



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 50 Ländern tagtäglich entgegenbringen. Und dieses Vertrauen setzt absolute Sicherheit voraus: in der Auswahl der Rohstoffe, in der Herstellung und Verarbeitung, in der Hygiene, im Kundenservice

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 50 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.





INHALT

CONTENTS

LEBERKÄSE / <i>Meat Loaf</i>	4
FRISCHWURST / <i>Fresh Sausages</i>	4-5
AUFSCHNITT-SORTIMENT / <i>Slicer Sausages</i>	5
WÜRSTEL / <i>Sausages</i>	7-10
GROSSPACKUNGEN / <i>Bulk Packs</i>	11
DAUERWURST / <i>Long-Life Sausages</i>	12-13
KOCHSALAMI / SNACKWÜRSTEL / ROHWÜRSTEL <i>Cooked Salamis / Snack Sausages / Raw Sausages</i>	14-15
STANGEN & PUNKERL / <i>Deli Sausages</i>	16
SCHINKENSPEZIALITÄTEN / <i>Ham Specialities</i>	17-21
GEBRATEN / GEKOCHT / <i>Roasted / Cooked</i>	22-23
SELCHWAREN / <i>Hot Smoked Products</i>	24-25
RÄUCHERSPEZIALITÄTEN <i>Smoked and Dried Specialities</i>	26-27
GESCHNITTENE WAREN / <i>Sliced Products</i>	28-31

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 • Vakuumpackung

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 • Vakuumpackung

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 • ½ vac. • Vakuumpackung

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 • ½ vac. • 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 herzhaft 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 • Vakuumpackung

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



KRAKAUER / Cracow Sausage



Bei dieser kalorienarmen und dekorativen Stangenwurst ist das Auge mit. Dem feinen Brät sind magere, gepökelte Schweinefleischstücke beigemengt, die für ein kräftiges Geschmacksaroma sorgen. Sie eignet sich perfekt für die Jausensmehl, 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 • ½ vac. • 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 • ½ vac. • Vacuum shrink pack



AUFSCHNITT-SORTIMENT

Gold Cuts Assortment

AUFSCHNITT, 5 SORTEN IM KARTON MIT SICHTFENSTER / Sausage Assortment, 5 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, 2 x Extra.**

◆ 5 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, 2 x Bologna Sausage.

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

- Ca. 8.70 kg • Vacuum thermopack



SCHINKENSORTIMENT, 3 SORTEN / Ham Assortment, 3 Varieties



Die „Mini“-Variante im praktischen Dreier-Set je ½ Stücke: **Kaiserschinken, 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: Kaiser Ham, Schloss-Schinken (Breakfast Ham), Farmhouse Ham.

◆ 3 varieties of ham ◆ A small, fine selection

- Ca. 4.7 kg • Vacuum shrink pack



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 vollendete 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.



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 Bauchspeck wird beim Grillen und Braten goldbraun angebraten und bildet damit eine unverwechselbare Geschmacksnote.

◆ **Schweinefleisch-Brät** ◆ **mit Emmentaler-Käse** ◆ **schmackhafter Bauchspeck**

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

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 Emmental 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 Schälldärme gefüllt, geräuchert, gekocht und geschält. Der umhüllende gekochte Bauchspeck wird beim Grillen und Braten goldbraun angebraten und bildet damit eine unverwechselbare Geschmacksnote.

◆ **Schweinefleisch-Brät** ◆ **mit Emmentaler-Käse** ◆ **schmackhaft gekochter Bauchspeck**

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

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 Emmental 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 Bauchspeckstreifen 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-Tiefziehpackung

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 Debreziner-Gewürzen (Paprika, Kümmel, Pfeffer, Knoblauch) wird ein Brät hergestellt, in Schafsaitleinungen oder in Eiweißdärme gefüllt, zart geräuchert und gegart. Der volle Paprikagenuss rundet farblich und geschmacklich die Debreziner ab.

