tender strip of fat ◆ Juicy and mild in taste

• Ca. 1.7 kg • vacuum shrink pack



### KÜMMELBRATENBAUCH / Roasted Pork Belly with Caraway



Magere Schweinebäuche werden gepökelt, mit Kümmel bestreut und knusprig gebraten. Der Kummelbauch zeichnet sich durch sein typisches Bratenaroma aus und ist für den Kalt- und Warmverzehr bestens geeignet.

◆ magerer Schweinebauch ◆ mit Kümmel bestreut ◆ knusprig gebraten

• ca. 1,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Made from lean pork bellies. It is salted, sprinkled with caraway and roasted until it takes on a crispy texture. Caraway Belly excels by virtue of its typical roast aroma and is well suited as a hot or cold dish.*

◆ Lean pork belly ◆ Sprinkled with caraway

◆ Roasted with crispy texture

• Ca. 1.5 kg • vacuum shrink pack



### KÜMMELESCHOPF GEBRATEN / Roasted Pork Neck with Caraway



Selektierte Schweineschöpfe werden gepökelt, mit Kümmel bestreut und knusprig gebraten. Der Kummelschopf zeichnet sich durch sein typisches Brataroma aus und ist ein rustikaler Genuss zur Brettljause, aber auch warm zubereitet sehr beliebt.

◆ selekterter Schweineschopf ◆ mit Kümmel bestreut ◆ knusprig gebraten

• ca. 1,2 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected cuts of neck pork are salted, sprinkled with caraway and roasted until they are crispy. Kummelschopf excels on account of its typical roasted aroma and is very popular as a farm-house-style cold side dish or warmed up as a snack.*

◆ Selected cuts of neck pork ◆ Sprinkled with caraway

◆ Roasted with crispy texture

• Ca. 1.2 kg • vacuum shrink pack



### BAUERN-JAUSENRENKERL / Farmhouse Style Belly Strips



Ca. 8 cm breite, magere Bauchfleischrenkerl werden gepökelt und eingesurt, dunkel geräuchert und durchgekocht. Ein beliebtes Produkt für die rustikale Zwischenmahlzeit, aber auch warm zubereitet mit Sauerkraut und Kartoffeln ein herzhafter, typischer österreichischer Genuss.

◆ magere Bauchfleischrenkerl ◆ gepökelt und eingesurt ◆ dunkel geräuchert

• ca. 350 g • Vakuum Tiefziehpckung

*Strips of lean pork belly with rind (approx 8 cm wide) are salted, smoked until they are a rich dark colour and thoroughly boiled. A popular product for an outdoors snack. Also makes a typical Austrian snack when eaten hot with sauerkraut and potatoes.*

◆ Strips of lean pork belly ◆ Salted and smoked with rich dark colour

• Ca. 350 g • vacuum thermopack



## SCHWEINSMAISEN / Schweinsmaisen



Die Schweinsmaisen werden aus magerem Schweine- und Rindfleisch hergestellt. Das Brät wird deftig gewürzt und händisch in Schweinsbauchnetze gefüllt. Die Maisen werden über Buchenholz geräuchert und gekocht. Traditionelles Mühlviertler Produkt zum Kochen als auch für die kalte Brett-Jause!

- ◆ mageres Schweine- und Rindfleisch ◆ deftig gewürzt ◆ in Schweinsbauchnetzen
- 2 Stück • 350 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

*Made from selected pork and beef, minced through 3mm holeplates and stuffed into natural pork lining nets. The Maisen are cooked and smoked over beechwood. The Schweinsmaisen is a traditionally Austrian product which is cooked and hot served.*

- ◆ Selected pork and beef content ◆ Heartily seasoned
- ◆ Stuffed into natural pork lining nets
- 2 pieces • 350 g fixed weight • vacuum thermopack



## GREISINGER IST FREI ...

Qualität hat längst ihren Meister gefunden – seit nunmehr fast 40 Jahren. Um sich dieses Prädikat „Meisterqualität“ auch täglich neu zu verdienen, übt Greisinger nicht nur bei der Verarbeitung regionaler Produkte äußerste Sorgfalt, sondern auch bei den verwendeten Inhaltsstoffen selbst. So sind alle Produkte von Greisinger speziell gezeichnet:



Sie sehen es gleich auf der Produktverpackung – und auch hier in dieser Broschüre – an den spezifischen Piktogrammen und können somit auf Meisterqualität à la Greisinger jederzeit und überall beruhigt vertrauen!

## GREISINGER IS FREE ...

*Quality has already found its master – over nearly 40 years in the craftsmanship of Greisinger. To earn this Master Quality accolade in our day-to-day work, we at Greisinger exercise the utmost care in the processing of regional produce and the ingredients used in the manufacture of our specialities. That is why all Greisinger products are clearly labelled:*



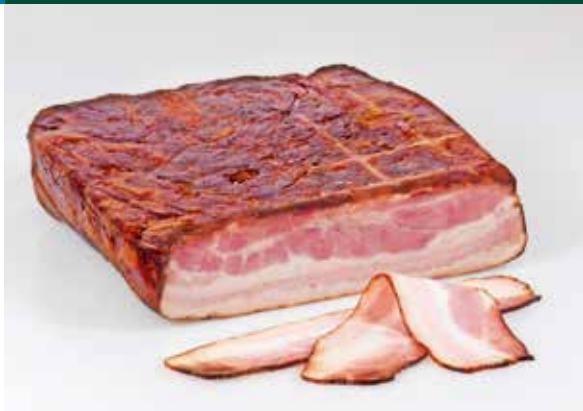
*You can easily see it on the packaging as well here in this brochure in the form of specific pictograms ... so you can always trust in master quality à la Greisinger – anytime and anywhere. Rest assured!*



# SELCHWAREN

## Hot Smoked Products

### FRÜHSTÜCKSSPECK / Breakfast Bacon



Magere Schweinebäuche ohne Schwarte werden gepökelt, dunkel geräuchert und gegart. Sein zarter Biss und voller Geschmack bieten eine Fülle an Möglichkeiten; für Eiergerichte, als gebratene Beilage, für Hauptspeisen zum Umwickeln von Schafkäse oder Champignons oder als knusprige Raclette-Zutat.

