

RACK & RÜTHER

GESAMT
SORTIMENT



...unser Handwerk ist Genuss.

Wenn's um die Wurst geht, machen wir keine Kompromisse.

Seit 1961 steht der Name Rack & Rütther für Wurst-Spezialitäten von höchster Güte. Wir verarbeiten ausschließlich frisches Fleisch von deutschen Bauern, die unseren hohen Qualitätsanspruch teilen und ebenso großen Wert auf Tierwohl legen, wie wir selbst. Auch unsere Partnerschlachthöfe ersparen den Tieren jeden unnötigen Stress.

Aus Überzeugung verwenden wir nur Zutaten, die für eine gute, handwerklich hergestellte Wurst unbedingt erforderlich sind. Deshalb sind unsere Wurstwaren frei von allen deklarationspflichtigen Allergenen und auch für Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen geeignet.

Als Mitgründer der „Vereinigung Lebensmittel ohne Gentechnik“ (VLOG) sind wir darüber hinaus bestrebt, eine vollständig gentechnikfreie Produktion zu erzielen.

Bereits 1990 haben wir unsere ersten Bio-Wurstsorten entwickelt, und seit über 20 Jahren verarbeiten wir ausschließlich Gewürze in Bio-Qualität, die wir nach eigenen Rezepturen selbst mischen. Wir setzen keine Aromen, Farbstoffe und Geschmacksverstärker ein, verwenden Salz ohne Jodzusatz und verzichten auf Reifebeschleuniger. Unsere Wurst durchläuft eine lange, natürliche Reifung bei sorgfältiger Pflege.

Selbstverständlich bringt die handwerkliche Fertigung mit diesem extrem hohen Anspruch einen beachtlichen Mehraufwand mit sich – vom Rohstoffeinkauf über die Frischfleischverarbeitung bis zur langen Reifung. Wir sind jedoch überzeugt, dass es der einzig richtige Weg ist, um Wurstspezialitäten herzustellen, die das Prädikat „Delikatesse“ verdienen.

Ob sich der Aufwand lohnt? Probieren Sie selbst!



Spezialitäten-Sortiment	Seite 2
Ahle Wurst (Rohwurst)	2
Kochwurst	6
Brühwurst	11
Sülzwurst	12
Bio-Sortiment	Seite 14
Bio-Rohwurst	15
Bio-Kochwurst	16
Bio-Kochschinken	18
Bio-Brühwurst	19
PrePack-Sortiment	Seite 20
Ahle Wurst (Rohwurst)	21
Strackini	22
Kochwurst	24
Brühwurst	26



Handwerkliche Spitzenqualität

Unsere qualifizierten Fleischermeister und Gesellen produzieren nach traditionellen handwerklichen Verfahren.



Qualitätsfleisch von deutschen Höfen

Wir verarbeiten nur hochwertiges Fleisch von deutschen Lieferanten, die wir seit sehr langer Zeit kennen und schätzen.



Rohwurst vom Hohenloher Weiderind

Mit unserer besonderen Expertise in der Rohwurst-Herstellung bieten wir Ihnen auch Produkte aus 100% deutschem Rindfleisch.



Großes Bio-Sortiment

Unser umfangreiches Sortiment an Bio-Spezialitäten erfüllt die höchsten Ansprüche an Qualität und Tierwohl.



Garantiert ohne Gentechnik

Über 95 unserer Produkte sind frei von Gentechnik – für mehr Biodiversität und für die Unabhängigkeit der Landwirtschaft.



Garantiert allergenfrei

All unsere Spezialitäten sind frei von allen deklarationspflichtigen Allergenen – erste Wahl bei besonderen Ernährungsbedürfnissen.



Ahle Wurst (Rohwurst)

Ahle Wurst – die traditionelle hessische Rohwurst-Delikatesse

Die „Ahle Wurst“ ist eine „alte“, also lange gereifte Rohwurst. Sie gehört zum nordhessischen Kulturerbe wie die Trüffel zum Perigord. Man unterscheidet zwischen Stracken (geraden) und Runden (zum Ring gebundenen) Würsten.

Rack & Rüther stellt diese Delikatesse nach wie vor in alter Handwerkstradition her und setzt dabei auf bestes Fleisch, auserlesene Zutaten und die Erfahrung von Generationen.

Bieten Sie Ihren Kunden ein besonderes Genussserlebnis. In unserem Sortiment findet sich für jeden Gaumen eine kulinarische Versuchung – von urigen regionalen Spezialitäten wie der Ahlen Keule bis zu nuanciert verfeinerten Varianten wie der Calvados Stracken.

Rohwürste von Rack & Rüther sind frei von Allergenen und Jodsalz sowie ungekühlt haltbar. Wir liefern mit einer Restlaufzeit von 28 Tagen.

- ✓ Qualitätsfleisch von deutschen Bauernhöfen
- ✓ Mit hochwertigen, täglich frisch gemahlenden Gewürzen
- ✓ Aus echter handwerklicher Herstellung
- ✓ Ansprechendes traditionelles Aussehen
- ✓ Lange natürlich gereift, ungekühlt haltbar
- ✓ Ohne Gluten, Laktose, Sellerie und Senf
- ✓ Frei von allen deklarationspflichtigen Allergenen
- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen, Aromen und Geschmacksverstärkern
- ✓ Ohne Zusatz von Jod, Phosphat und Salzrieselhilfen
- ✓ Als Thekenware und im PrePack erhältlich

Anle Wurst (Rohwurst)

Stracke Feldkieker

Art.-Nr. 100

Gewicht ca. 450 g
Füllkaliber 45 mm
Hülle Textil
Fett 36%
RLZ 28 Tage



Im offenporigen Textil-
darm lang gereifte Delika-
tesse aus magerem Schult-
terfleisch und herzhaftem
Speck, fein abgestimmt
mit schwarzem Pfeffer,
Muskat und Knoblauch.

Ungekühlt haltbar.



Kümmel Stracke

Art.-Nr. 140

Gewicht ca. 350 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 40%
RLZ 28 Tage



Muskatnuss und grob
gemahlener Kümmel
verleihen dieser lang-
zeitgereiften Rohwurst
aus Schinken, Schulter
und kernigem Rücken-
speck deftige Würze.

Ungekühlt haltbar.



Knoblauch Stracke

Art.-Nr. 151

Gewicht ca. 350 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 36%
RLZ 28 Tage



Lang gereifte Wurst aus
magerem Schulterfleisch
und kernigem Speck. Mit
Muskat- und Knoblauch
abgestimmt, erhält sie
durch lange Reifung ihr
prägnantes Aroma.

Ungekühlt haltbar.



Stracke

Art.-Nr. 141

Gewicht ca. 350 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 40%
RLZ 28 Tage



Der Klassiker in bester
Handwerkstradition: Die
typische nordhessische
Stracke, mit frisch ge-
mahlenem schwarzem
Urwaldpfeffer und Mus-
katnuss verfeinert.

Ungekühlt haltbar.



Paprika Stracke

Art.-Nr. 144

Gewicht ca. 250 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 38%
RLZ 28 Tage



Rohwurst-Spezialität
aus magerer Schulter,
Schinken und Bauch-
speck, pikant mit frisch
gemahlenem, süßem
und scharfem Paprika
abgestimmt, langsam getrocknet
und sorgfältig gereift.

Ungekühlt haltbar.



Calvados Stracke

Art.-Nr. 145

Gewicht ca. 250 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 37%
RLZ 28 Tage



Modern interpretierte
Gourmet-Rohwurst mit
einem Schuss echtem
Calvados, der den herz-
haften Geschmack der
Delikatesse mit einer
überraschenden, fruchtig-herben
Nuance abrundet.

Ungekühlt haltbar.



