

BRÜHWÜRSTCHEN

Knackig und würzig



394 1, 2, 5
Hüttenknacker
Buchmann's LandSchwein
Aromapack, 5 Stück à 120 g, 0,6 kg



3941 1, 2, 5
Mini Hüttenknacker
Buchmann's LandSchwein
Aromapack, 10 Stück à 25 g, 0,25 kg



3942 1, 2, 5, g
Hüttenknacker mit Käse
Buchmann's LandSchwein
Aromapack, 5 Stück à 120 g, 0,6 kg



3961 1, 2, i, j
Rinder-Rote, rein Rind
6 Stück à 120 g
Vac, 0,72 kg



401 1, 2, 4, 7, i, j
Saiten / Wiener Standard
5 Paar à 120 g, Aromapack
0,6 kg



4012 1, 2, 5
Saiten / Wiener, lang
Buchmann's LandSchwein
5 Paar à 160 g, Aromapack, 0,8 kg



402 1, 2, 4, 7, i, j
Schübling
Stück à 80 g, 5 Paar
im Aromapack, 0,8 kg



403 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bockwurst / Rote
6 Stück à 120 g im Aromapack
0,72 kg



4032 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bockwurst / Rote XL
10 Stück à 180 g im Aromapack
1,8 kg



4037 1, 2, 4, 7, i, j
Wursträdle für Eintopf
Kal. 20 / 22 mm, Aromapack
1 kg



4038 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Wursträdle für Eintopf
Kal. 28 / 30 mm, Aromapack
1 kg



405 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Rote Schäler / Rote, ohne Haut
5 Stück à 120 g, Vac
0,6 kg



406 1, 2, 5
Geflügelwiener
4 Paar à 100 g, Aromapack
0,4 kg



407 1, 2, 3, 5, i, j
Debreziner
5 Paar à 100 g, Aromapack
0,5 kg



408 1, 2, 3, 5, i, j
Feurige Paprikawurst
5 Stück à 120 g, Aromapack
0,6 kg



409 1, 2, 6, i, j
Göttinger
5 Paar à 150 g, Aromapack
0,75 kg



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



410 1, 2, 3, 5, i, j
Paprikawürstle
5 Paar à 150 g, Aromapack



411 1, 2, 3, 4, 7, g, i, j
Käseknacker
5 Stück à 100 g, Aromapack
0,5 kg



413 1, 2, 4, 7, i, j
Party-Würstchen, rot
Stück à 25 g, ca. 1 kg, Aromapack
0,5 kg



415 4, 7, 9, i, j
Geschlagene Bratwurst
Stück à 80 g, 5 Paar, Aromapack
0,8 kg



416 4, 7, 9, i, j
Bauernbratwurst, frisch
6 Stück à 120 g im Aromapack
0,72 kg



417 2, 5, i, j
Weißwurst
5 Paar à 150 g, Aromapack
0,75 kg



419 2, 4, 7, 9, i, j
Rostbratwurst, gebrüht
5 Paar à 120 g, Aromapack
0,6 kg



4191 7, i, j
Bratwurstschnecken
Stück à 160 g, Aromapack
TK



4195 2, 4, 7, 9, i, j
Rostbratwürstle, klein
20 Stück à 25 g, Vac
0,5 kg



421 2, 4, 7, i, j
Bratwurst, fein
6 Stück à 120 g, Aromapack
0,72 kg, Vorlaufzeit 3 Tage



4211 4, 7, i, j
Kalbs-Bratwurst, fein
rein Kalb
5 Stück à 110 g, Aromapack, 0,55 kg



422 7, i, j
Party-Weißwürstchen
Stück à 25 g, ca. 1 kg, Aromapack
0,5 kg, Vorlaufzeit 3 Tage



4231 6, i, j
Puten-Bratwurst, fein
rein Pute
5 Stück à 120 g, Vac, 0,6 kg



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



4256 4, 7, 9, i, j
Curry Bratwurst XL
ohne Darm, 10 Stück à 170 g,
Aromapack
1,7 kg