- ◆ magerer Schweinebauch ◆ gepökelt, dunkel geräuchert und gegart
- ca. 1,4 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Lean pork bellies without rind are salted, smoked until they are a rich dark colour and boiled. The tender bite of our Breakfast Bacon and its full taste offer scope for many different uses, e.g. for egg dishes or as a roasted garnish on vegetable or meat dishes, for wrapping around ewe's cheese and button mushrooms or as a crispy ingredient for raclette.*

- ◆ Lean pork belly ◆ Salted, smoked and boiled
- Ca. 1.4 kg • vacuum shrink pack



### RAUCHSCHOPF / Dark Smoked Pork Neck



Der Schweinsschopf wird aromatisch gepökelt, dunkel geräuchert und durchgekocht. Der Rauchschopf ist nicht geformt und zeichnet sich durch sein typisches Raucharoma aus.

- ◆ Schweineschopf ◆ gepökelt, dunkel geräuchert und durchgekocht
- ca. 1,3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Pork neck is aromatically salted, smoked until it is a rich dark colour and thoroughly boiled. This product is not moulded and stands out for its characteristic smoky aroma.*

- ◆ Pork neck ◆ Salted, smoked and thoroughly boiled
- Ca. 1.3 kg • vacuum shrink pack



### SCHOPF GESELCHT / Smoked Pork Neck



Der Schweinsschopf wird aromatisch gepökelt, geräuchert und vorgekocht. Der Selchschopf ist essfertig, kann aber auch vor dem Verzehr, wenn gewünscht, durchgekocht werden.

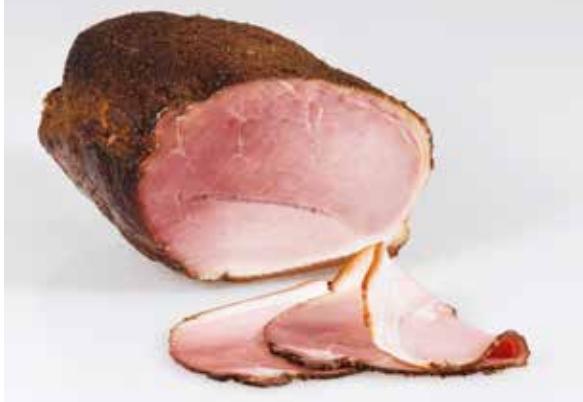
- ◆ Schweineschopf ◆ gepökelt, geräuchert und vorgekocht
- ca. 2,5 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Lean cuts of pork neck are aromatically salted, smoked and pre-cooked. The smoked pork neck is ready to be eaten, but if preferred, it can be thoroughly reheated first.*

- ◆ Pork neck ◆ Salted, smoked and pre-cooked
- Ca. 2.5 kg • vacuum shrink pack



### BAUERNGESELCHTES VON DER SCHULTER / Dark Smoked Pork Shoulder



Ausgesuchte Schulterteile werden nach traditioneller Art gepökelt, danach über Buchenholz heiß geräuchert. Das Bauerngeselchte ca. 1 Stunde 15 Minuten kochen und als Bauernschmaus mit Sauerkraut und Knödel heiß servieren.

- ◆ ausgesuchte Schulterteile ◆ gepökelt, über Buchenholz geräuchert
- ca. 600 - 800 g • ½ vac. • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected cuts of shoulder pork are seasoned in a traditional way, then hot-smoked over beech wood. Smoked Shoulder should be boiled for around 1 hour and 15 minutes and served hot with sauerkraut and dumplings for an authentic farmhouse-style meal.*

- ◆ Selected cuts of shoulder pork
- ◆ Salted and smoked over beech wood
- Ca. 600 - 800 g • ½ vac. • vacuum shrink pack



## BAUERNGESELCHTES VOM BAUCH / Smoked Pork Belly Strips



Ausgesuchtes Schweinebauchfleisch wird nach traditioneller Art gewürzt, danach über Buchenholz heiß geräuchert. Das Bauerngeselchte ca. 1 Stunde kochen und als Bauernschmaus mit Sauerkraut und Knödel heiß servieren.

◆ ausgesuchtes Schweinebauchfleisch ◆ über Buchenholz geräuchert

• ca. 600 - 900 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected cuts of belly pork are seasoned in a traditional way, then hot smoked over beech wood. Smoked Belly should be boiled for around 1 hour and served hot with sauerkraut and for an authentic farmhouse-style meal.*

◆ Selected cuts of belly pork ◆ Smoked over beech wood

• Ca. 600 - 900 g • vacuum shrink pack

VON NATUR AUS  
GLUTENFREI

VON ZUGESETZTEN  
LAKTOSEFREI

FREI VON ZUGESETZTEN  
GESCHMACKSVERSTÄRKERN

## BAUERNKARREE / Smoked Pork Loin Strips



Bauernkarree-Renkerl mit Schwarze werden traditionell gesalzen und gepökelt, über Buchenholz geräuchert und gegart. Die Karrenerkerl sind essfertig und können kalt zur Zwischenmahlzeit verzehrt, oder samt Verpackungsbeutel im Kochtopf ca. 35 Minuten erwärmt und heiß serviert werden.

