



Fleischwaren Munzert GmbH

Produktkatalog

Korv och skinka specialiteter från bavaria



Förord



Det medelstora familjeföretaget Munzert bildades 1980 och ligger i den idylliska staden Rehau, beläget i Oberfranken, Bayern.

Med stor kompetens tillverkar vi högkvalitativa korvar, samt skink specialiteter, allt enligt traditionella recept sedan generationer.

Genom de finaste naturliga råvaror, garanterar vi alltid bästa kvalitet och smak.



" Bästa smak och högsta kvalitet, en oförglömlig smakupplevelse för kunden "

Denna slogan är inte bara tomma ord, utan något vi lever upp till dagligen. Vid tillverkning av våra produkter finns det inga kompromisser, vi använder oss endast av bästa och utvalda råvaror, stränga varukontroller övervakar, kvalitet, hygien och temperatur av levererade råvaror.

Kunskap och stor noggrannhet är basen för våra högkvalitativa produkter.

Genom vårt interna datasystem övervakas och styrs produktionsprocessen, därmed garanterar vi alltid högsta kvalitet genom hela tillverkningen.

Våra kvalitetsmanagementsystem garanterar kunden, under hela produktionen, högsta möjliga produktionssäkerhet, detta ligger till grund för det förtroende och tillfredsställelse vi genom åren har fått av våra kunder.

Vi är ett företag som är lyhört för förändringar och tillväxt, efter en längre uppåtgående trend, inleddes en större nybyggnation 2001 och nu senast utökades år 2011 även kyl och förpackningsavdelningen.

I mars 2010 blev vi tilldelade en certifiering, med IFS higher level, vilket betyder att vi uppfyller de högst möjliga kraven.





Art. 201101 Bierschinken

The fine sausage with whole pieces of pork meat.

Fläskkött 86%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (hela stycket)
21 (skivad)



Art. 201501 Bierwurst

A spicy sausage made from pork and beef meat.

Fläskkött 55%, Nötkött 25%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (hela stycket)
21 (skivad)



Art. 207005 Nötfalukorv

Nötfalukorv - the Swedish tradition of sausage made from the finest beef meat.

Nötkött 71%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35 (hela stycket)
21 (skivad / strimlad)



Art. 207101 Kockt medvurst

The tasty sausage - perfect for sandwiches or snacks.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (hela stycket)
21 (skivad)



Art. 215201 Bayrischer leberkäse

The traditional Bavarian sausage - made in the form of a pie.
Both - cold and warm a delicacy.

Fläskkött 77%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (hela stycket)
21 (skivad)





Art. 220152 Currybockwurst

The crispy sausage with the fine touch of curry.

Fläskkött 78%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 220201 Hot Dog

The sausage for snacks - the cult in bread rolls.

Fläskkött 80%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 220305 Käsekrainer

The lightly smoked sausage with pieces of Emmental cheese.

Fläskkött 56%, Nötkött 26%,
Ost 10%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 220707 Nötchorizo

The spicy sausage - made from beef meat.

Nötkött 76%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 221002 Weißwurst

The traditional Bavarian sausage made from fine pork meat and bacon - delicately spiced with fresh parsley.

Fläskkött 75%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

21





Art. 221302 Ostwienerkorv

The thin lightly smoked sausage - filled in natural casings with pieces of Emmental cheese.

Fläskkött 76%, Ost 10%,

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222002 Grillbricka Tysk

The grill package consists of the varieties Bayerngrillare, Bratwurst und Käsekraimer.

Art. 222003 Grillbricka Spansk

The grill package consists of the varieties Paprikacabanossy, Chorizo und Vitlökabanossy.

(3x2 Stück a 90g)

Hållbarhet (Dagar): Högst +8°C till 28



Art. 222142 Cabanossi ost

The tasty variant of cabanossi with peaces of Emmental cheese.

Fläskkött 85%, Ost 10%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 222154 Cabanossi paprika

The spicy cabanossi is seasoned with peaces of paprika.

Fläskkött 95%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 222175 Cabanossi bacon/ost

The tasteful cabanossi - refined with peaces of bacon and cheese.

Fläskkött 85%, Ost 10%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 2221 82/85 Cabanossi chorizo

Cabanossi chorizo - a variant which is refined with chilli.



Fläskkött 95%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 222187 Chorizo

Chorizo - the fine spicy specialty with the flavour of chilli.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222203 Lunchkorv

The crisp sausage - perfect for the pan or for cooking.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222304 Varmkorv

The delicate sausage - a classic in Scandinavia.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222305 Røde Pølser

The typical traditional sausage of the danish kitchen.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28





Art. 222404 Wienerkorv

The Wienerkorv - the fine sausage in natural casings.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222430 Frankfurter

The slightly thicker version of the Wienerkorv - filled in natural casing of pork.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 222433 Prinskorv

The delicate little sausage with high meat content - filled in fine natural casings.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 2245 01/02 Gourmet falukorv

The „Garanterad traditionell specialitet“ with a meat content of 82% and a maximum fat content of 23%.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 230103 Bayersk bratwurst

The delicately flavored sausage. The oldest known recipe for this sausage, coming from Germany, dates back to 1432. The classic of frying and grilling sausages.