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

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

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

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 Emmental 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 Kollagenhäuten 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-Tiefziehpackung

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-Tiefziehpackung

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

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, grobem 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 Schafsaitlinge gefüllt und gekocht. Durch ihre dünne Form eignen sie sich auch perfekt zur Zubereitung von Bosna.

◆ **Schweinefleisch und Speck** ◆ in Schafsaitlinge 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



WÜRSTEL

Sausages

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



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



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 Schafsaitlein 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



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



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-Brötchen 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



DAUERWURST

Long-Life Sausages

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



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-Tiefziehpackung

• 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-Tiefziehpackung

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



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.

PRODUCT ORIGIN AND QUALITY SERVE AS OUR STANDARD.

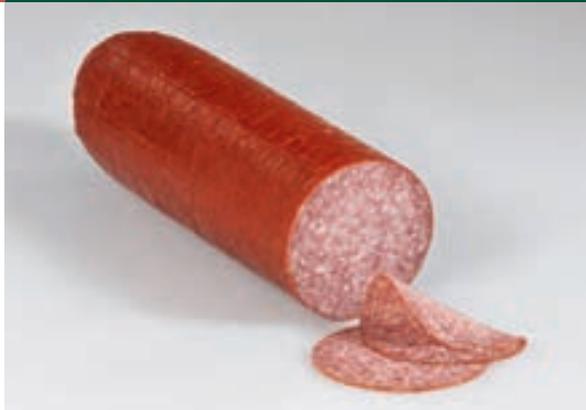
Each and every product in the extensive range offered by Greisinger is produced in accordance with strict guidelines and international standards, on ultra-modern production lines. Our high-quality natural ingredients and raw materials are selected with the utmost care, and purchased from strictly selected, 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 specialties 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.

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 BEISSER / 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 delikates 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- & CHILIWURZLER / 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



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



STANGEN / PUNKERL

Deli Sausages

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



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
- 600 g egal. • Vakuum-Tiefziehpackung

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
- 600 g fixed weight • vacuum thermopack



SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Ham Specialities

WWW.GREISINGER.COM



HONIGSCHINKEN / Honey Ham



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

◆ selektierte Schweine-Fricandaustücke ◆ Schwarte 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



BAUERNSCHINKEN / Farmhouse Ham



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

◆ Fricandaustück ◆ 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 Schweinefricandaus mit bzw. ohne Schwarte und Fettrand hergestellt. Die Stücke werden gepökelt, heiß geräuchert und gegart. Durch das speziell schonende Garverfahren wird der Landschinken besonders saftig und zart.

◆ Fricandaustück ◆ gepökelt, heiß geräuchert und schonend gegart

• ca. 1,45 kg • Vakuum-Schrumpfpackung

• ca. 700 g • Vakuum-Schrumpfpackung

Country Ham is made from succulent pork fricandaus 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



KAISERSCHINKEN / Kaiser Ham



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

◆ ganze magere Schinkenstücke ◆ mit zartem Fettrand und Schwarte

• 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



SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Ham Specialities

BEINSCHINKEN / Prague Ham



Ausgesuchte magere Schinkenteile vom Schlögel, mit zartem Fettrand (ohne Schwarte) 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 Schlögel ◆ mit zartem Fettrand ohne Schwarte

• 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 Schwarte) 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 Schwarte

• 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 Schwarte 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 Hüllen 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 veterinärbehördliche 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 Schinken-auflage 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-checkered 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 Schnitffestigkeit 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 Schnitffestigkeit

• 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 • Vakuumschrumpfpackung

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 Kümmelbauch 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 • Vakuumschrumpfpackung

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



KÜMMELSCHOPF GEBRATEN / Roasted Pork Neck with Caraway



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

◆ selektierter Schweineschopf ◆ mit Kümmel bestreut ◆ knusprig gebraten

• ca. 1,2 kg • Vakuumschrumpfpackung

Selected cuts of neck pork are salted, sprinkled with caraway and roasted until they are crispy. Kümmelschopf excels on account of its typical roasted aroma and is very popular as a farmhouse-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 • Vakuumschrumpfpackung