◆ Karrenerkerl mit Schwarze ◆ über Buchenholz geräuchert ◆ essfertig

• ca. 450 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Bauernkarree Loin with Rind is salted and cured in the traditional way before being smoked over beech wood. The smoked pork loin strips can be eaten cold for a snack or heated in its packaging in a boiling pot for about 35 minutes.*

◆ Loin with rind ◆ Smoked over beech wood ◆ Ready to eat

• Ca. 450 g • vacuum shrink pack

VON NATUR AUS  
GLUTENFREI

VON ZUGESETZTEN  
LAKTOSEFREI

FREI VON ZUGESETZTEN  
GESCHMACKSVERSTÄRKERN

## SELCHROLLER / Smoked Rolled Pork



Magere Teile von der Schweineschulter werden aromatisch gepökelt, in Netze gefüllt, geräuchert und gegart. Der Selchroller ohne Netz ähnelt dem Selchsopf, ist jedoch etwas fester im Biss.

◆ Magere Schweineschulterteile ◆ gepökelt, geräuchert und gegart ◆ fester Biss

• ca. 600 - 700 g • Vakuum-Tiefziehpackung

*Lean cuts of shoulder pork are aromatically salted, stuffed into nets, smoked and boiled. The Rolled and Smoked Pork without net is similar to our Smoked and Pre-Cooked Pork Neck but a bit firmer to the bite.*

◆ Lean cuts of shoulder pork

◆ Salted, smoked and boiled ◆ Firm to the bite

• Ca. 600 - 700 g • vacuum thermopack

VON NATUR AUS  
GLUTENFREI

VON ZUGESETZTEN  
LAKTOSEFREI

FREI VON ZUGESETZTEN  
GESCHMACKSVERSTÄRKERN

# HERKUNFT UND GÜTE ALS MASSSTAB.

Jedes Produkt des breiten Greisinger-Sortiments wird nach strengen internationalen Richtlinien mittels modernster Anlagen produziert. Die Auswahl erlesener, natürlicher Zutaten und Rohstoffe – ausschließlich von streng selektierten Stammlieferanten – erfolgt mit größter Sorgfalt. Bei den meisten Produkten kann auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden. Es wird generell auf Laktose- und Glutenfreiheit geachtet. Mittels spezieller Gewürzmischungen von ausgesuchten Gewürzlieferanten erhalten die vielfach ausgezeichneten Fleisch-, Wurst- und Selchwaren beim Kochen,

Räuchern und Braten ihre unverwechselbare Geschmacksnote. Bewährte Rezepturen aus eigenem Hause und auf regionale Bedürfnisse abgestimmte Geschmackskompositionen ergeben traditionelle und innovative Feinschmecker-Spezialitäten, die über die Grenzen Österreichs hinaus stetig an Beliebtheit gewinnen. Höchste Güte ist garantiert durch eine Reihe von Qualitätskriterien wie dem IFS auf höherem Niveau, dem HACCP-Standard und vielem mehr! Durch handwerkliche Tradition, verbunden mit modernster Technologie, können wir den höchsten Ansprüchen unserer Kunden gerecht werden.

# RÄUCHERSPEZIALITÄTEN

## Smoked and Dried Specialities

### MÜHLVIERTLER SCHINKENSPECK MIT/OHNE SCHWARTE / Air Dried Ham with/without Rind



Ausgesuchte Schlägelfleischteile werden nach unserer Hausrezeptur aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Unser Schinkenspeck wird über Buchenholz geräuchert und 6 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ Schlägelfleischteil ◆ gewürzt ◆ über Buchenholz geräuchert ◆ 6 Monate gereift

mit Schwarze: ca. 1,7 kg / ca. 300 g • Vakuum-Schrumpfpackung  
ohne Schwarze: ca. 1,8 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected cuts of pork leg are aromatically spiced and salted by hand according to our proprietary recipe. Our Mühlviertler Ham smoked over beech wood, air dried and aged for 6 months.*

◆ Cut of pork leg ◆ Seasoned ◆ Smoked over beech wood

◆ Aged for 6 months

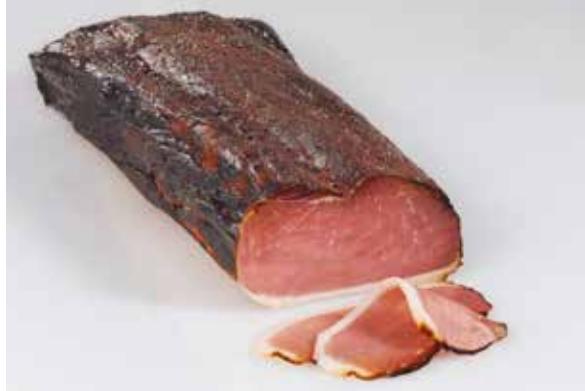
With rind: Ca. 1.7 kg / Ca. 300 g • vacuum shrink pack  
Without rind: Ca. 1.8 kg • vacuum shrink pack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