Fenchel Stracke

Art.-Nr. 146

Gewicht ca. 250 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 37%
RLZ 28 Tage



Liebhaber-Delikatesse
mit frischen Fenchel-
Saaten, deren süßlich-
würziges Aroma ganz
hervorragend mit der
rustikalen Grundnote
dieser lang gereiften Rohwurst-
Spezialität harmoniert.

Ungekühlt haltbar.



Chili Stracke

Art.-Nr. 147

Gewicht ca. 250 g
Füllkaliber 40 mm
Hülle Faserin
Fett 38%
RLZ 28 Tage



Eine wirklich scharfe
Stracke – aus magerer
Schulter, Schinken und
saftigem Bauchspeck,
feurig abgestimmt mit
Knoblauch und schwarzem Urwald-
Pfeffer, Muskat sowie zwei Prozent
grob und fein gemahlener Chili.

Ungekühlt haltbar.



Ahle Wurst (Rohwurst)

Ahle Rote

Art.-Nr. 110

Gewicht	ca. 650 g
Füllkaliber	65 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	31%
RLZ	28 Tage



Die klassische „Ahle Wurst“ aus Schulter, Schinken und Schulterspeck, grob gewolft und fein gewürzt. Knoblauch, Muskat, schwarzer Pfeffer und lange Reifung verleihen ihr einen rustikalen Charakter.

Ungekühlt haltbar.



Ahle Keule

Art.-Nr. 170

Gewicht	ca. 500 g
Füllkaliber	Blase
Hülle	Naturdarm
Fett	32%
RLZ	28 Tage



Grob gewolft, herzhaft Rohwurst in der attraktiven traditionellen Keulenform, mit frisch gemahlenen Gewürzen bester Qualität: Ganzer schwarzer Urwaldpfeffer, Kümmel, Muskat und Knoblauch sorgen für die traditionell bäuerliche Hausschlachter-Note.

Ungekühlt haltbar.



Grüne Pfeffer Keule

Art.-Nr. 191

Gewicht	ca. 700 g
Füllkaliber	Blase
Hülle	Naturdarm
Fett	32%
RLZ	28 Tage



Fein gewolft, herzhaft Rohwurst in der attraktiven Keulenform, mit weißem Pfeffer und Knoblauch abgestimmt. Ganze Körner besten grünen Urwaldpfeffers sind im Schnittbild präsent und setzen überraschende, pikant-frische Akzente.

Ungekühlt haltbar.



Dürre Runde

Art.-Nr. 130

Gewicht	ca. 350 g
Füllkaliber	38/40 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	38%
RLZ	28 Tage



Der Klassiker unter den „runden“ Ahlen Würsten – fein abgestimmt mit schwarzem Urwaldpfeffer, Knoblauch und Muskat, lange gereift und dezent glimmgeräuchert über Buchenholzspänen.

Ungekühlt haltbar.



Knoblauch Runde

Art.-Nr. 150

Gewicht	ca. 300 g
Füllkaliber	38/40 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	36%
RLZ	28 Tage



Traditionelle bäuerliche Rohwurst mit einer intensiven Knoblauch-Note und einem zarten Hauch von Buchenholzrauch, luftgetrocknet und lange im rundgebundenen Rinder-Kranzdarm gereift.

Ungekühlt haltbar.



Bauernbratwurst Ring

Art.-Nr. 270

Gewicht	ca. 600 g
Füllkaliber	40/42 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	36%
RLZ	14 Tage



Mild geräucherte frische Mettwurst mit Kümmel, schwarzem Pfeffer und einer Prise Knoblauch. Eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, zum Braten oder als Einlage in deftigen Eintöpfen und Suppen.

Ungekühlt haltbar.



Anle Wurst (Rohwurst)

Feine Salami

Art.-Nr. 190

Gewicht	ca. 1500 g
Füllkaliber	90/50 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	32%
RLZ	28 Tage



Fein gewolfte schnittfeste Rohwurst italienischer Art: mageres Schulterfleisch, feiner Schinken und Rückenspeck, mild gewürzt mit weißem Urwaldpfeffer und einer Spur Knoblauch.

Ungekühlt haltbar.



Pikante Rinds-Pfefferbeißer

Art.-Nr. 950

Gewicht	6 x ca. 40 g
Füllkaliber	25 mm
Hülle	Schafsaitling
Fett	23%
RLZ	17 Tage



Kleine Rinds-Rohwürste vom Hohenloher Weiderind, knackig im Biss und in der Schärfe, mit Chili, Piment, schwarzem Urwaldpfeffer und Knoblauch. Der perfekte würzige Snack zur Pause, in Eintöpfen und Pfannengerichten, als Proteinquelle beim Training oder einfach zum abendlichen Bier mit Freunden.

Ungekühlt haltbar.



Rinder Stracke

Art.-Nr. 900

Gewicht	ca. 350 g
Füllkaliber	25 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	12%
RLZ	28 Tage



Herzhaft-pikante Rohwurst-spezialität aus feinem Bugfleisch und magerer Bavette vom Hohenloher Weiderind. Die ausgewogene Gewürz-Rezeptur aus Paprika, Piment und Knoblauch sowie die Buchenrauch-Note verleihen dieser Gourmet-Wurst ihr einzigartiges Aroma.

Ungekühlt haltbar.



Kochwurst

100%
ALLERGIKER
FREUNDLICH
★★★

Ahle Leberwurst

Art.-Nr. 300

Gewicht	ca. 300 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	47 %
RLZ	21 Tage



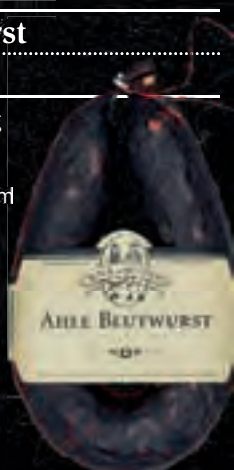
Lebendige Tradition trifft auf erstklassige Rohstoffe und handwerkliche Perfektion: Unsere Ahle Leberwurst ist ein Genuss für Liebhaber kulinarischer Spitzenzeugnisse. Mit schlachtfischem Fleisch und handvermahlenden Gewürzen hergestellt, heißgeräuchert und lange gereift – ein Gedicht!



Ahle Blutwurst

Art.-Nr. 310

Gewicht	ca. 300 g
Füllkaliber	43 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	37 %
RLZ	21 Tage



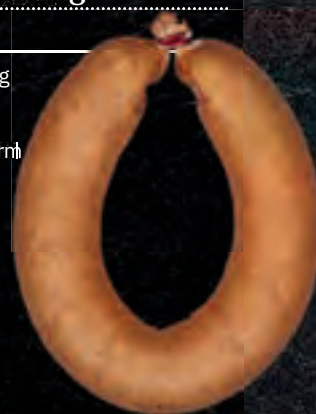
Diese Delikatesse macht uns niemand nach: Eine lang gereifte Hausmacher-Blutwurst mit groben Einlagen von kernigem Schulterfleisch, frischer Leber und blütenweiß gegartem Speck. Majoran, Piment, schwarzer Urwald-Pfeffer, Zwiebeln und intensiver Buchenrauch runden das Genusserebnis ab.



Schmorwurst Ring

Art.-Nr. 260

Gewicht	ca. 500 g
Füllkaliber	46 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	31 %
RLZ	21 Tage



Deftige, über Buchenholz geräucherte Kochmettwurst aus Schinken, Schulter und Schulterspeck mit kräftigem Raucharoma und ganzen Kümmelsaaten. Ideal für herzhaftes Pfannengerichte, zu einheimischem Gemüse wie Rosenkohl, Möhren und Hülsenfrüchten sowie als Einlage für Eintöpfe und Suppen.