653 7, i, j
Brätknödel „Hausmacher Art“
10 Stück à 30 g, Aromapack
0,3 kg

BRÜHWURST

Die Brätmischung macht's



4931 / 4932 / 4933 / 4935

1, 2, 3, 4, 7, i, j

Fleischkäsebrät, fein

Backform Pappe
1,1 kg / 2,1 kg / 3 kg / 0,6 kg



4901 / 4902 / 4903 / 4905

1, 2, 3, 4, 7, i, j

Fleischkäsebrät, grob

Backform Pappe
1,1 kg / 2,1 kg / 3 kg / 0,6 kg



4891 / 4892

1, 2, 3, 4, 7, g, i, j

Pizza-Fleischkäsebrät

Backform Pappe
1,1 kg / 2,1 kg



494

4, 7, i, j

Ladenbrät / Bratwurstbrät

Stange
1 kg



495 4, 7, i, j

Ladenbrät

Portion im Darm
0,25 kg



4432 1, 2, 3, 4, 7, i, j

Fleischkäse, gebacken

Vac
2 kg



443 1, 2, 3, 4, 7, i, j

Fleischkäse, fein

Stollen, Vac
4 kg



444 1, 2, 3, 4, 7, i, j

Fleischkäse, grob

Stollen, Vac
2 kg



445 1, 2, 3, 4, 7, g, i, j

Pizza-Fleischkäse

Stollen, Vac
2 kg



446 1, 2, 3, 4, 7, i, j

Zwiebel-Fleischkäse

Stollen, Vac
2 kg



457 7, i, j

Weißer Fleischkäse

ganze Stollen, Vac
4 kg



430 1, 2, 3, 7, i, j

Hausmacher Schinkenwurst

Kaliber 90, Stange
2,5 kg



4302 1, 2, 3, 7, i, j

Schinkenwurst

in Streifen geschnitten



432 1, 2, 5

Hausmacher Schinkenwurst

Buchmann's LandSchwein
Kaliber 75, Stange, 1,8 kg



433 1, 2, 3, 7, i, j

Hausmacher Schinkenwurst

Portionswurst
4 Stück à 250 g



435 1, 2, 5

Lyoner, lang

Buchmann's LandSchwein
Kaliber 75, Stange, 1,8 kg





431 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Lyoner
 Kaliber 90, Stange
 2,5 kg



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



437 7, i, j
Gelbwurst, lang
 Stange
 1,8 kg



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



439 7, i, j
Gelbwurst mit Petersilie
 Stange
 1,8 kg



440 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst, im Ring
 2 Ringe à 400 g
 0,8 kg



442 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst
 Kaliber 90, Stange
 2,5 kg



497 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Fleischwurst
 in Streifen geschnitten
 im Aromapack, 0,8 kg



448 1, 2, 3, 4, 7, i, j
Bierschinken
 Stange
 2,5 kg



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
 2,5 kg



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
 2,5 kg



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



454 1, 2, 4, 7, i, j
Jagdwurst
 Stange
 2,5 kg



455 1, 2
Meininger Hauswurst
 halbe Stücke, Vac
 1,5 kg



456 1, 2, 3, 4, 6, 7, i, j, l
Champignon-Lyoner
 Stange
 2,5 kg



466 1, 2, 5, i, j
Bierwurst
 Kaliber 90, Stange
 2,5 kg



470 1, 2, 5, i, j
Gerauchte Schinkenwurst
 Stück, Vac
 0,8 kg



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



473 1, 2, 5, i, j
Krakauer mit Kümmel
 2 Ringe à 0,5 kg, Aromapack
 1 kg



474 1, 2, 3, 8, i, j
Kabanossi
 6 Stück, Vac
 1,5 kg



475 7, i, j
Kalbsbrust, gefüllt, gegart
 halbe Stücke, Vac
 2,5 kg



476 7, i, j
Schweinsbrust, gefüllt, gegart
 halbe Stücke, Vac
 2,5 kg



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



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



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



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



496 1, 2, 3, 4, 7, c, i, j
Eier-Lyoner
 Stange
 2,5 kg



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



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



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

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, fettgewebsreichem Schweinefleisch, Fettgewebe, Wasser, Salz und Gewürzen.
- + Rind- und Schweinefleisch werden gekuttert. Unter Beigabe von Salz, Pfeffer und Gewürzen sowie Wasser (in Form von Eis) wird die Masse homogen.
- + Der Speck wird ebenfalls gekuttert und locker unter das Fleischbrät gemischt.
- + Zum Backen wird eine Form verwendet, in welcher der Fleischkäse bei 160° bis 180° Celsius gebacken wird.

Geflügelwurst

**Buchmann's
Geflügelwurst
besteht ausschließ-
lich aus Puten- und
Hähnchenfleisch.“**



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



**4501
Geflügelwurst-Sortiment**
5-fach sortiert, geschnitten
0,5 kg



459 1, 2, 5
Geflügel-Mortadella
Stange
2,5 kg



462 1, 2, 5
Geflügel-Lyoner
Stange
2,5 kg



463 1, 2, 5
Geflügel-Jagdwurst
Stange
2,5 kg



464 1, 2, 5
Puten-Bierschinken
Stange
2,5 kg



465 1, 2, 5
Geflügel-Paprikalyoner
Stange
2,5 kg



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



461 1, 2, 5
Puten-Jagdwurst gerascht
halbe Stücke, Vac
1,5 kg

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.