**LAKTOSEFREI**

FREI VON ZUGESETZTEN GECHMACKSVERTÄRKERN

### KARREESPECK MIT/OHNE SCHWARTE / Air Dried Loin with/without Rind



Selektierte Karreestücke werden nach unserer Hausrezeptur aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Der Karreespeck wird über Buchenholz geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ Karreestück ◆ über Buchenholz geräuchert ◆ 4 Monate gereift

mit Schwarze: ca. 1,6 kg / ca. 400 g • Vakuum-Schrumpfpackung  
ohne Schwarze: 1,3 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected loins are aromatically spiced according to our proprietary recipe and salted by hand with sea salt. Our Karreespeck loin is smoked over beech wood, air dried and matured for 4 months.*

◆ Pork loin ◆ Smoked over beech wood ◆ Aged for 4 months

With rind: Ca. 1.6 kg / Ca. 400 g • vacuum shrink pack  
Without rind: 1.3 kg • vacuum shrink pack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

**LAKTOSEFREI**

FREI VON ZUGESETZTEN GECHMACKSVERTÄRKERN

### BAUCHSPECK MIT/OHNE SCHWARTE / Belly Bacon with/without Rind



Selektierte Schweinebäuche werden nach alt bewährter Hausrezeptur von Hand mit Meersalz gesalzen, über Buchenholz kalt geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ Schweinebauch ◆ von Hand eingesalzen ◆ kalt geräuchert

mit Schwarze: ca. 2,6 kg / ca. 1,3 kg / ca. 400 g • Vakuum-Schrumpfpackung  
ohne Schwarze: ca. 1,2 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected pork bellies are aromatically salted by hand according to our proven proprietary recipe. They are cold-smoked over beech wood, air dried and matured for 4 months.*

◆ Pork belly ◆ Salted by hand ◆ Cold-smoked over beech wood

With rind: Ca. 2.6 kg / Ca. 1.3 kg / Ca. 400 g • vacuum shrink pack  
Without rind: Ca. 1.2 kg • vacuum shrink pack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

**LAKTOSEFREI**

FREI VON ZUGESETZTEN GECHMACKSVERTÄRKERN

### ALPENLAND-BAUCHSPECK / Alpenland Belly Bacon



Schweinebäuche werden nach alt bewährter Hausrezeptur von Hand mit Meersalz gesalzen, über Buchenholz geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift. Am besten kalt zur Jause genießen.

◆ Schweinebauch ◆ von Hand eingesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert

• ca. 4,2 kg • Vakuum-Tiefziehpackung  
• ca. 2,1 kg • Vakuum-Tiefziehpackung

*Selected pork bellies are aromatically salted by hand according to our proven proprietary recipe. They are cold-smoked over beech wood, air dried and matured for 4 months. Best eaten cold as a snack.*

◆ Pork belly ◆ Salted by hand ◆ Smoked over beech wood

• Ca. 4,2 kg • vacuum thermopack  
• Ca. 2.1 kg • vacuum thermopack

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

**LAKTOSEFREI**

FREI VON ZUGESETZTEN GECHMACKSVERTÄRKERN

## ALM-SPECK / Air Dried Neck



Saftige Schopfbraten werden nach altbewährter Hausrezeptur sowie mit Knoblauchflocken von Hand eingesalzen, über Buchenholz kalt geräuchert und mehrere Wochen luftgetrocknet und gereift. Deftiger Knoblauchgeschmack, verbunden mit typischer Mühlviertler Specknote.

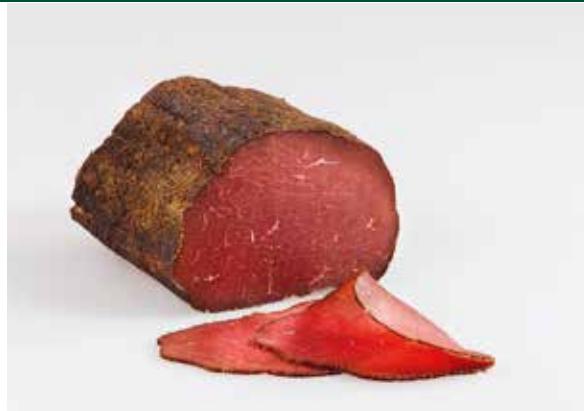
- ◆ saftiger Schopfbraten ◆ mit deftigem Knoblauchgeschmack ◆ kalt geräuchert
- ca. 400 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Juicy cuts of neck pork are aromatically spiced with garlic and salted by hand according to our proven proprietary recipe. Alm-Speck bacon is cold-smoked over beech wood, air dried and matured for several weeks. Powerful garlic flavour combined with typical bacon taste.*

- ◆ Juicy cut of neck pork ◆ Aromatically spiced with garlic ◆ Cold-smoked
- Ca. 400 g • vacuum shrink pack



## RINDERSPECK NACH ART EINES RINDERROHSCHINKENS / Smoked Air Dried Beef



Selektiertes Rindfleisch wird nach altbewährter Hausrezeptur händisch eingesalzen, über Buchenholz geräuchert, mehrere Monate luftgetrocknet und gereift.

- ◆ selektiertes Rindfleisch ◆ von Hand eingesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert
- ca. 400 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected beef is aromatically spiced and salted by hand according to our proven proprietary recipe. The beef is smoked over beech wood, air dried and matured for four months.*

- ◆ Selected beef ◆ Salted by hand ◆ Smoked over beech wood
- Ca. 400 g • vacuum shrink pack



## SCHLUSS-SPECK MIT AUSZEICHNUNG SCHINKENSPECK / Air Dried Ham-Sirloin



Selektierte Schlusssteile des Schlägelns werden nach altbewährter Hausrezeptur von Hand eingesalzen, über Buchenholz geräuchert und mehrere Monate luftgetrocknet und gereift. Das edle Pökeleroma und der zarte Biss machen dieses Produkt zu einer regionalen Köstlichkeit.

