

# Edel Bratwurst

---

## Produktgruppe: Wurst und Wurstwaren

Nach langwierigen Versuchen ist es gelungen, eine Bratwurst ausschließlich aus Kalbfleisch herzustellen. Die Edel Bratwurst weist auch durch die Verwendung von Rapsöl eine gute Bindung auf und überzeugt durch den erhöhten Anteil von ungesättigten Fettsäuren.

Als Grundmaterial dient ausschließlich Kalbfleisch von Bauern aus der Region und dem Rinderzuchtverband Vöcklabruck. Die Kälber werden schonend im eigenen Betrieb geschlachtet, wo auch der gesamte Produktionsvorgang stattfindet. Dadurch ist eine gleichmäßige Qualität der Edel Bratwurst garantiert. Diese weist einen hervorragenden Geschmack auf. Durch Nachpasteurisieren wird eine Haltbarkeit von bis zu 7 Wochen erreicht. Die Edel Bratwurst ist leicht und bekömmlich und daher auch als Schonkost für jeden Menüplan bestens geeignet.

Die Edel Bratwurst eignet sich für sehr unterschiedliche Zubereitungsarten, vorwiegend aber zum Braten und Grillen. Auch mit Risotto oder im Blätterteig ist die Edel Bratwurst eine einzigartige Gaumenfreude.

- Produkt für Privatkunden

## Kontakt

---

### **Landmetzgerei Hochhauser GmbH & Co KG**

Johannes Paul Hochhauser  
Innbachtalstraße 3  
4632 Pichl bei Wels

Telefon: +43 7247 8711-0  
Fax: +43 7247 8711-22

Mail: [landmetzgerei@hochhauser-fleisch.at](mailto:landmetzgerei@hochhauser-fleisch.at)

Web: <http://www.hochhauser-fleisch.at>

## Verfügbarkeit

---

- Jänner

- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember