

BRÜHWÜRSTCHEN

Knackig und würzig



394 1, 2, 5
Hüttenknacker
10 Stück à 60 g | MAP



3941 1, 2, 5
Hüttenknacker, klein
10 Stück à 25 g | MAP



3942 1, 2, 5, g
Hüttenknacker, mit Käse
10 Stück à 60 g | MAP



3961 1, 2, i, j
Rinder-Rote, rein Rind
6 Stück à 120 g | Vac



401 1, 2, 4, 7, i, j
Saiten / Wiener Standard
5 Paar à 120 g | MAP



4012 1, 2, 5
Saiten / Wiener, lang
5 Paar à 160 g | MAP



402 1, 2, 4, 7, i, j
Schübling
5 Paar à 160 g | MAP



403 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bockwurst / Rote
6 Stück à 120 g | MAP



4032 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bockwurst / Rote XL
10 Stück à 180 g | MAP



4037 1, 2, 4, 7, i, j
Wursträdle für Eintopf
(Kal. 20 / 22)
1 kg | MAP



4038 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Wursträdle für Eintopf
(Kal. 28 / 30)
1 kg | MAP



405 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Rote Schäler / Rote, ohne Haut
5 Stück à 120 g | Vac



406 1, 2, 5
Geflügelwiener
5 Paar à 100 g | MAP



407 1, 2, 3, 5, i, j
Debreziner
5 Paar à 120 g | MAP



408 1, 2, 3, 5, i, j
Feurige Paprikawurst
5 Stück à 120 g | MAP



409 1, 2, 6, i, j
Göttinger
5 Paar à 160 g | MAP

**Wir produzieren unsere
Brühwürstchen in bester
Buchmann-Qualität laufend frisch.“**



410 1, 2, 3, 5, i, j
Paprikawürstle
5 Paar à 160 g | MAP



411 1, 2, 3, 4, 7, g, i, j
Käseknacker
5 Stück à 100 g | MAP



413 1, 2, 4, 7, i, j
Party-Würstchen, rot
24 Stück à 25 g | MAP



415 4, 7, 9, i, j
Geschlagene Bratwurst
10 Stück à 80 g | MAP



416 4, 7, 9, i, j
Bauernbratwurst, frisch
6 Stück à 120 g | MAP



417 2, 5, i, j
Weißwurst
5 Paar à 150 g | MAP

LandSchwein®



419 2, 4, 7, 9, i, j
Rostbratwurst, gebrüht
5 Paar à 120 g | MAP



4195 2, 4, 7, 9, i, j
Rostbratwürstle, klein
20 Stück à 25 g | Vac



421 2, 4, 7, i, j
Bratwurst, fein
6 Stück à 120 g | MAP



4211 4, 7, i, j
Kalbs-Bratwurst, fein, rein Kalb
10 Stück à 110 g | MAP



422 7, i, j
Party-Weißwürstchen
24 Stück à 25 g | MAP



4231 6, i, j
Puten-Bratwurst, fein, rein Pute
5 Stück à 120 g | Vac



424 4, 7, 9, i, j
Geschlagene Bratwurst „Imbiss“
10 Stück à 100 g | Vac



4256 4, 7, 9, i, j
Curry Bratwurst XL, ohne Darm
10 Stück à 180 g | MAP



653 7, i, j
Brätlnödel „Hausmacher Art“
10 Stück à 30 g | MAP



BRÜHWURST

Die Brätmischung macht's



4931 / 4932 / 4933 / 4935
1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischkäsebrät, fein
1,1 kg / 2,1 kg / 3 kg / 0,6 kg |
Papp-Backform



4901 / 4902 / 4903 / 4905
1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischkäsebrät, grob
1,1 kg / 2,1 kg / 3 kg / 0,6 kg |
Papp-Backform



4891 / 4892
1, 2, 3, 4, 7, g, i, j
Pizza-Fleischkäsebrät
1,1 kg / 2,1 kg | Papp-Backform



494
4, 7, i, j
**Ladenbrät / Bratwurstbrät,
Stange**
1 kg



495 4, 7, i, j
Ladenbrät, im Darm
250 g



443 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischkäse, fein, Stollen
4 kg | Vac
4430 - geschnitten
0,5 kg | MAP



4432 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischkäse, gebacken
2 kg | Vac



444 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischkäse, grob, Stollen
2 kg | Vac
4441 - geschnitten
0,5 kg | MAP



445 1, 2, 3, 4, 7, g, i, j
Pizza-Fleischkäse, Stollen
2 kg | Vac
4451 - geschnitten
0,5 kg | MAP