Frische Leberwurst mit Bärlauch und Majoran

Art.-Nr. 365

Gewicht ca. 450 g
Füllkaliber 46 mm
Hülle Naturdarm
Fett 28 %
RLZ 21 Tage



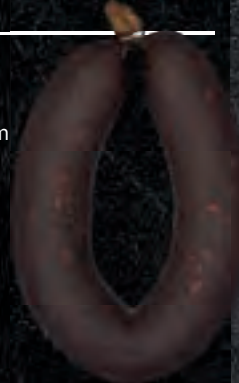
Streichzarte, sous vide gegarte Kochwurst aus saftigem Schweinebauch, Rückenspeck, Magerfleisch und frischer Leber. Traditionell gewolft und mit frisch gemahlenen Gewürzen verfeinert, erhält die Wurst beim Glimmräuchern über Buchenspänen ihre typische Farbe und eine zarte Rauchnote.



Frische Blutwurst mit Bärlauch und Majoran

Art.-Nr. 375

Gewicht ca. 450 g
Füllkaliber 46 mm
Hülle Naturdarm
Fett 28 %
RLZ 21 Tage



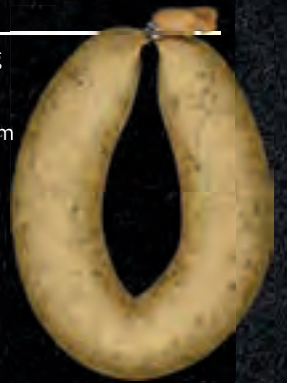
Streichzarte Blutwurst nach traditioneller Hausmacher-Art, mit groben Fleisch- und Lebereinlagen sowie mit Majoran und Bärlauch abgestimmt. Durch schonende Garung sous vide bleibt das Fleisch äußerst saftig und aromatisch. Ein Hauch von Buchenrauch rundet das Geschmackserlebnis ab.



Zwiebelwurst mit Bärlauch

Art.-Nr. 386

Gewicht ca. 450 g
Füllkaliber 46 mm
Hülle Naturdarm
Fett 50 %
RLZ 21 Tage



Rustikale, streichzarte Kochwurst mit gekibbelten Röstzwiebeln, schonend sous vide gegart, mit Bärlauch und Majoran sowie handgepflücktem schwarzen Urwaldpfeffer aus Kerala abgerundet. Ein Genuss höchster Güte – streichzart, aber texturiert, natürlich aromatisch und ausgewogen.



Leberwurst Kugel

Art.-Nr. 320

Gewicht ca. 550 g
Füllkaliber Blase
Hülle Naturdarm
Fett 32 %
RLZ 21 Tage



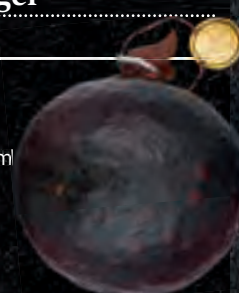
Attraktive, traditionell gefertigte und über Buchenspänen geräucherte Leberwurst mit feiner Majoran-Note. Piment, schwarzer Pfeffer und gekibbelte Zwiebeln runden das Geschmackserlebnis ab. In der klassischen Schweineblase und mit Messingplombe ein Blickfang für jede Bedientheke.



Blutwurst Kugel

Art.-Nr. 330

Gewicht ca. 550 g
Füllkaliber Blase
Hülle Naturdarm
Fett 35 %
RLZ 21 Tage



In Hausschlachter-Tradition gefertigte, über Buchenholz glimmgeräucherte Blutwurst mit Piment, Nelken, Majoran, schwarzem Baumpfeffer und gekibbelten Zwiebeln, alles frisch vermahlen. Eine edle Messingplombe und die klassische Schweineblase verleihen der Wurst eine interessante Optik.



Presskopf Kugel

Art.-Nr. 340

Gewicht ca. 550 g
Füllkaliber Blase
Hülle Naturdarm
Fett 27 %
RLZ 21 Tage



Presskopf nach hauseigener Rezeptur aus Magerbäckchen und Kopffleisch, von Hand ausgelöstem Trennfleisch und in Brühe gekochter, fein gewolfter Schwarte. Piment, Knoblauch, Muskat, Zwiebeln, Kümmel und schwarzer Pfeffer geben diesem Blickfang eine pikante Würze.



Bauern Leberwurst

Art.-Nr. 450

Gewicht	ca. 700 g
Füllkaliber	Krausendarm
Hülle	Naturdarm
Fett	28 %
RLZ	21 Tage



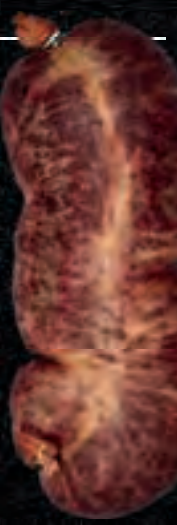
Unverfälschte traditionelle Fertigung für höchsten Genuss: Aus besten, frischen Zutaten hergestellt und in einen echten Krausendarm abgefüllt, verbindet diese Ausnahmewurst höchste Handwerkskunst mit optimalen Geschmackseigenschaften. Diese urige Spezialität unterstreicht Ihren Anspruch an natürliche, hochwertige Lebensmittel.



Bauern Blutwurst

Art.-Nr. 460

Gewicht	ca. 700 g
Füllkaliber	Krausendarm
Hülle	Naturdarm
Fett	24 %
RLZ	21 Tage



Diese Blutwurst im echten Krausendarm ist das Pendant zur nebenstehenden Leberwurst. Die urige Form der Krause ist mehr als ein attraktives handwerkliches Feature – die innenliegende Fettschicht macht die Wurst saftig und sorgt für die einmalige schmalzige Textur, die diese Wurst einfach auf der Zunge zergehen lässt.



Kalbsleberwurst

Art.-Nr. 640

Gewicht	ca. 430 g
Füllkaliber	55 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	35 %
RLZ	21 Tage



Diese edle Kalbsleberwurst aus Kalbsleber und Kalbfleisch wird mit kräftigem Schweinespeck, speziell ausgewähltem Honig aus der Region und feinsten, frisch verwogenen Gewürzen abgeschmeckt. So entsteht in traditioneller Handwerkskunst ein streichzarter Gaumenschmaus in Pastetenqualität, der keinen Vergleich zu scheuen braucht.



Hausmacher Aufschnitt Leberwurst

Art.-Nr. 500

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	24 %
RLZ	21 Tage



Eine schnittfeste, schonend gegarte und grob gewolfte Leberwurst, der wir fein gewolfen, schmalzigen Speck als Geschmacks-träger zusetzen. Dank unserer Rezeptur mit frischer Leber benötigen wir keine Emulgatoren.



Hausmacher Aufschnitt Blutwurst

Art.-Nr. 510

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	23 %
RLZ	21 Tage



Diese schnittfeste, schonend gegarte Blutwurst wird mit frischem Blut, weiß gegarten Speckwürfeln und frischer, grob gewolfter Leber zubereitet. Nelken und Majoran verleihen ihr eine süßliche Note mit warmer Schärfe.



Frühstücksfleisch (Kochmettwurst)

Art.-Nr. 540

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	24 %
RLZ	21 Tage



Schnittfeste, ohne Aspick-Zusatz hergestellte Kochmettwurst mit leckerem Fleischsafttrand. Aus herzhaftem frischem Schweinefleisch hergestellt und mit Röstzwiebeln, Knoblauch, weißem Pfeffer und Muskatnuss abgestimmt.



Feine Leberwurst mit Honig

Art.-Nr. 600

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	70 mm
Hülle	Textil
Fett	38 %
RLZ	21 Tage



Feinste streichzarte Leberwurst mit Edelfleisch von Kalb und Schwein, mit hessischem Honig von unserem Bio-Imker abgerundet. Ob als süß-herzhafter Aufstrich für Canapés, als Topping auf exotischen Salaten oder als edle Zutat für Fingerfood und Partyplatten – diese Leberwurst wird jedem Anspruch gerecht.