- ◆ Schlussteil vom Schlägeln ◆ von Hand eingesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert
- ca. 700 g • Vakuum-Schrumpfpackung

*Selected ham shanks are salted by hand to our proven proprietary recipe, smoked over beech wood, then air dried and matured for several months. The subtle salty aroma and the tender bite make this a popular regional delicacy.*

- ◆ Selected ham shank ◆ Salted by hand ◆ Smoked over beech wood
- Ca. 700 g • vacuum shrink pack



# PRODUCT ORIGIN AND QUALITY SERVE AS OUR STANDARD.

Each and every product in the extensive range offered by Greisinger is produced in accordance with strict guidelines and international standards, on ultra-modern production lines. Our high-quality natural ingredients and raw materials are selected with the utmost care, and purchased from strictly selected, regular suppliers. Most products do not require any food additives or flavour enhancers. Generally, Greisinger is able to offer lactose-free and gluten-free products. Traditional recipes and

compositions, seasoned to meet regional needs, are the basis of traditional and innovative gourmet specialities which are becoming increasingly popular outside Austria. Their quality is guaranteed by a series of quality criteria such as the IFS at a higher level or the HACCP standard, to name but a few. Our traditional craftsmanship combined with modern technology enables us to meet the highest demands of our customers.

# RÄUCHERSPEZIALITÄTEN

## Smoked and Dried Specialities

### MÜHLVIERTLER SPECKWÜRFEL / Bacon Cubes



Speckwürfel aus ausgesuchtem Schinkenspeck und Bauchspeck, aromatisch gewürzt und gesalzen, mit 6-monatiger Lufttrocknung, zu 4 x 4 mm großen Würfeln geschnitten. Die Würfel eignen sich speziell für Knödel, zum Anrösten oder Garnieren.

◆ Würfel aus Schinken- und Bauchspeck ◆ aromatisch gewürzt und gesalzen

• 2 x 100 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

Bacon cubes, made from select air dried ham and belly bacon, aromatically spiced and salted by hand, aged for 6 months and sliced into 4 x 4mm cubes. These bacon cubes are very tasty for dumplings, for roasting or for garnish.

◆ Cubes made from air dried ham and belly bacon

◆ Aromatically seasoned and salted

• 2 x 100 g fixed weight • packed under controlled atmosphere

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**FREI GESCHMACKSVERSTÄRKERN**

### SPECKWÜRFEL / HoReCa Bacon Cubes



Die Speckwürfel werden aus gut gereiftem, luftgetrocknetem Speck hergestellt und eignen sich speziell für Knödel, zum Anrösten oder Garnieren. Die Würfel haben eine Größe von 4 x 4 mm. Geeignet zum Kalt- oder Warmverzehr.

◆ Würfel aus gut gereiftem, luftgetrocknetem Speck

• ca. 2 x 650 g • unter Schutzatmosphäre verpackt

Bacon Cubes are made from well-matured, air dried bacon and are particularly well-suited to go with dumplings, for roasting or for garnish. The cubes are cut to a size of 4 x 4 mm. Can be eaten cold or hot.

◆ Cubes made from well-matured, air dried bacon

• Ca. 2 x 650 g • packed under controlled atmosphere

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**FREI GESCHMACKSVERSTÄRKERN**

### EXTRA GESCHNITTEN / Bologna-Style Sausage Sliced



Hergestellt aus selektiertem Schweine- und Rindfleisch, individuell gewürzt, in Hüllen gefüllt und gegart. Die Extrawurst wird in ca. 1 mm Scheiben geschnitten. Durch die vielseitige Verwendbarkeit für Salate, Sandwiches usw. ist dieses Produkt sehr beliebt.

◆ selektiertes Schweine- und Rindfleisch

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

Made from selected pork and beef, individually seasoned, stuffed into casings and boiled. Can be easily cut into 1mm slices. Its versatility (used in salads, sandwiches etc) makes this a highly popular product.

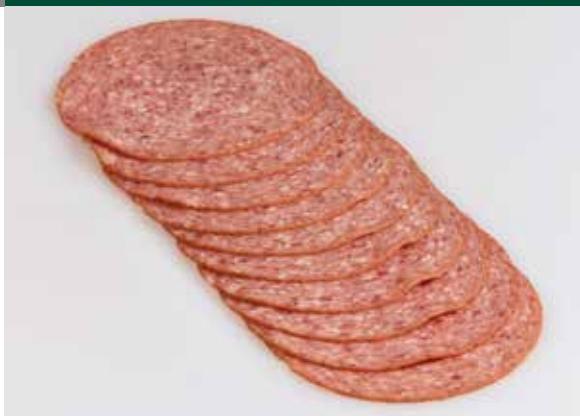
◆ Selected pork and beef

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

### WIENER GESCHNITTEN / Viennese Sausage Sliced



Eine feinkörnige Fleischwurst, hergestellt aus magerem Rind- und Schweinefleisch, über Buchenholz geräuchert, gebraten und getrocknet.

◆ feinkörnige Fleischwurst ◆ mageres Schweine- und Rindfleisch

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

A finely-minced meat sausage, made from lean beef and pork, smoked over beech wood, roasted and dried naturally.

