



Buchmann's

Fleischkäse in allen Variationen!

Ob Fleischkäse oder Leberkäse genannt, sein Ursprung liegt in Süddeutschland, genauer gesagt in München. Es gibt viele Fleischkäse-Sorten und genau so viele Arten des Verzehrs. Am bekanntesten ist wohl der LKW - der Leberkäswecken: frisch ausgebacken kommt der warme Fleischkäse direkt in ein knuspriges Brötchen und wird sofort verzehrt.

Kalt wird er gerne aufgeschnitten oder als Vesperscheibe mit Senf und Essigurke, vielfach auch im Wurstsalat gegessen.

Fleischkäse

ganze Stollen, ca. 3,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 443

Fleischkäse grob

halbe Stollen, ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 444

Unsere gängigsten Fleischkäse-Sorten erhalten Sie auch als **Brät** in den Einheiten 600 g, 1100 g, 2000 g und 3000 g.

Alle Sorten natürlich auch geschnitten mit einem Aufpreis von 0,75 € / kg.



*Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben*

Buchmann GmbH

Kaufstr. 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 76 05 50

www.buchmann-gmbh.de



**"LandZunge" Fleischkäse
gebacken**
ganze Stollen, ca. 3,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 4448 ▼

Pizza-Fleischkäse ▲

halbe Stollen, ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 445

Zwiebel-Fleischkäse

halbe Stollen, ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 446

Bierschinken gebacken

ganze Stollen, ca. 3,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 447

Weisser Fleischkäse

ganze Stollen, ca. 3,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 457



Fleischkäse - das ideale Convenience-Produkt:

Fleischkäse-Scheiben paniert

Artikel-Nr. 4433

Fleischkäse-Scheiben paniert

gefüllt mit Käse

Artikel-Nr. 4434

Buchmann's Berner Rolle ▶

Fleischkäse mit Speck, Gurke
und Käse

Art.-Nr. 696



Guten Appetit!



*Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben*

Buchmann GmbH

Kaufstr. 6 - 8

88287 Grünkraut - Gullen

Telefon 07 51 / 7 60 50

Fax 07 51 / 76 05 50

www.buchmann-gmbh.de