Feine Leberwurst mit grünem Pfeffer

Art.-Nr. 601

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	70 mm
Hülle	Textil
Fett	37 %
RLZ	21 Tage



Feinste streichzarte Leberwurst mit Edelfleisch von Kalb und Schwein, mit hessischem Honig und mild eingelegten, ganzen grünen Pfefferkörnern. Die delicate Kombination aus widersprüchlichen und doch harmonischen Geschmacksnoten macht sie zum Highlight für jeden Kennergaumen!



Feine Leberwurst mit Steinpilzen

Art.-Nr. 605

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	70 mm
Hülle	Textil
Fett	32 %
RLZ	21 Tage



Feinste streichzarte Leberwurst mit Edelfleisch von Kalb und Schwein, mit echten Steinpilzen verfeinert. Die subtile Verbindung von Steinpilz- und Honigaromen macht sie zu einer erlesenen Delikatesse fürs kalte Buffet, zum Weinabend oder zur Verfeinerung von Suppen und Soßen.



Grobe Leberwurst mit Pflaumen und Feigen

Art.-Nr. 615

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	70 mm
Hülle	Textil
Fett	25 %
RLZ	21 Tage



Rustikale Deftigkeit trifft auf edelsüße Fruchtnoten: Diese grobe Leberwurst mit Edelfleisch von Kalb und Schwein ist ein Hochgenuss in Pastetenqualität. Probieren Sie sie zu Rucola mit Walnüssen und einem Honig-Senf-Dressing!



Kümmel Schlegel (Kochmettwurst)

Art.-Nr. 200

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	75 mm
Hülle	Textil
Fett	33 %
RLZ	21 Tage



Schnittfeste Koch-Mettwurst mit der intensiven Würze ganzer Kümmel-saaten. Die Verbindung von Mortadella-Brät mit fein gewolfter Schulter und grobem Magerfleisch ergibt vollen Geschmack mit Textur und Biss.



Hessischer Presskopf

Art.-Nr. 770

Gewicht	ca. 1500 g
Füllkaliber	100/50 mm
Hülle	Textil
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Der traditionelle hessische Presskopf ist eine herz-hafte Wurstspezialität aus zartem Brät mit einer groben Einlage aus magerem Schulterfleisch und schmalzigem Speck. Er ist ideal für deftige Brotzeiten, passt perfekt zu kräftigem Sauerteigbrot und ist in gebratenem Zustand eine wunderbar rustikale Beilage zu Bratkartoffeln oder Bauernfrühstück.



Brühwurst



Grobe Chili Bratwurst

Art.-Nr. 897

Gewicht	4 x ca.100 g
Füllkaliber	26 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	20 %
RLZ	14 Tage



Feurig-scharfe Premium-Bratwurst für Grill und Pfanne. Frisches Fleisch von Backe, Rippe und Eisbein wird grob gewolft und mit frisch gemahlenen Gewürzen abgestimmt. Roh-Rohrzucker, Zitronenschale und Ingwer runden die robuste Schärfe der Chili ab.



Feine Bratwurst

Art.-Nr. 898

Gewicht	4 x ca.100 g
Füllkaliber	26 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	21 %
RLZ	14 Tage



Für alle Genießer, die sich fürs Grobe zu fein sind: Ein Traum von einer Wurst, fein gewolft und mit frischen Röstzwiebeln aus eigener Herstellung sowie Kümmel, Muskat, Ingwer und Zitronenschale veredelt. Ein echtes Highlight – auf dem Grill ebenso wie in der Pfanne.



Bauer Kortes

Grobe Bratwurst

Art.-Nr. 899

Gewicht	4 x ca.100 g
Füllkaliber	26 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	25 %
RLZ	14 Tage



Unser Verkaufsschlager: Die Spitzenbratwurst aus mittelgrob gewolftem Fleisch von Prachtschweinen aus dem Sauerland, die im Tierwohl-Paradies von Bauer Korte ein glückliches Leben hatten. Viele unserer treuen Kunden halten sie für die beste Bratwurst auf dem Markt.



Geräucherte Jagdwurst

Art.-Nr. 880

Gewicht	ca. 380 g
Füllkaliber	55 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	18 %
RLZ	21 Tage



Zart-schmelzige Brühwurst aus Schulter und Eisbein, mit herzhafter Einlage aus bestem Magerfleisch. Pfeffer, Kardamom, Koriander, Ingwer und Muskat sorgen für einen vollen, würzigen Geschmack. Als kalter Brotbelag, als Einlage in Salaten und Suppen oder in der Pfanne gebraten – ein Hochgenuss!



Geräucherte Jagdwurst mit grünem Pfeffer

Art.-Nr. 881

Gewicht	ca. 380 g
Füllkaliber	55 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Zart texturierte Brühwurst aus Schulter und Bäckchen, mit herzhafter Einlage aus Magerfleisch und mild eingelegten, ganzen grünen Pfefferkörnern. Rustikaler Genuss in Bio-Qualität – ideal als deftiger Brotbelag, für Warme Pfannengerichte oder als würzige Einlage in Erbsen- und Linsensuppen.



Sülzwurst



Kümmel Sülze

Art.-Nr. 720

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	58 mm
Hülle	Supralon
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Eine erfrischende Delikatesse für die warme Jahreszeit, mit Fleischeinlage aus frischem, zartem Kopf- und Bugfleisch. Mit Kümmel, Zwiebel, Piment, schwarzem Urwaldpfeffer und Majoran, ohne AspiK-Zusatz.



Sülze

Art.-Nr. 711

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Eine erfrischende Delikatesse für die warme Jahreszeit, mit Fleischeinlage aus frischem, zartem Kopf- und Bugfleisch. Mit schwarzem Urwaldpfeffer, Zwiebel, Piment und Majoran, ohne AspiK-Zusatz.



Kümmel Sülze

Art.-Nr. 721

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Wie oben, jedoch im 80er-Kaliber und im Anschnitt. Im Vergleich zum Kaliber 58 mm verkaufen Sie pro Scheibe das doppelte Gewicht und profitieren von verringerten Abschriften durch Wegfall eines Endes.



Pfeffer Sülze

Art.-Nr. 730

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	58 mm
Hülle	Supralon
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Edle Gourmet-Sommerwurst mit dem erfrischenden Aroma von grünem Urwald-Pfeffer. In milden Kokosessig eingelegt, verleihen die weichen Beeren ihr eine würzige Geschmacksnote. Aus frischem Fleisch und ohne Zusatz von Aspik!



Sommer Sülze

Art.-Nr. 780

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	58 mm
Hülle	Supralon
Fett	11 %
RLZ	21 Tage



Die erfrischende Delikatesse für die warme Jahreszeit, mit einer Einlage aus zartem, frischem Kopf- und Schulterfleisch, Cornichons und Paprikastreifen. Abgerundet mit Zwiebel, schwarzem Pfeffer, Piment und Majoran. Ohne Zusatz von Aspik.



Bärlauch Sülze

Art.-Nr. 790

Gewicht	ca. 950 g
Füllkaliber	58 mm
Hülle	Supralon
Fett	12 %
RLZ	21 Tage



Die klassische Sülzwurst für Liebhaber deftiger Würste. Die zarte Einlage aus Kopf-, Schulter- und Rückenfleisch ist mit einer kräftigen Gabe Bärlauch sowie gekibbelter Zwiebel, Piment und Majoran verfeinert. Ohne Zusatz von Aspik zubereitet.