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 Brettl-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 Rauchschof 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 Selchschof 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



BAUERNKARREE / *Smoked Pork Loin Strips*



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

◆ **Karreerenkerl mit Schwarte** ◆ **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



RÄUCHERSPEZIALITÄTEN

Smoked and Dried Specialities

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



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

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

mit Schwarte: ca. 1,7 kg / 350 g egal. • Vakuumschrumpfpackung
ohne Schwarte: ca. 1,8 kg • Vakuumschrumpfpackung

Selected cuts of pork leg are aromatically spiced and salted by hand with sea salt 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 / 350 g fixed weight • vacuum shrink pack

Without rind: Ca. 1.8 kg • vacuum shrink pack



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 Schwarte: ca. 1,6 kg / 350 g egal. • Vakuumschrumpfpackung
ohne Schwarte: 1,3 kg • Vakuumschrumpfpackung

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 / 350 g fixed weight • vacuum shrink pack

Without rind: 1.3 kg • vacuum shrink pack



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 Schwarte: ca. 1,3 kg / 300 g egal. • Vakuumschrumpfpackung
ohne Schwarte: ca. 2,4 kg • Vakuumschrumpfpackung

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. 1.3 kg / 300 g fixed weight • vacuum shrink pack

Without rind: Ca. 2.4 kg • vacuum shrink pack



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 • Vakuumschrumpfpackung

• ca. 1,7 kg • Vakuumschrumpfpackung

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. 1,7 kg • vacuum thermopack



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 • Vakuumschumpackung

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



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



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

◆ Schlussteil vom Schlögel ◆ von Hand eingesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert

• ca. 700 g • Vakuumschumpackung

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



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



SCHINKENSPECKSTIFTERL / Smoked air dried ham sliced in stripes



Selektierte Schweineschlägel werden nach alt bewährter Hausrezeptur händisch eingesalzen, über Buchenholz geräuchert und 6 Monate luftgetrocknet und gereift. Das edle Pökelaroma und der zarte Biss machen dieses Produkt zu einer regionalen Köstlichkeit.

◆ Streifen aus Schinkenspeck ◆ aromatisch gewürzt und gesalzen

• 2 x 65 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

Selected pork ham is aromatically spiced and salted by hand according to our home recipe. Our Air dried Ham is smoked over beech wood, air dried and matured for 6 months.

◆ Stripes made from air dried ham ◆ Aromatically seasoned and salted

• 2 x 65 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



RÄUCHERSPEZIALITÄTEN

Smoked and Dried Specialities

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



GESCHNITTENE WAREN

Sliced Products

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



GESCHNITTENE WAREN

Sliced Products

WWW.GREISINGER.COM



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

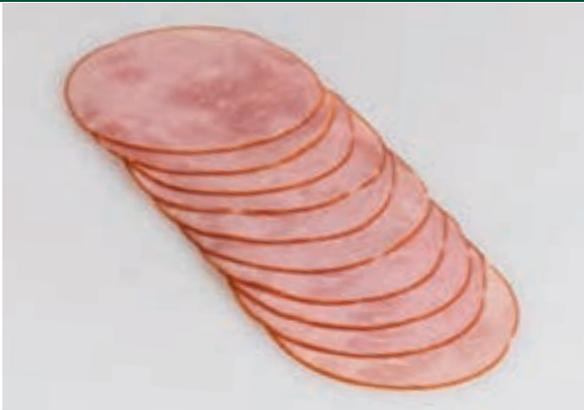
A finely-minced meat sausage, made from lean beef and pork, smoked over beech wood, roasted and dried naturally.

◆ Finely-minced meat sausage ◆ Lean pork and beef

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



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.