◆ Finely-minced meat sausage ◆ Lean pork and beef

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere

VON NATUR AUS  
**GLUTENFREI**

VON ZUGESETZTEN  
**LAKTOSEFREI**

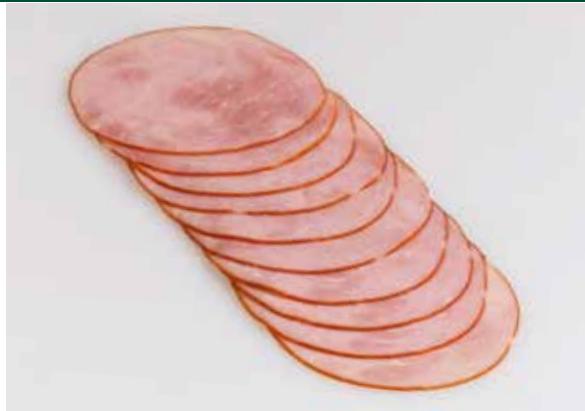
# GESCHNITTENE WAREN

## Sliced Products

WWW.GREISINGER.COM



### FRÜHSTÜCKSSCHINKEN GESCHNITTEN / Breakfast Ham Sliced



Selektierte Schweinefricandeau-Teile (ganze Teile) mit zartem Fettrand (ohne Schwarte) werden mild und aromatisch gepökelt, in rauchdurchlässigen ovalen Därmen leicht geräuchert und gegart. Der Frühstücksschinken ist ein allseits beliebtes Schinkenprodukt mit sehr dekorativem Schnittbild.

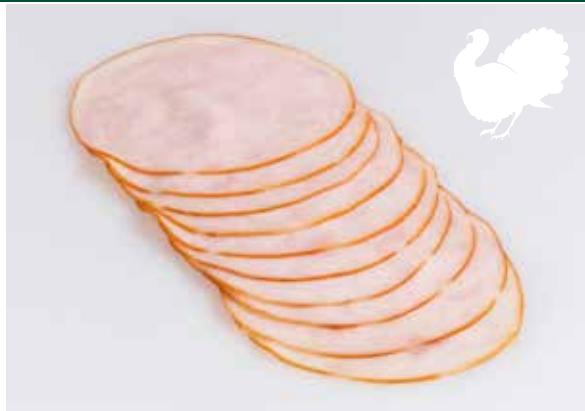
- ◆ ganze Schweinefricandeau-Teile ◆ mit zartem Fettrand ◆ mild aromatisch gepökelt
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected pork fricandeaux (whole parts) with a tender fat strip (rindless) are mildly and aromatically salted, lightly smoked in fibrous oval casings and then boiled. Breakfast Ham is a popular ham product for all occasions with a very decorative slice.*

- ◆ Whole pork fricandeau pieces ◆ With tender strip of fat
- ◆ Mildly and aromatically salted
- 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### PUTENSAUNASCHINKEN GESCHNITTEN / Turkey Sauna Ham Sliced



Magere selektierte Putenbrustteile werden aromatisch gepökelt und in Faserdärme gefüllt. Der Putensaunaschinken wird leicht geräuchert, gekocht und danach in feine Scheiben geschnitten.

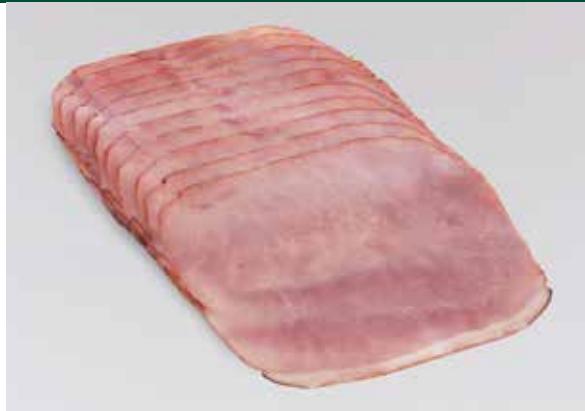
- ◆ magere Putenbrustteile ◆ aromatisch gepökelt ◆ leicht geräuchert
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected cuts of lean turkey breast are cured in aromatic brine and stuffed into fibrous casings. The ham is gently smoked, boiled and then thinly sliced.*

- ◆ Lean cuts of turkey ◆ Aromatically salted ◆ Lighly smoked
- 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### HONIGSCHINKEN GESCHNITTEN / Honey Ham Sliced



Selektierte Schweine-Fricandeaustücke (ganze Teile) mit zartem Fettrand ohne Schwarte werden mild und aromatisch gepökelt, mit Honig bestrichen und in Blockformen gebraten. Der Honigschinken zeichnet sich durch seinen zarten Biss und sein typisches Aroma aus.

- ◆ ganze Fricandeaustücke ◆ aromatisch gepökelt ◆ mit Honig bestrichen
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected pork fricandeaux (whole parts) with a tender fat strip and without rind are mildly and aromatically salted, then spread with honey and roasted in block moulds. Honey Ham is outstanding for its tender bite and its characteristic aroma.*

- ◆ Whole pork fricandeau pieces ◆ Aromatically salted
- ◆ Spread with honey
- 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### GUSTOSCHINKEN GESCHNITTEN / Gusto Ham Sliced



Magere Schinkenteile werden aromatisch mit Naturgewürzen gepökelt, zu rechteckigen Blöcken geformt und gegart. Der Schinken wird danach in Blätter geschnitten.

- ◆ magere Schinkenteile ◆ aromatisch mit Naturgewürzen gepökelt
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Lean cuts of ham are aromatically salted with natural spices, formed into blocks and boiled. Can be sliced thin.*

- ◆ Lean cuts of ham ◆ Aromatically salted with natural spices
- 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



# GESCHNITTENE WAREN

## Sliced Products

### PIZZASCHINKEN GESCHNITTEN / Pizza Ham Sliced



Schweinefleisch wird in Sterildärme abgefüllt, in Blöcke geformt und gegart. Zum Kaltverzehr, aber auch warm z. B. für Pizzen und Toasts.