446 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Zwiebel-Fleischkäse, Stollen
2 kg | Vac
4461 - geschnitten
0,5 kg | MAP



457 7, i, j
Weißer Fleischkäse, Stollen
2 kg | Vac
4571 - geschnitten
0,5 kg | MAP



430 1, 2, 3, 7, i, j
**Hausmacher Schinkenwurst,
Stange (Kal. 90)**
2,5 kg
4301 - geschnitten
0,5 kg | MAP



43012 1, 2, 3, 7, i, j
**Schinkenwurst,
in Streifen**
0,8 kg | Vac



432 1, 2, 5
**Hausmacher Schinkenwurst,
Stange (Kal. 75)**
1,8 kg
4321 - geschnitten
0,5 kg | MAP



433 1, 2, 3, 7, i, j
**Hausmacher Schinkenwurst,
Portionswurst**
4 Stück à 250 g



435 1, 2, 5
**Lyoner, lang,
Stange (Kal. 75)**
1,8 kg
4351 - geschnitten
0,5 kg | MAP



431 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Lyoner, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4311 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



436 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Lyoner, Portionswurst
 4 Stück à 250 g



437 7, i, j
Gelbwurst, lang, Stange (Kal. 75)
 1,8 kg

4371 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



438 7, i, j
Gelbwurst, Portionswurst
 4 Stück à 250 g



439 7, i, j
Gelbwurst mit Petersilie, Stange (Kal. 75)
 1,8 kg

4391 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



440 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst, Ring
 2 Stück à 400 g



442 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4421 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



497 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst, in Streifen
 0,8 kg | MAP



448 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bierschinken, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4481 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



449 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bierschinken, Portionswurst
 4 Stück à 250 g



451 1, 2, 4, 7, i, j
Paprika-Lyoner, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4512 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



4511 1, 2, 4, 7, i, j
Paprika-Lyoner, Portionswurst
 4 Stück à 250 g



452 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Süddeutsche Mortadella, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4521 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



453 1, 2, 3, 4, 5, 7, g
Käsewurst, halbe Stücke
 1,2 kg | Vac

4531 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



454 1, 2, 4, 7, i, j
Jagdwurst, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4541 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



455 1, 2
Meiningen Hauswurst, halbe Stücke
 1,3 kg | Vac

4551 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



456 1, 2, 3, 4, 6, 7, i, j, l
Champignon-Lyoner, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4561 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



466 1, 2, 5, i, j
Bierwurst, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4661 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



470 1, 2, 5, i, j
Gerauchte Schinkenwurst, Stange (Kal. 60)
 0,8 kg

4701 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



471 1, 2, 5, i, j
Gerauchte Schinkenwurst, Portionswurst
 4 Stück à 250 g



473 1, 2, 5, i, j
Krakauer mit Kümmel, Ring
 2 Stück à 0,9 kg | MAP



474 1, 2, 3, 8, i, j
Kabanossi
 6 Stück à 250 g | Vac



475 7, i, j
Kalbsbrust, gefüllt, gegart, halbe Stücke
 1,5 kg | Vac
4751 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



476 7, i, j
Schweinsbrust, gefüllt, gegart, halbe Stücke
 2,5 kg | Vac
4761 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



478 1, 2, 6, i, j
Filet-Pastete, halbe Stücke
 1,5 kg | Vac

4781 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



480 1, 2, 6, i, j
Schinken-Pastete, halbe Stücke
 1,5 kg | Vac

4801 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



481 1, 2, 6, i, j
Gemüse-Pastete, halbe Stücke
 1,5 kg | Vac

4811 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



482 1, 2, 3, 4, 7, c, i, j
Ei-Pastete, halbe Stücke
 1,5 kg | Vac

4821 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



496 1, 2, 3, 4, 7, c, i, j
Eier-Lyoner, Stange (Kal. 90)
 2,5 kg

4961 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



477 1, 2, 3, 4, 7, c, i, j
Pasteten-Sortiment, 4-fach sortiert, halbe Stücke
 5 Stück à 1,5 kg | Vac

4771 - geschnitten
 0,5 kg | MAP



483 1, 2, 3, 4, 7, i, j, l
Wurstaufschnitt-Sortiment 5-fach sortiert, Stangenware
 12,5 kg



484 1, 2, 3, 4, 7, i, j, l
Wurstaufschnitt-Sortiment 5-fach sortiert, geschnitten
 0,5 kg | MAP

Fleischkäse und Leberkäse mit langer Tradition

Wussten Sie schon, dass der traditionelle bayerische Leberkäse nachweislich bereits seit mehr als 200 Jahren hergestellt wird?