Pfeffer Sülze

Art.-Nr. 731

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	14 %
RLZ	21 Tage



Wie oben, jedoch im 80er-Kaliber und im Anschnitt. Im Vergleich zum Kaliber 58 mm verkaufen Sie pro Scheibe fast das doppelte Gewicht und profitieren von verringerten Abschriften durch Wegfall eines Endes.



Sommer Sülze

Art.-Nr. 781

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	11 %
RLZ	21 Tage



Wie oben, jedoch im 80er-Kaliber und im Anschnitt. Im Vergleich zum Kaliber 58 mm verkaufen Sie pro Scheibe fast das doppelte Gewicht und profitieren von verringerten Abschriften durch Wegfall eines Endes.



Bärlauch Sülze

Art.-Nr. 791

Gewicht	ca. 1100 g
Füllkaliber	80 mm
Hülle	Supralon
Fett	12 %
RLZ	21 Tage



Wie oben, jedoch im 80er-Kaliber und im Anschnitt. Im Vergleich zum Kaliber 58 mm verkaufen Sie pro Scheibe fast das doppelte Gewicht und profitieren von verringerten Abschriften durch Wegfall eines Endes.



Bio-Sortiment

100%
ALLERGIKER
FREUNDLICH
★★★



Bio Salami

Art.-Nr. 9160

Gewicht	ca. 1500 g
Füllkaliber	90/50 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	36 %
RLZ	28 Tage

Fein gewolfte, schnittfeste Rohwurst italienischer Art: mageres Schulterfleisch, Saufleisch sowie kerniger Speck von Rücken, Kamm und Schulter, mild gewürzt mit schwarzem Urwaldpfeffer, Muskatnuss und einer Spur Knoblauch.



Bio Salami

mit grünem Pfeffer

Art.-Nr. 9161

Gewicht	ca. 1500 g
Füllkaliber	90/50 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	36 %
RLZ	28 Tage

Fein gewolfte, schnittfeste Rohwurst italienischer Art aus magerem Schulterfleisch, Saufleisch und kernigem Rücken-, Kamm- und Schulterspeck. Ganze grüne Urwaldpfeffer-Körner geben dieser Gourmet-Salami eine milde, frische Schärfe mit pikantem Biss.



Bio Stracke

Art.-Nr. 9100

Gewicht	ca. 350 g
Füllkaliber	45 mm
Hülle	Seide
Fett	40 %
RLZ	28 Tage

Die Königin unter unseren Stracken – mit schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch abgestimmt, mild glimmgeräuchert und in einer luftigen Textilhülle gereift. Diese Wurst wird den höchsten Ansprüchen an Rohstoffe, Zutaten, Geschmack, Verarbeitung und eine artgerechte Tierhaltung gerecht.

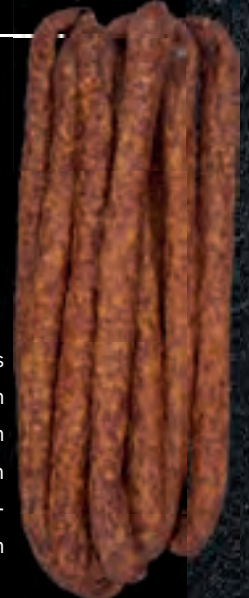


Bio Pfefferbeißer

Art.-Nr. 9910

Gewicht	10 x ca. 80 g
Füllkaliber	25 mm
Hülle	Schafsaitling
Fett	36 %
RLZ	14 Tage

Knackige Pfefferbeißer aus Saufleisch und kernigem Speck von Rücken, Kamm und Schulter. Kräftig im Biss, mit dezenter, aromatischer Pfeffernote und einem Hauch von Buchenrauch. Ohne Senfkörner und somit auch für Allergiker bestens geeignet.



Bio-Kochwurst

Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 9300

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	75 mm
Hülle	Textildarm
Fett	22 %
RLZ	21 Tage

Ein echtes Stück ländlicher Genusskultur: Saftige Schulter, kerniger Speck und frische Leber, grob gewolft und mit frisch gemahlene Bio-Gewürzen von bester Qualität verfeinert.



Bio Blutwurst

Art.-Nr. 9310

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	75 mm
Hülle	Textildarm
Fett	22 %
RLZ	21 Tage

Der Rohstoff für diese Bio-Delikatesse wird schlachtfresh gerührt und sofort verarbeitet. Saftiger Speck und schonend gegartes Magerfleisch sind klar im Schnittbild erkennbar. Die ausgewogene Würze mit einem Hauch Nelke macht diese Wurst zu einem Hochgenuss für Kenner!



Bio Feine Leberwurst

Art.-Nr. 9320

Gewicht	ca. 1000 g
Füllkaliber	75 mm
Hülle	Textildarm
Fett	36 %
RLZ	21 Tage

Rohleber, Schinken und saftige Bauchspitzen sowie Bio-Honig aus unserer Region geben dieser feinwürzigen Premium-Delikatesse ihr einzigartiges, warmes Aroma und ihre cremige Struktur.



Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 9301

Gewicht ca. 110 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 24 %
RLZ 21 Tage



Ein echtes Stück ländlicher Genuss-Kultur:

Saftige Schulter, kerniger Speck und frische Leber, alles von Schweinen der höchsten Haltungsform, grob gewolft und mit frisch gemahlenen Bio-Gewürzen von bester Qualität verfeinert. Majoran und Rohrohrzucker, gekibbelte Zwiebeln, schwarzer Pfeffer und Piment geben dieser Wurst ihr prägnantes, süßlich-würziges Profil.



Bio Blutwurst

Art.-Nr. 9311

Gewicht ca. 110 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 24 %
RLZ 21 Tage



Der Rohstoff für diese Bio-Delikatesse wird schlachtfrisch gerührt und sofort verarbeitet. Blütenweißer, saftiger Speck und schonend gegartes Magerfleisch sind klar im Schnittbild erkennbar. Die ausgewogene Würze mit einem Hauch Nelke macht diese Premium-Wurst zu einem erlesenen Hochgenuss für jeden Kennergaumen!



Bio Feine Leberwurst

Art.-Nr. 9321

Gewicht ca. 110 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 36 %
RLZ 21 Tage



Rohstoffe von höchster Qualität sind für uns ausschlaggebend.

Rohleber, Schinken und saftige, schmalzige Bauchspitzen in bester Bio-Qualität sowie deutscher Bio-Honig aus unserer Region geben dieser handwerklich hergestellten, feinwürzigen Delikatesse ihr einzigartig warmes Aroma und verleihen ihr eine wunderbare, cremige Struktur.



Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 9302

Gewicht 12 x ca. 55 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 24 %
RLZ 21 Tage



Wie oben, jedoch in zeitgemäßen, praktischen Single-Portionen.



Bio Blutwurst

Art.-Nr. 9312

Gewicht 12 x ca. 55 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 22 %
RLZ 21 Tage



Wie oben, jedoch in zeitgemäßen, praktischen Single-Portionen.



Bio Feine Leberwurst

Art.-Nr. 9322

Gewicht 12 x ca. 55 g
Füllkaliber 41 mm
Hülle Supralon
Fett 36 %
RLZ 21 Tage



Wie oben, jedoch in zeitgemäßen, praktischen Single-Portionen.



Bio Mortadella

Art.-Nr. 9800

Gewicht	ca. 1000g
Füllkaliber	85mm
Hülle	Supralon
Fett	17%
RLZ	21 Tage



Saftige, mild-würzige Bio-Delikatesse aus Eisbein, kernigem Schulterspeck und Bäckchen, mit samtiger Textur und leicht buttriger Note. Eine ausgewogene Rezeptur aus frisch vermahlenden Bio-Gewürzen (schwarzer Urwaldpfeffer, Macis, Kardamom, Ingwer und Zitronenschale) unterstreicht das markante Fleischaroma dieser Wurst.