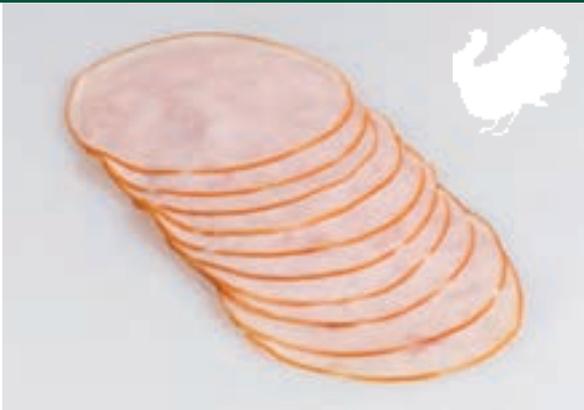
◆ Whole pork fricandeau pieces ◆ With tender strip of fat

◆ 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

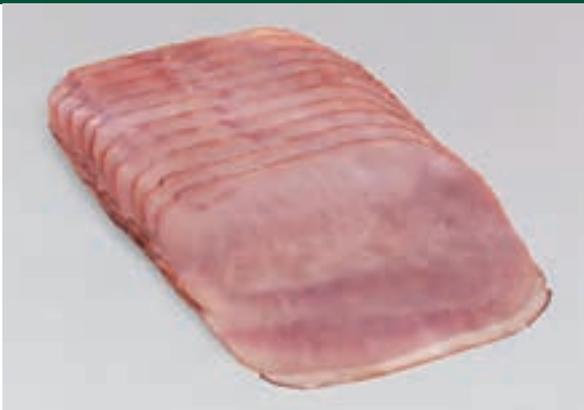
Selected cuts of lean turkey breast are cured in aromatic brine and stuffed into fibrous casings. The ham is gently smoked, boiled and then thinly sliced.

◆ Lean cuts of turkey ◆ Aromatically salted ◆ Lightly smoked

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



HONIGSCHINKEN GESCHNITTEN / Honey Ham Sliced



Selektierte Schweine-Fricandaustücke (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 Fricandaustücke ◆ 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



GESCHNITTENE WAREN

Sliced Products

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



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

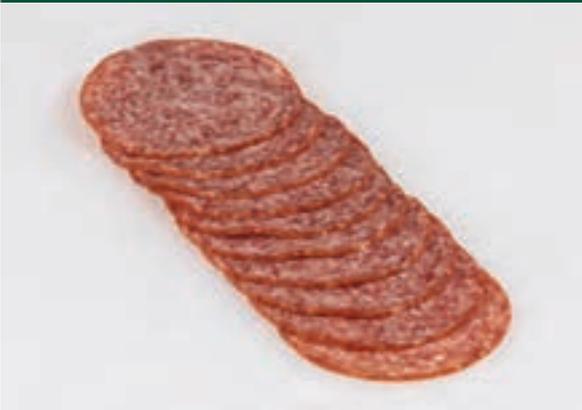
Pork is stuffed into sterile casings, formed into blocks and boiled. Very popular on pizzas or toast. Can also be eaten cold.

◆ **Made from pork** ◆ **Can be eaten cold and warm**

• 500 g fixed weight • packed under controlled atmosphere



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

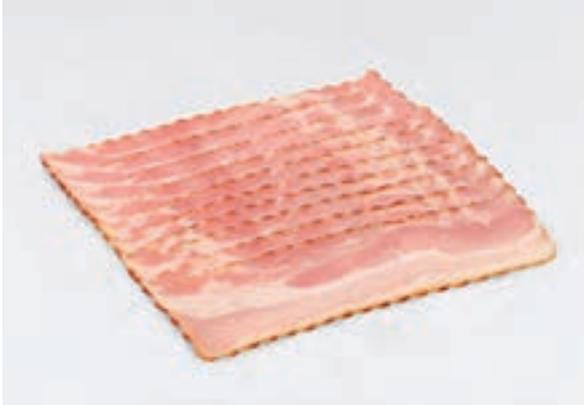
*Made from selected pork, with a well-balanced mix of seasonings. The finely minced pork is stuffed into deli-size fibrous casings, gently smoked over beech wood and then allowed to mature. Ideal for eating on a pizza or a baguette. **Thickness: 60 mm***

◆ **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 Schwarte 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.

