



KÄSE REBELLEN

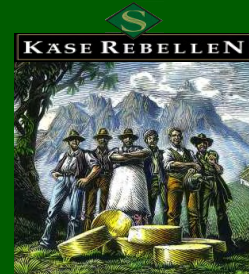


Le nostre specialità a base di cacciagione: Gli insaccati e la carne

I nostri prodotti insaccati e affumicati di eccezionale qualità vengono prodotti in un'azienda familiare di stampo tradizionale. La produzione unisce innovazione e tradizione. Le nostre specialità, universalmente apprezzate, non vengono prodotte industrialmente, no, vengono realizzate fresche di giornata dalle mani di abili maestri artigiani.

Garantiamo ai nostri clienti che per i nostri prodotti viene utilizzata solo fresca e pregiata carne di qualità, come vuole la tradizione!

I nostri sforzi garantiscono l'eccellenza, il mantenimento dell'accurata igiene dall'origine al consumatore, il controllo e la verbalizzazione dell'intera catena logistica. La freschezza che i consumatori si aspettano non è solo una promessa.



Salame grezzo di camoscio

Prodotto secondo la ricetta della casa, con la migliore carne di camoscio. La salsiccia grezza a grana fine viene affumicata su legno di faggio e successivamente fatta essiccare all' aria.

Il salame di camoscio possiede un tipico sapore di salsiccia grezza.

Pezzo da ca. 300 g



Salame grezzo di capriolo

Prodotto secondo la ricetta della casa, con la migliore carne di capriolo. La salsiccia grezza a grana fine viene affumicata su legno di faggio e successivamente fatta essiccare all' aria.

Il salame di capriolo possiede un tipico sapore di salsiccia grezza.

Pezzo da ca. 300 g



Salame grezzo di cinghiale

Prodotto secondo la ricetta della casa, con la migliore carne di cinghiale. La salsiccia grezza a grana fine viene affumicata su legno di faggio e successivamente fatta essiccare all' aria.

Il salame di cinghiale possiede un tipico sapore di salsiccia grezza.

Pezzo da ca. 300 g

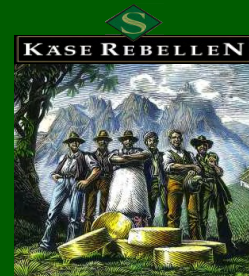


Salame grezzo di cervo

Prodotto secondo la ricetta della casa, con la migliore carne di cervo. La salsiccia grezza a grana fine viene affumicata su legno di faggio e successivamente fatta essiccare all' aria.

Il salame di cervo possiede un tipico sapore di salsiccia grezza.

Pezzo da ca. 300 g



Wildlandjäger (Salsicce secche affumicate)

I Wildlandjäger acquistano il proprio caratteristico aspetto in una forma speciale. Realizzati con carne magra di cacciagione e speck forte, vengono fatti affumicare qualche giorno su legno di faggio naturale e fatti essiccare all'aria. Sapore: pepe, un po' di aglio



Gamsbeißer (Salsicce secche di camoscio)

Realizzati con la migliore carne di camoscio. E' una salsiccia grezza magra di media grandezza, speziata finemente, affumicata e poi fatta essiccare all'aria. I Gamsbeisser possono essere conservati a temperatura ambiente.



Prosciutto di cinghiale

6 settimane a fasi alternate a contatto con freddo legno di faggio naturale ed aria fresca di montagna. Così nasce un aroma unico.

Pezzo da ca. 300 g



Prosciutto di cervo

Prodotto con pezzi selezionati di coscia di cervo, salato a mano e speziato. Due mesi di stagionatura gli conferiscono il suo sapore delicatamente aromatico.

Pezzo da ca. 300 g

Schönegger Käse-Alm GmbH

Steinwies 20

86984 Prem

Germania

Fon: +49 (0)8862.9801-18

Fax: +49 (0)8862.9801-58

s.demmel@schoenegger.com

www.schoenegger-cheese.com

Rappresentanza per l'Italia:

JAGO Distribution GmbH

Franz-Nissl-Straße 40B

80999 München / Germania

Tel: +49-89-978 937 77

Fax: +49-89-978 937 79

Mobil: +39-348-3335385

Info@jago-distribution.it

www.jago-distribution.it



KÄSE REBELLEN