Bio Paprika Mortadella

Art.-Nr. 9810

Gewicht	ca. 1000g
Füllkaliber	85mm
Hülle	Supralon
Fett	14%
RLZ	21 Tage



Mild-würzige, saftige Bio-Kochwurst mit süßlich-fruchtiger Note. Die eingelegten roten und grünen Paprikastücke bilden einen knackigen Kontrast zur zarten, glatten Textur der Wurst. Sie sind im Schnittbild gut sichtbar und verleihen dieser Bio-Spezialität schon in der Kühltheke ein sommerlich frisches Aussehen.



Bio Jagdwurst

Art.-Nr. 9850

Gewicht	ca. 1000g
Füllkaliber	85mm
Hülle	Supralon
Fett	12%
RLZ	21 Tage



Zart-schmelzige Brühwurst aus Schulter und Eisbein, mit herzhafter Einlage aus bestem Magerfleisch. Pfeffer, Kardamom, Koriander, Ingwer und Muskat sorgen für einen vollen, würzigen Geschmack. Als kalter Brotbelag, als Einlage in Salaten und Suppen oder in der Pfanne gebraten – ein Hochgenuss!



Bio Bierschinken

Art.-Nr. 9860

Gewicht	ca. 1000g
Füllkaliber	85mm
Hülle	Supralon
Fett	10%
RLZ	21 Tage



Herzhaft-deftige Bio-Spezialität aus aromatischer Nuss, Oberschale, Eisbein, Schulter und Backen, fein abgestimmt mit unserer bewährten Rezeptur frisch vermahlener Kräuter und Gewürze: Rohrzucker, weißer Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Muskat und Macis unterstreichen das saftige Fleisch-Aroma.



Bio Kochschinken

Art.-Nr. 9011

Gewicht	ca. 1000g
Füllkaliber	–
Hülle	–
Fett	3%
RLZ	10 Tage



Zarter, saftiger, mild-würziger Kochschinken aus der edlen Oberschale mit einer leichten Wacholder-Note, im Heißrauch über Buchenholz schonend auf 66°C Kerntemperatur gegart und natürlich im Netz gereift. Ideal für kalte Snacks, warme Gratins und Aufläufe, zu Gemüse oder als hochwertiger Pizzabelag.



Bio Bockwurst / Servela Rote

Art.-Nr. 9881

Gewicht	3 x ca. 90 g
Füllkaliber	26 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	18 %
RLZ	14 Tage



Nicht nur wenn's mal schnell gehen muss, bietet diese handwerklich gefertigte Bio-Bockwurst vielseitige Möglichkeiten für ein leckeres Gericht: heiß oder kalt, als Suppen-einlage, im Brötchen oder als Currywurst. Dank hochwertiger, frischer Zutaten können wir sie wie alle unsere Spezialitäten ohne Zusatz von Phosphat herstellen.



Bio Fleischwurst

Art.-Nr. 9871

Gewicht	6 x ca. 110 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Supralon
Fett	16 %
RLZ	21 Tage



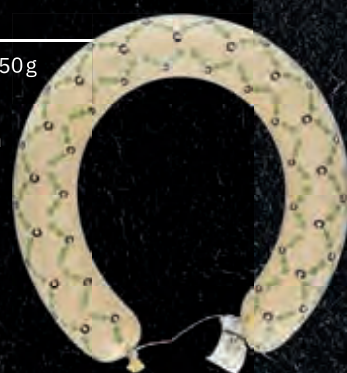
Saftige Bio-Fleischwurst aus Eisbein und kernigem Speck, die den Vergleich mit den besten Würsten aus aller Welt nicht zu scheuen braucht. Fein strukturiert, fest im Biss. Neben Pfeffer und Knoblauch verleihen ihr Macisblüte, Koriander, Kardamom, Ingwer und Zitrone ein fein ausgewogenes Aroma.



Bio Fleischwurst Ring

Art.-Nr. 9870

Gewicht	2 x ca. 550 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Supralon
Fett	16 %
RLZ	21 Tage



Saftige Bio-Fleischwurst aus Eisbein und kernigem Speck, die den Vergleich mit den besten Würsten aus aller Welt nicht zu scheuen braucht. Fein strukturiert, fest im Biss. Neben Pfeffer und Knoblauch verleihen ihr Macisblüte, Koriander, Kardamom, Ingwer und Zitrone ein fein ausgewogenes Aroma.



Bio Wiener

Art.-Nr. 9880

Gewicht	5 x ca. 40 g
Füllkaliber	19 mm
Hülle	Eiweiß
Fett	19 %
RLZ	14 Tage



Der beliebte Klassiker der schnellen Küche, ob beim Sommerfest oder zur Weihnachtsfeier, kalt oder warm, zum Kartoffelsalat, in der Suppe oder als Hot Dog: Unsere Bio Wiener schmecken einfach nach mehr. Ein Hauch von Knoblauch und milder, natürlicher Buchenholzrauch machen diese knackige Wurst zu einem echten Highlight.



Bio Fleischwurst

Art.-Nr. 9872

Gewicht	12 x ca. 55 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Supralon
Fett	16 %
RLZ	21 Tage



Wie oben, jedoch in attraktiven, praktischen Single-Portionen.



Bio Grobe Bratwurst

Art.-Nr. 9891

Gewicht	4 x ca. 50 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	16 %
RLZ	21 Tage



Die Premium-Bratwurst aus Qualitätsfleisch der höchsten Haltungsstufe im zarten Schafssaitling. Handgepflückter schwarzer Urwaldpfeffer und Knoblauch sowie ein Hauch von Ingwer, Bärlauch, Muskat und Zitronenschale verleihen ihr ein wunderbares, mild-würziges Aroma.





PrePack-Sortiment Ahle Wurst (Rohwurst)



Ahle Wurst (Rohwurst) - PrePack

Stracke Ahle Wurst

Art.-Nr. 10141

Gewicht	ca. 220 g
Füllkaliber	40mm
Hülle	Faserin
Fett	40%
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Der Klassiker nach bester Handwerkstradition: Eine typische hessische Stracke aus magerer Schulter und Schulterspeck, mit frisch gemahlenem schwarzem Urwaldpfeffer und Muskatnuss verfeinert.

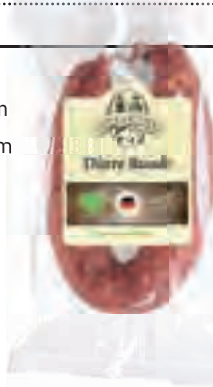
ungekühlt haltbar



Dürre Runde

Art.-Nr. 10130

Gewicht	ca. 220 g
Füllkaliber	38/40mm
Hülle	Naturdarm
Fett	38%
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Das Gegenstück zur „Stracken“ ist unsere „Dürre Runde“ – die selben edlen Rohstoffe, jedoch nach einem anderen Verfahren gereift, ergeben einen milden Geschmack. Mit schwarzem Urwaldpfeffer, Muskat und Knoblauch abgestimmt, langzeitgereift und dezent glimmgeräuchert über Buchenholzspänen.

ungekühlt haltbar



Chili Stracke

Art.-Nr. 10147

Gewicht	ca. 220 g
Füllkaliber	40mm
Hülle	Faserin
Fett	38%
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Eine feurige Stracke aus magerer Schulter, Schinken und saftigem Bauchspeck, knackig gewürzt mit Knoblauch, schwarzem Urwald-Pfeffer, Muskat sowie zwei Prozent grob und fein gemahlener Chili.