◆ aus Schweinefleisch ◆ zum Kalt- und Warmverzehr

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

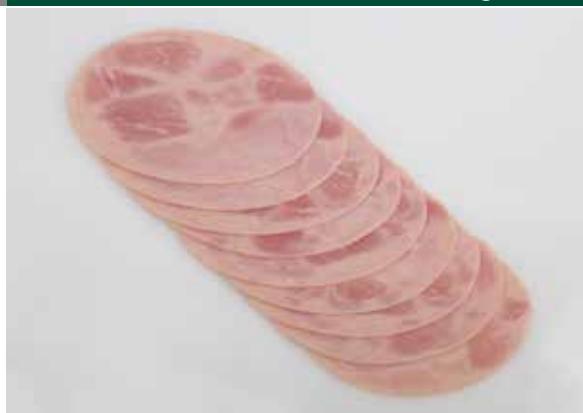
Pork is stuffed into sterile casings, formed into blocks and boiled. Very popular on pizzas or toast. Can also be eaten cold.

◆ Made from pork ◆ Can be eaten cold and warm

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### KRAKAUER / Cracow Sausage



Magere Schweinefleischstücke und feines Brät sind Ausgangsmaterial für diese kalorienarme und dekorative Stangenwurst.

◆ magere Schweinefleischstücke ◆ kalorienarm und dekorativ

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

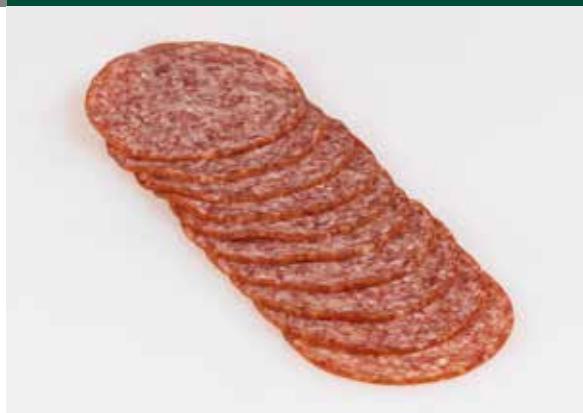
A fine emulsion of pork is mixed with wet cured lean pork cuts. Low in calories and very decorative.

◆ Lean pork cuts ◆ Low in calories and decorative

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### PIZZA-SALAMI GESCHNITTEN / Pizza Salami Sliced



Die Pizzasalami wird hergestellt aus selektiertem Schweinefleisch sowie abgerundeter Gewürzmischung. Die Rohmasse mit feiner Körnung wird in Faserdärmen zu Stangen portioniert und über Buchenholz geräuchert und gereift. Bestens geeignet zum Belegen von Pizzen und Baguettes. **Kaliber: 80 mm**

◆ selektiertes Schweinefleisch ◆ feine Körnung ◆ über Buchenholz geräuchert

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

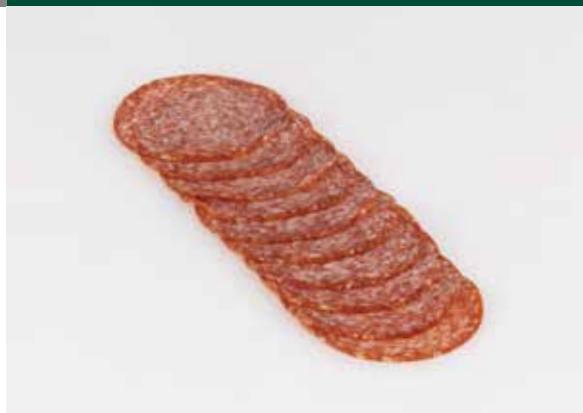
Made from selected pork, with a well-balanced mix of seasonings. The finely minced pork is stuffed into deli-size fibrous casings, gently smoked over beech wood and then allowed to mature. Ideal for eating on a pizza or a baguette. **Thickness: 80 mm**

◆ Selected pork ◆ Finely minced ◆ Smoked over beech wood

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



### PIZZA-SALAMI GESCHNITTEN / Pizza Salami Sliced



Die Pizzasalami wird hergestellt aus selektiertem Schweinefleisch sowie abgerundeter Gewürzmischung. Die Rohmasse mit feiner Körnung wird in Faserdärmen zu Stangen portioniert und über Buchenholz geräuchert und gereift. Bestens geeignet zum Belegen von Pizzen und Baguettes. **Kaliber: 60 mm**

◆ selektiertes Schweinefleisch ◆ abgerundete Gewürzmischung ◆ feine Körnung

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

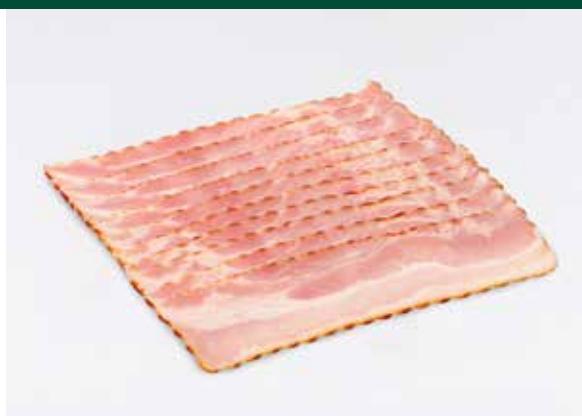
Made from selected pork, with a well-balanced mix of seasonings. The finely minced pork is stuffed into deli-size fibrous casings, gently smoked over beech wood and then allowed to mature. Ideal for eating on a pizza or a baguette. **Thickness: 60 mm**

◆ Selected pork ◆ Well-balanced mix of seasonings ◆ Finely minced

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



## FRÜHSTÜCKSSPECK GESCHNITTEN / Breakfast Bacon Sliced



Magere Schweinebäuche ohne Schwarze werden gepökelt, dunkel geräuchert und gegart. Sein zarter Biss und voller Geschmack bieten eine Fülle an Möglichkeiten; für Eiergerichte, als gebratene Beilage für Gemüsegerichte oder Fleischgerichte.

◆ magerer Schweinebauch ◆ gepökelt, dunkel geräuchert, gegart ◆ zarter Biss

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Lean pork bellies without rind are salted, smoked until they are a rich dark colour and boiled. The tender bite of our Breakfast Bacon and its full taste offer scope for many different uses, e.g. for egg dishes or as a roasted garnish on vegetable or meat dishes.*

◆ Lean pork belly ◆ Salted, dark smoked and boiled ◆ Tender bite

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



## SCHINKENSPECK GESCHNITTEN / Air Dried Ham Sliced



Ausgesuchte Schlägelfleischteile werden nach unserer Hausrezeptur aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Unser Schinkenspeck wird über Buchenholz geräuchert und 6 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ ausgesuchter Schlägelfleischteil ◆ aromatisch gewürzt ◆ 6 Monate luftgetrocknet

• 100 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected cuts of pork leg are aromatically spiced and salted by hand with sea salt according to our proprietary recipe. Our Schinkenspeck ham is smoked over beech wood and matured for 6 months.*

◆ Selected cut of pork ◆ Aromatically seasoned

◆ Air dried and aged for 6 months

• 100 g fixed weight • packed under controlled atmosphere

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



## KARREESPECK GESCHNITTEN / Air Dried Loin Sliced



Selektierte Karreestücke werden nach unserer Hausrezeptur aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Der Karreespeck wird über Buchenholz geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ selektiertes Karreestück ◆ aromatisch gewürzt ◆ über Buchenholz geräuchert

• 100 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected cuts of pork loin are aromatically spiced according to our proprietary recipe and salted by hand with sea salt. Our Karreespeck loin is smoked over beech wood, then air dried and matured for 4 months.*

◆ Selected cut of pork loin ◆ Aromatically seasoned

◆ Smoked over beech wood

• 100 g fixed weight • packed under controlled atmosphere

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



## BAUCHSPECK GESCHNITTEN / Belly Bacon Sliced



Nach unserer Hausrezeptur werden selektierte Schweinebäuche aromatisch gewürzt und von Hand mit Meersalz gesalzen. Der Bauchspeek wird über Buchenholz geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift.

◆ selekterter Schweinebauch ◆ von Hand gesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert

• 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

*Selected pork bellies are aromatically spiced and salted by hand with sea salt according to our proprietary recipe. Our Belly Bacon is smoked over beech wood, then air dried and matured for 4 months.*

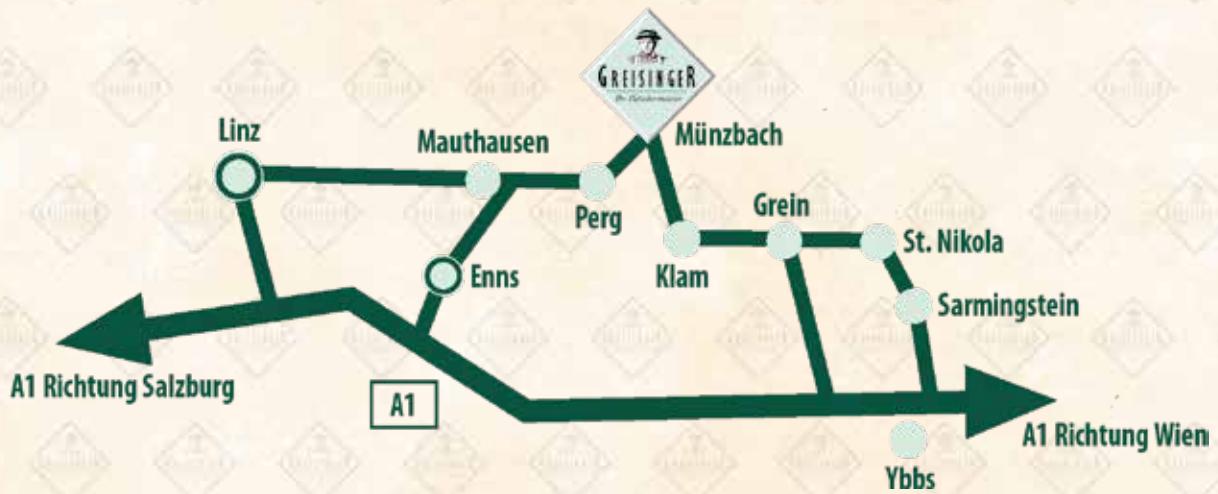
◆ Selected pork belly ◆ Salted by hand ◆ Smoked over beech wood

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere





**Hier geht's zur Meisterqualität! How to find premium quality!**



Greisinger GmbH, Klamer Straße 10, 4323 Münzbach / Austria, Tel.: +43 (0) 7264 / 46 00, Fax: +43 (0) 7264 / 46 00-6633, E-Mail: verkauf@greisinger.com

**WWW.GREISINGER.COM**