

Wurst-Sortiment

Wurstspezialitäten aus der Region

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Tagwerk-Biometzgerei

bäuerlich • handwerklich • transparent

Wir freuen uns, Ihnen nun ganz **ohne Vorbestellung** ein umfangreiches Sortiment an schmackhaften Bratwürsten, Wiener & Lyoner, Gelbwurst, Leberkäse & Leberwurst und verschiedenen Knackwürsten anbieten zu können. Die Biometzgerei der TAGWERK-Genossenschaft bei Freising steht für beste Bio-Qualität regionaler Herkunft, absolute Transparenz, Handwerkskunst mit Herz und Verantwortung sowie frischeste Verarbeitung ohne Zusatzstoffe!



Respektqualität

Artgerechte Bio-Tierhaltung

Die Tiere wachsen bei TAGWERK-Bauern in der Region auf. Dort leben sie nach den Richtlinien der anerkannten Bio-Anbauverbände. Das oberste Ziel der Biometzgerei ist die stressfreie Einzeltier-Schlachtung mit vorheriger Ruhephase im Stall. Der Stall, die Schlachtung und Zerlegung sowie die Verarbeitung sind am gleichen Ort. Die Ganztierversorgung - von Kopf bis zum Schwanz - nimmt ebenfalls einen hohen Stellenwert ein.



Genussqualität

Ohne Nitritpökelsalz & Co!!!

Der achtsame Umgang mit dem Fleisch und der Wurst bedeutet Genussqualität. Die Warmfleischverarbeitung geschieht zeitnah nach der Schlachtung, somit ist **kein künstliches Phosphat** nötig. Auf weitere künstliche Zusatzstoffe, wie **Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker (Hefe) oder Laktose** wird **ebenfalls verzichtet**. Die Haltbarmachung geschieht schonend durch Kochen, Räuchern über Buchenholz oder Reifen.



Lebensraumqualität

Öko-Kreislaufwirtschaft

Alle TAGWERK-Betriebe fördern eine Öko-Kreislaufwirtschaft. Diese will den Kreislauf der Natur mit all den darin wirkenden Kräften wieder rund werden lassen. Dafür sorgen die TAGWERK-Landwirte mit artgerechter Tierhaltung und Fütterung mit betriebseigenen Futtermitteln. Die Herkunft, Herstellung und der Verkauf der Produkte geschieht regional, gemäß dem Credo: „Aus der Region für die Region“.

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Bratwürste

Für den Grill oder die Pfanne

Rote Currywurst

geräuchert über Buchenholz
240 g, 2 St. 5,99 €/Pack.

NEU: Käsegriller

mit würzigem Emmentaler Käse
200 g, 2 St. 6,69 €/Pack.

Rinder-Käsekrainer

mit Emmentaler; ohne Schwein
195 g, 3 St. 5,99 €/Pack.



Brühwürste

Wiener, Lyoner,
Debreziner, Weißwurst

Wiener

der Klassiker
200 g, 4 St. 4,95 €/Pack.

Putenwiener

ohne Schwein
180 g, 4 St. 5,99 €/Pack.

Putenlyoner mini

ohne Schwein
200 g, 1 Stück 5,99 €/Pack.

Debreziner

Verwendung: kalt, gebraten oder gekocht
ca. 40 g, 1 Stück 1,15 €/St.

Weißwurst

Gewinner Goldmedaille 2021
170 g, 2 Stück 4,95 €/Pack.



Leberkäse

Zum Braten in der Pfanne

Leberkäse (Scheibe)

zum Anbraten
180 g, 1 Scheibe 4,49 €/Pack.

Putenleberkäse (Scheibe)

ohne Schwein; zum Anbraten
180 g, 1 Scheibe 5,49 €/Pack.

Leberkäs' mit Spiegelei

Zutaten für 4 Personen: 4 Scheiben
Leberkäs', 4 Eier, 2 EL Ghee oder
Bratöl, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Leberkäs' von
beiden Seiten in einer beschichteten
Pfanne in Öl anbraten. Die Spiege-
gelei in einer separaten Pfanne in
Butter braten. Würzen, das Spiegelei
auf dem Leberkäs' anrichten.

Dazu passt süßer Senf, eine Brezn
oder Bratkartoffeln und Salat.



Schnelle Küche

Leberknödel

leckere Suppeneinlage
100 g 2,19 €/St.

Fleischpflanzerl

fertig gebraten
200 g, 2 St. 5,69 €/Pack.



Streichwurst

Leberwurst & Mettwurst

Delikatess Leberwurst fein

der Klassiker mit feinen Gewürzen
150 g 4,29 €/St.

Leberwurst Cranberry-Apfel

würzig-fein und fruchtig
150 g 4,79 €/St.

Mettwurst fein

feinwürzig-cremig
150 g, 1 St. 3,29 €/St.



Zur Brotzeit

Knacker, Gelbwurst, Salami

NEU: Chiliknacker

würzig-pikant
ca. 50 g, 1 Stück 1,59 €/St.

Pfefferknacker

würzig mit schwarzem Pfeffer
ca. 50 g, 1 Stück 1,59 €/St.

Polnische

herzhaft-würzig
ca. 90 g, 1 Stück 2,45 €/St.

Gelbwurst mini

am Stück
ca. 200 g, 1 Stück 4,79 €/St.

NEU: Bergsalami mit Fenchel

konzentrierter, feiner Geschmack
ca. 110 g, 1 Stück 6,49 €/St.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037