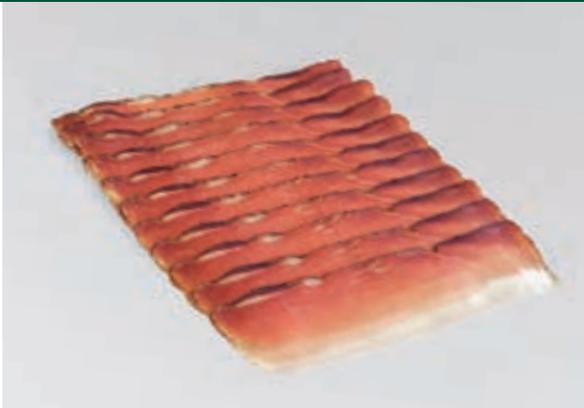
- ◆ magerer Schweinebauch ◆ gepökelt, dunkel geräuchert, gegart ◆ zarter Biss
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

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 Schlögfleischteile 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 Schlögfleischteil ◆ 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 Bauchspeck wird über Buchenholz geräuchert und 4 Monate luftgetrocknet und gereift.

- ◆ selektierter Schweinebauch ◆ von Hand gesalzen ◆ über Buchenholz geräuchert
- 500 g egal. • unter Schutzatmosphäre verpackt

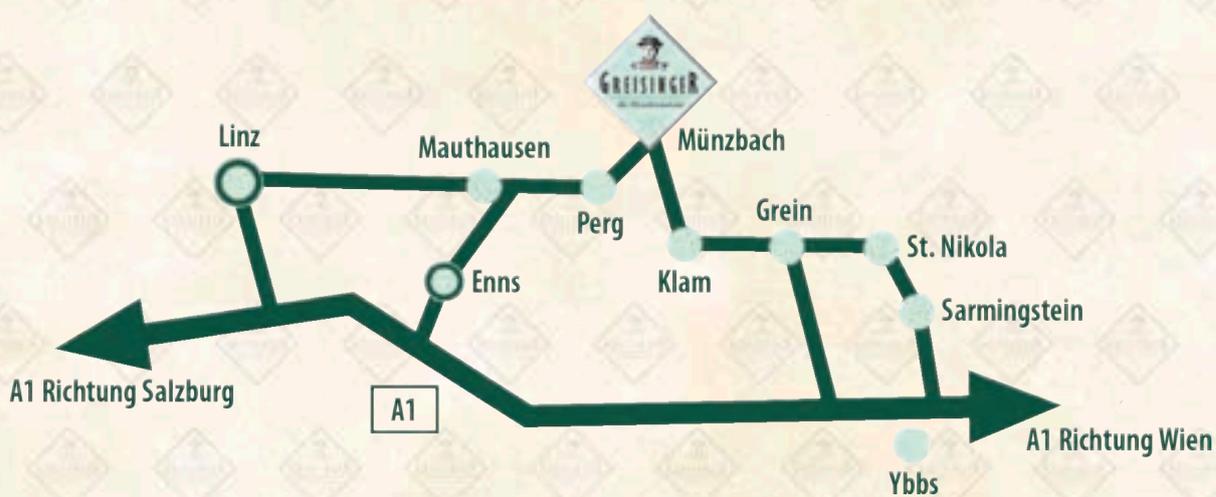
Selected pork bellies are aromatically spiced and salted by hand with sea salt according to our proprietary recipe. Our Belly Bacon is smoked over beech wood, then air dried and matured for 4 months.

- ◆ 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 7264 2400, E-Mail: verkauf@greisinger.com

WWW.GREISINGER.COM