ungekühlt haltbar



Bio Stracke

Art.-Nr. 19100

Gewicht	ca. 200 g
Füllkaliber	40mm
Hülle	Faserin
Fett	40%
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Die Königin unter unseren Stracken – mit schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch abgestimmt, mild glimmgeräuchert und in einer luftigen Textilhülle gereift. Diese Wurst wird höchsten Ansprüchen an Rohstoffe und Zutaten, Geschmack, Verarbeitung und Tierwohl gerecht.

ungekühlt haltbar



Pikante Rinds-Pfefferbeißer

Art.-Nr. 10950

Gewicht	3 x ca. 40 g
Füllkaliber	25mm
Hülle	Schafsaitling
Fett	12%
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Knackige Rohwürste vom Weiderind, fest im Biss, von solider Schärfe. Mit Chili, schwarzem Pfeffer, Piment und Knoblauch in Top-Qualität abgestimmt, sind sie der perfekte würzige Snack zur Pause, in Eintöpfen und Pfannengerichten, als Proteinquelle beim Training oder einfach zum abendlichen Bier mit Freunden.

ungekühlt haltbar



Rinder Stracke

Art.-Nr. 10900

Gewicht	ca. 200 g
Füllkaliber	40mm
Hülle	Faserin
Fett	10%
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Diese herzhaft-pikante Rohwurst-Delikatesse fertigen wir aus bestem Bugfleisch und magerer Bavette vom edlen Hohenloher Weiderind. Scharfe Paprika, Piment und Knoblauch sowie eine milde Buchenrauch-Note verleihen dieser Gourmet-Wurst ihr einzigartiges Aroma.

ungekühlt haltbar



New im Sortiment



STRACKINI

...in der Kürze liegt die Würze.



Ahle Wurst (Rohwurst) – PrePack



Strackini Classico

Art.-Nr. 10120

Gewicht	ca. 110 g
Füllkaliber	45 mm
Fett	32 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack

Die klassische Stracke – jetzt im handlichen Snack-Format. Mageres Fleisch und kerniger Speck treffen auf frisch gemahlenen schwarzen Urwaldpfeffer, Muskatnuss und eine Prise Knoblauch.



ungekühlt haltbar



Strackini Knoblauch

Art.-Nr. 10121

Gewicht	ca. 110 g
Füllkaliber	45 mm
Fett	32 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack

Eine kräftige Knoblauchnote und eine Prise schwarzer Pfeffer machen diese Wurst zum exquisiten Belag für ein frisches Bauernbrot und zum idealen Begleiter für ein spritziges, edles Erfrischungsgetränk.



ungekühlt haltbar



Strackini Pfeffer

Art.-Nr. 10122

Gewicht	ca. 110 g
Füllkaliber	45 mm
Fett	32 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack

Aufbauend auf der Classico, verbindet diese Strackini die abwechslungsreiche Struktur frisch gebrochenen schwarzen Urwaldpfeffers mit einer soliden Schärfe. Perfekt für den Snack zwischendurch!



ungekühlt haltbar



Strackini Paprika

Art.-Nr. 10124

Gewicht	ca. 110 g
Füllkaliber	45 mm
Fett	32 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack

Die ausgewogene Mischung aus grober und fein gemahlener Paprika verleiht dieser Wurst eine feurig-warme, edelsüße Note. Ihre auffällige orangerote Färbung macht sie zum Highlight auf jeder kalten Platte.



ungekühlt haltbar



Strackini Fenchel

Art.-Nr. 10126

Gewicht	ca. 110 g
Füllkaliber	45 mm
Fett	32 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack

Die Wurst, die Erinnerungen an mediterrane Nächte mit Wellenrauschen erweckt. Ganze Fenchelsaaten verleihen dieser Strackini ihre aromatisch-frische, südländische Note mit einem Anklang an Anis.



ungekühlt haltbar



Strackini

... in der Kürze liegt die Würze.

Mit den neuen Strackini kommen wir dem Trend zu kleinen Portionen und intensivem Geschmack nach. Die kleinen Rohwürste sind ebenso wie ihre großen Vorbilder handwerklich aus besten Rohstoffen hergestellt und lange gereift, bestechen aber durch eine prägnante Würze.

- ✓ Qualitätsfleisch von deutschen Bauernhöfen
- ✓ Gute Haltung und stressfreie Schlachtung
- ✓ Ohne Zusatz von Aromen und Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Jod, Phosphat, Glutamat
- ✓ Frei von deklarationspflichtigen Allergenen (Gluten, Laktose, Senf, Sellerie etc.)
- ✓ Natürliche Langzeitreifung
- ✓ Attraktives Snack-Format

Kochwurst PrePack



Frische Leberwurst mit Bärlauch und Majoran

Art.-Nr. 10365

Gewicht	ca. 190 g
Füllkaliber	26/28 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	28 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Streichzarte, *sous vide* gegarte Kochwurst aus saftigem Schweinebauch, Rückenspeck, Magerfleisch und frischer Leber. Traditionell gewolft und mit frisch gemahlenen Gewürzen verfeinert, erhält die Wurst beim Glimmräuchern über Buchenspänen ihre typische Farbe und eine zarte Rauchnote.



Frische Blutwurst mit Bärlauch und Majoran

Art.-Nr. 10375

Gewicht	ca. 190 g
Füllkaliber	26/28 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	38 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



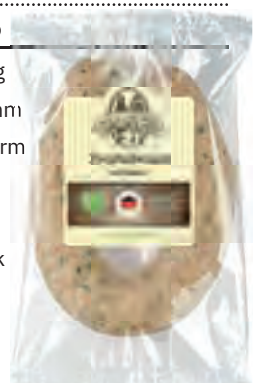
Streichzarte Blutwurst nach traditioneller Hausmacher-Art, mit groben Fleisch- und Lebereinlagen sowie mit Majoran und Bärlauch abgestimmt. Durch schonende Garung *sous vide* bleibt das Fleisch äußerst saftig und aromatisch. Ein Hauch von Buchenrauch rundet das Geschmackserlebnis ab.



Zwiebelwurst mit Bärlauch

Art.-Nr. 10386

Gewicht	ca. 190 g
Füllkaliber	26/28 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	50 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Rustikale, streichzarte Kochwurst mit gekibbelten Röstzwiebeln, schonend *sous vide* gegart, mit Bärlauch und Majoran sowie handgepflücktem schwarzen Urwaldpfeffer aus Kerala abgerundet. Ein Genuss höchster Güte – streichzart, aber texturiert, natürlich aromatisch und ausgewogen.



Ahle Leberwurst

Art.-Nr. 10300

Gewicht	ca. 220 g
Füllkaliber	38/40 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	47 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Lebendige Tradition trifft auf erstklassige Rohstoffe und handwerkliche Perfektion: Unsere Ahle Leberwurst ist ein Genuss für jeden Kenner kulinarischer Spitzenerzeugnisse. Mit schlachtfischem Fleisch und handvermahlenen Gewürzen hergestellt, heißgeräuchert und lange gereift – ein Gedicht.



ungekühlt haltbar

Ahle Blutwurst

Art.-Nr. 10310

Gewicht	ca. 220 g
Füllkaliber	43 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	37 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Diese Delikatesse macht uns niemand nach: Eine gereifte Hausmacher-Blutwurst mit groben Einlagen von kernigem Schulterfleisch, frischer Leber und blütenweiß gegartem Speck. Majoran, Piment, schwarzer Urwaldpfeffer, Zwiebeln und intensiver Buchenrauch runden das Genusserlebnis ab.



ungekühlt haltbar

Brühwurst PrePack

100%
ALLERGIKER
FREUNDLICH
★★★

Grobe Chili Bratwurst

Art.-Nr. 10897

Gewicht	4xca.100g
Füllkaliber	26/28mm
Hülle	Naturdarm
Fett	20%
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Feurig-scharfe Premium-Bratwurst für Grill und Pfanne. Frischer Schinken, Schulter, Rippe und Eisbein werden grob gewolft und mit frisch gemahlenen Gewürzen abgestimmt. Roh-Rohrzucker, Zitronenschale und Ingwer runden die robuste Schärfe der Chili ab.

