

RACK & RÜTHER

PREPACK  
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 fast 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 kommen ohne Reifebeschleuniger aus – 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!



## Ahle Wurst – die Rohwurst-Delikatesse aus Nordhessen

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 & Rütther stellt diese Delikatesse nach wie vor in traditioneller handwerklicher Manier her und setzt dabei auf bestes Fleisch, auserlesene Zutaten und die Erfahrung von Generationen.

Unsere Rohwurstspezialitäten geben Ihnen die Möglichkeit, Ihr Angebot für einen genussorientierten, qualitätsbewussten Kundenkreis abzurunden. Bieten Sie Ihren Kunden ein besonderes Genusserlebnis – in unserem Sortiment findet sich für jeden Gaumen eine kulinarische Versuchung, von urigen regionalen Spezialitäten wie der Ahlen Keule bis zu nuanciert verfeinerten Variationen wie der Calvados Stracken.



## 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.



# Rohwurst



# Ahle Wurst (Rohwurst)

## Stracke Ahle Wurst

**Art.-Nr. 10141**

|             |           |
|-------------|-----------|
| Gewicht     | ca. 220 g |
| Füllkaliber | 40mm      |
| 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   |
| 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 milderen 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      |
| 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      |
| 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         |
| 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      |
| 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



*Natürlich – von Rack & Rütther!*



**Nährwerte pro 100g:**

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Energie         | 922 kJ<br>(220 kcal) |
| Fett            | 12,2 g               |
| ges. Fettsäuren | 5,4 g                |
| Eiweiß          | 27,5 g               |
| Kohlenhydrate   | 0,2 g                |
| Zucker          | 0,1 g                |
| Salz            | 4,5 g                |



- ✓ Aus traditionell handwerklicher Herstellung
- ✓ 100 % Rindfleisch von deutschen Bauernhöfen
- ✓ Hochwertiges Protein für den Muskelaufbau
- ✓ Nahezu vollständig frei von Kohlenhydraten
- ✓ Frei von allen deklarationspflichtigen Allergenen
- ✓ Aus natürlichen Zutaten und ohne Gentechnik

*Haltung zeigen!*



Wir verarbeiten hochwertiges Fleisch von deutschen Lieferanten, die wir seit vielen Jahren kennen und schätzen. Zum Beispiel die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH), mit der wir seit über 20 Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten. Mit ihr verbindet uns der hohe Anspruch an artgerechte Haltung, fairen Umgang mit Erzeugern und höchste Fleischqualität.

*New im Sortiment*



# STRACKINI

*...in der Kürze liegt die Würze.*





## 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 Beileiter 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



# Kochwurst

## Frische Leberwurst mit Bärlauch und Majoran

**Art.-Nr. 10365**

|             |           |
|-------------|-----------|
| Gewicht     | ca. 190 g |
| Füllkaliber | 26/28 mm  |
| 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  |
| 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  |
| 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  |
| 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     |
| 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

100%  
ALLERGIKER  
FREUNDLICH  
★★★



## Grobe Chili Bratwurst

Art.-Nr. 10897

|             |           |
|-------------|-----------|
| Gewicht     | 4xca.100g |
| Füllkaliber | 26/28mm   |
| 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     |
| 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   |
| 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.



*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>



## Bio-Kochwurst

### Bio Grobe Leberwurst

Art.-Nr. 19302

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



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



### Bio Blutwurst

Art.-Nr. 19312

|             |             |
|-------------|-------------|
| Gewicht     | 2x ca. 55 g |
| Füllkaliber | 41mm        |
| 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 zu einem Hochgenuss für jeden Kennergaumen!



### Bio Wiener

Art.-Nr. 19880

|             |             |
|-------------|-------------|
| Gewicht     | 5x ca. 40 g |
| Füllkaliber | 19mm        |
| 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 Feine Leberwurst

Art.-Nr. 19322

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



Eine Wurst der Extraklasse lässt sich nur mit frischen Rohstoffen von höchster Qualität herstellen. Frische Rohleber, Schinken und saftige, schmalzige Bauchspitzen sowie deutscher Bio-Honig aus unserer Region geben dieser feinwürzigen Delikatesse ihr einzigartiges warmes Aroma und eine wunderbar cremige Struktur.



### Bio Fleischwurst

Art.-Nr. 19872

|             |             |
|-------------|-------------|
| Gewicht     | 2x ca. 55 g |
| Füllkaliber | 41mm        |
| 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 Macis, Koriander, Kardamom, Ingwer und Zitrone ein fein ausgewogenes Aroma.



### Bio Bockwurst/Servela Rote

Art.-Nr. 19881

|             |             |
|-------------|-------------|
| Gewicht     | 3x ca. 90 g |
| Füllkaliber | 26mm        |
| 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-Brühwurst

### Bio Grobe Bratwurst im Saitling

Art.-Nr. 19891

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



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



## Bio-Rohwurst

### Bio Stracke

Art.-Nr. 19100

|             |           |
|-------------|-----------|
| Gewicht     | ca. 200 g |
| Füllkaliber | 40 mm     |
| 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 Textilülle gereift. Diese Wurst wird den höchsten Ansprüchen an Rohstoffe, nachhaltigen Genuss, Verarbeitung und Tierwohl gerecht.



# RACK&RÜTHER



**Rack & Rüther GmbH**

Steinbreite 14  
34277 Fuldabrück

**T** 0561 959 37 40

**F** 0561 959 37 99

**E** [info@rackruether.de](mailto:info@rackruether.de)

**JETZT BESTELLEN**

**0561 959 37 40**

**[bestellung@rackruether.de](mailto:bestellung@rackruether.de)**



[www.rackruether.de](http://www.rackruether.de)

*...unser Handwerk ist Genuss.*