Er geht auf Kurfürst Karl Theodor aus der pfälzischen Linie der Wittelsbacher 1776 zurück, der seinen eigenen Metzger nach Bayern mitbrachte. Dieser Metzger erschuf einige Jahre später ein Brät aus fein gehacktem Schweine- und Rindfleisch, das in Brotformen gebacken wurde.

Die Annahme, dass im Leberkäse „Leber“ enthalten sei, ist ein Irrglaube.

Die Herkunft des Wortes ist auf die alten deutschen Wortstämme „Lab“ und „Kasi“ zurückzuführen, die so viel heißen wie „Laib“ und „Käs“ – also „Laib aus kompakter Masse“. Bekannt ist der Leberkäse auch unter den Begriffen Fleischkäse oder Fleischlaib.

Herstellung

- + Traditionell besteht die Grundmasse von Leberkäse / Fleischkäse aus grob entsehntem Rindfleisch, fett-gewebsreichem Schweinefleisch, Fettgewebe, Wasser, Salz und Gewürzen.
- + Rind- und Schweinefleisch werden gekuttert. Unter Beigabe von Salz, Pfeffer, Gewürzen und Wasser (in Form von Eis) wird die Masse homogen.
- + Der Speck wird ebenfalls gekuttert und locker unter das Fleischbrät gemischt.
- + Gebacken wird der Fleischkäse in einer Form bei 160° bis 180° Celsius.

Geflügelwurst



450
Geflügelwurst-Sortiment
5-fach sortiert, Stangenware
12,5 kg



4501
Geflügelwurst-Sortiment,
5-fach sortiert, geschnitten
0,5 kg | MAP



459 1, 2, 5
Geflügel-Mortadella,
Stange (Kal. 90)
2,5 kg



462 1, 2, 5
Geflügel-Lyoner,
Stange (Kal. 90)
2,5 kg

4621 - geschnitten
0,5 kg | MAP



463 1, 2, 5
Geflügel-Jagdwurst,
Stange (Kal. 90)
2,5 kg

4631 - geschnitten
0,5 kg | MAP



464 1, 2, 5
Puten-Bierschinken,
Stange (Kal. 90)
2,5 kg

4641 - geschnitten
0,5 kg | MAP



465 1, 2, 5
Geflügel-Paprikalyoner,
Stange (Kal. 90)
2,5 kg

4651 - geschnitten
0,5 kg | MAP



460 1, 2, 5
Puten-Fleischkäse,
ganze Stollen
2 kg | Vac

4601 - geschnitten
0,5 kg | MAP



461 1, 2, 5
Puten-Jagdwurst, geräucht,
Stange (Kal. 90)
1,5 kg | Vac

4611 - geschnitten
0,5 kg | MAP

Fleischkäse – ein besonderer Leckerbissen

Der Fleischkäse wird auf verschiedene Arten und Weisen gegessen.

Ob warm als Hauptgericht mit Kartoffelsalat und Spiegeleiern oder kalt als Brotzeit oder auch im Brötchen – der Klassiker ist aus der oberschwäbischen und bayerischen Küche kaum weg zu denken. Der Fleischkäse ist ein besonderer Leckerbissen, den man am liebsten zu Bier, Brezeln und süßem Senf genießt. Er kann überdies paniert oder mit Schinken und Käse à la Cordon bleu gefüllt werden.

Arten von Fleischkäse

Es gibt mittlerweile viele Arten von Fleischkäse – mit groben Bestandteilen oder fein, Pizzafleischkäse oder Fleischkäse mit Zwiebeln, Chili oder Puten-Fleischkäse...

Schauen Sie sich unsere Varianten an und Sie werden sehen, wie vielseitig er in der Küche einsetzbar ist!

Nachhaltige Backform aus Frischfaserkarton – umweltfreundlich und lebensmittelecht

Fleischkäsebrät wird traditionell meist in Aluminiumformen gefüllt und gebacken. Da Aluminium von Endverbrauchern zunehmend gemieden wird und gesundheitliche Risiken diskutiert werden, steigt die Nachfrage für nachhaltige Lösungen.

Wir verwenden seit geraumer Zeit in unserer Produktion eine umweltfreundliche und lebensmittelechte Backform aus Frischfaserkarton. Dieser besteht aus silikonisiertem Spezialpapier, aus welchem sich der gebackene Fleischkäse gut herausnehmen lässt und beim Schneiden des Fleischkäselais kein unerwünschter Aluminiumabrieb an das Produkt geraten. Nach dem Gebrauch ist die Backform wiederverwendbar bzw. kompostierbar.

**Buchmann's
Geflügelwurst be-
steht ausschließlich
aus Puten- und
Hähnchenfleisch.“**