Feine Bratwurst

Art.-Nr. 10898

Gewicht	4xca.100g
Füllkaliber	55 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	21%
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Für alle Genießer, die sich fürs Grobe zu fein sind: Ein Traum von einer Wurst, fein gewolft und mit frischen Röstzwiebeln aus eigener Herstellung sowie mit Kümmel, Muskat, Ingwer und Zitronenschale veredelt. Ein echtes Highlight – auf dem Grill ebenso wie in der Pfanne.

Bauer Kortes Grobe Bratwurst

Art.-Nr. 10899

Gewicht	4xca.100g
Füllkaliber	26/28mm
Hülle	Naturdarm
Fett	25%
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Unser Verkaufsschlager: Die Spitzenbratwurst aus mittelgrob gewolftem Fleisch von Prachtschweinen aus dem Sauerland, die im Tierwohl-Paradies von Bauer Korte ein glückliches Leben hatten. Viele unserer treuen Kunden halten sie für die beste Bratwurst auf dem Markt.



RACK & RÜTHER

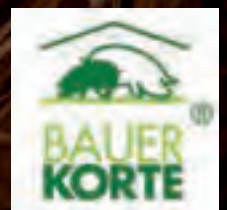
Haltung zeigen!



webcam



Wir verarbeiten hochwertiges Fleisch von deutschen Lieferanten, die wir seit langer Zeit kennen und schätzen. Zum Beispiel Bauer Korte aus dem Sauerland, mit dem wir seit über 20 Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten. Sein Offenstall bietet Freilauf mit Wetterschutz, Aromatherapie, Spiel- und Sportgeräte, Duschen und Musik. Vier Webcams auf dem Hof sorgen für volle Transparenz: <https://www.bauerkorte.de/live>



...unser Handwerk ist Genuss.

Bio-Kochwurst - PrePack

Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 19301

Gewicht	ca. 100 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	24 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Ländliche Genussskultur pur: Saftige Schulter, kerniger Speck und frische Leber von Schweinen der höchsten Haltungsstufe, grob gewolft und mit frisch gemahlenen Gewürzen verfeinert. Majoran, Rohrohrzucker, gekibbelte Zwiebeln, schwarzer Pfeffer und Piment geben dieser Wurst ihr prägnantes, süßlich-würziges Profil.



Bio Blutwurst

Art.-Nr. 19311

Gewicht	ca. 100 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	19 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Der Rohstoff für diese Bio-Delikatesse wird schlachtfrisch gerührt und sofort verarbeitet. Blütenweiß gekochter, saftiger Speck und schonend sous vide gegartes Magerfleisch sind klar im Schnittbild erkennbar. Die ausgewogene Würze mit einem Hauch Nelke macht diese Wurst zum Hochgenuss für Kennergaumen!



Bio Feine Leberwurst

Art.-Nr. 19321

Gewicht	ca. 100 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	36 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



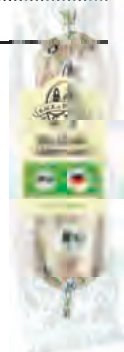
Rohstoffe von höchster Qualität sind für uns ausschlaggebend. Rohleber, edler Schinken und saftige, schmalzige Bauchspitzen sowie deutscher Bio-Honig aus unserer Region verleihen dieser feinwürzigen Delikatesse ihr einzigartig warmes Aroma und ihre wunderbar cremige Struktur.



Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 19302

Gewicht	2 x ca. 55 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	24 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Wie oben, jedoch in zwei praktischen Single-Portionen.



Bio Blutwurst

Art.-Nr. 19312

Gewicht	2 x ca. 55 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	24 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Wie oben, jedoch in zwei praktischen Single-Portionen.



Bio Feine Leberwurst

Art.-Nr. 19322

Gewicht	2 x ca. 55 g
Füllkaliber	41mm
Hülle	Supralon
Fett	36 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Wie oben, jedoch in zwei praktischen Single-Portionen.



Bio-Brühwurst - PrePack

Bio Fleischwurst

Art.-Nr. 19871

Gewicht	ca. 100 g
Füllkaliber	41 mm
Hülle	Supralon
Fett	17 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Saftige Bio-Fleischwurst aus Eisbein und kernigem Speck, die den Vergleich mit den besten Würsten aus aller Welt nicht zu scheuen braucht. Fein strukturiert, fest im Biss. Neben Pfeffer und Knoblauch verleihen ihr Macisblüte, Koriander, Kardamom, Ingwer und Zitrone ein fein ausgewogenes Aroma.



Bio Wiener

Art.-Nr. 19880

Gewicht	5 x ca. 40 g
Füllkaliber	19 mm
Hülle	Eiweiß
Fett	19 %
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Der Klassiker der schnellen Küche, ob beim Sommerfest oder bei der Weihnachtsfeier, kalt oder warm, zum Kartoffelsalat, in der Suppe oder als Hot Dog: Unsere Bio Wiener schmecken einfach nach mehr. Ein Hauch von Knoblauch und milder, natürlicher Buchenholzrauch machen diese knackige Wurst zu einem echten Highlight.



Bio Grobe Bratwurst im Saitling

Art.-Nr. 19891

Gewicht	4 x ca. 50 g
Füllkaliber	25 mm
Hülle	Schafsaitling
Fett	28 %
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Premium-Bratwurst aus Qualitätsfleisch der höchsten Haltungsstufe im zarten Schafsaitling. Urwaldpfeffer und Knoblauch sowie ein Hauch von Ingwer, Bärlauch, Muskat und Zitronenschale verleihen ihr ein wunderbares, mild-würziges Aroma.



Bio Fleischwurst

Art.-Nr. 19872

Gewicht	2 x ca. 55 g
Füllkaliber	41 mm
Hülle	Supralon
Fett	17 %
RLZ	21 Tage
BE	5er Pack



Wie oben, jedoch in zwei praktischen Single-Portionen.



Bio Bockwurst / Savela Rote

Art.-Nr. 19881

Gewicht	3 x ca. 90 g
Füllkaliber	26 mm
Hülle	Naturdarm
Fett	17 %
RLZ	14 Tage
BE	5er Pack



Nicht nur wenn's mal schnell gehen muss, bietet diese handwerklich gefertigte Bio Bockwurst vielseitige Möglichkeiten für ein leckeres Gericht: Heiß oder kalt, als Suppeneinlage, im Brötchen oder als Currywurst. Dank hochwertiger, frischer Zutaten können wir sie wie all unsere Spezialitäten ohne Zusatz von Phosphat herstellen.



Bio Stracke

Art.-Nr. 19100

Gewicht	ca. 200 g
Füllkaliber	40 mm
Hülle	Faserin
Fett	40 %
RLZ	28 Tage
BE	5er Pack



Die Königin unter unseren Stracken – mit schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch abgestimmt, mild glimmgeräuchert und in einer luftigen Textilhülle gereift. Diese Wurst wird den höchsten Ansprüchen an Rohstoffe, nachhaltigen Genuss, Verarbeitung und Tierwohl gerecht.



ungekühlt haltbar

RACK & RÜTHER



Rack & Rütter GmbH

Steinbreite 14
34277 Fuldabrück

T 0561 959 37 40

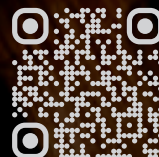
F 0561 959 37 99

E info@rackruether.de

.....
JETZT BESTELLEN

0561 959 37 40

bestellung@rackruether.de
.....



www.rackruether.de

06-2026 v1.0

...unser Handwerk ist Genuss.