Fläskkött 82%, Fetthalt 28%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28





Art. 230106 Bratwurst grov

A variant of Bratwurst - filled in natural casing of pork and lightly smoked.

Fläskkött 82%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 234011 Fränkische mini-bratwurst

The Bavarian-Franconian specialty. Produced by the way of a coarse sausage with the fine flavour of majoram. The mini sausages are filled in fine natural casings of sheep (25g).

Fläskkött 85%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 2402 01/03 Tysk leberwurst fin malen

The fine pate is made from pork meat, beef meat and pork liver. Available in portion or in rod.

Fläskkött 35%, Gris lever 25%,
Nötkött 15%, Gris fläsket 15%,
Fetthalt 28%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 242301 Hausmacher pressack vit

Art. 242401 Hausmacherpressack röd

The traditional German sausage with whole peaces of pork meat. Produced from pork meat, fat and rind. The white variant with the addition of pork liver - the red variant with the addition of pork blood.

Fläskkött 60%

Hållbarhet (Dagar): 28
Högst +8°C till

Art. 247005 Tysk fläksylta

The cold meal - pork meat in aspic. Delicately spiced with a light flavour of vinegar.

Fläskkött 45%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28





Art. 25020I Bauernknacker

The smoked and dried variant of salami in the form of a small sausage. Produced from pork meat and bacon. Finely seasoned with pepper and filled in natural casings.

100g av denna produkt är gjorda av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 25030I Pfefferbeißer

Pfefferbeißer - a thin variant of Bauernknacker with delicious whole pepper pieces.

100g av denna produkt är gjorda av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 25060I Tysk rökt mettwurst (fin mald)

The fine spread for bread.

Art. 25070I Tysk rökt mettwurst (grov)

100g av denna produkt är gjorda av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar): Högst +8°C till 28



Art. 25403I Salami

The mildly spiced salami. The sausage is available as a whole or sliced.

100g av denna produkt är gjorda av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

30
28 (sliced)



Art. 25350I Salami mediteran

The salami with the flavor of mediterranean herbs and spices. The sausage is available as a whole or sliced.

100g av denna produkt är gjorda av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

45
28 (sliced)



Art. 253501 / 254137 Pepparsalami



The mildly spiced salami coated with pepper.

Available in the variations:

„Only pepper coating“ and „pepper coat with pepper in meat“.

100g av denna produkt är gjorda
av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

45
28 (sliced)

Salami med senapmantel, chilimantel, örtmantel

The mildly spiced salami. The sausage is available in different
sausage skins — chili, herbs and mustard seeds.



100g av denna produkt är gjorda

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

45
28 (sliced)





Råkorv chili, vitlök, chorizo, classic

Produced by the way of a coarse sausage with different flavors. The sausages are filled in fine natural casings. The Råkorv is available in the variants chili, garlic, chorizo and classic.

Fläskkött 95 %

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

14



Art. 267101 Kassler rökt

Art. 267301 Kassler med örter

Art. 267401 Kassler med peppar

Art. 267501 Kassler med paprika



Hållbarhet (Dagar): Högst +8°C till 28

Art. 263010 Kotlett svartrökt



Fine cooked and smoked meat of the pork back. Sliced or in whole pieces available.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (sliced)



Art. 262103 Skinka rökt skiv.

Lean cooked ham, cooked mildly, lightly salted and smoked.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 262104 Skinka kokt skiv.

Lean cooked ham, cooked mildly, lightly salted.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 2622 03/04 Skinka rökt tärn. / strim.

Lean cooked ham, cooked mildly, lightly salted. Cut into strips or cubes.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 263002 Svartrökt fläskytterlår

Fine smoked silverside (lower shell), smoked over beech chips.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 263009 Karré svartrökt

Fine smoked meat of the neck, mildly smoked over beech chips. Sliced or in whole pieces available.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28 (sliced)





Art. 264035 Gourmetskinka kokt

Selected lean ham, mildly cooked.

Fläskkött 95%, Fetthalt 5%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 264135 Gourmetskinka rökt

Selected lean ham with a slight fat cover, mildly cooked and lightly smoked.

Fläskkött 95%, Fetthalt 5%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 264501 Skinka peppar

Mild cooked, lean ham wrapped in a shell of ground peppercorns.

Fläskkött 93%, Fetthalt 3%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 272201 Bacon på bakplåtspapper

The mild smoked breakfast bacon.
Each layer of ham can be added all at once into the pan. The practical time-saving solution to fry bacon.

1 kg package

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

45



Art. 275110 Luftikus Air Dry

The delicacy of the prosciutto - the air-dried Luftikus.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 269001 Sidfläsk rökt med svål



The mildly salted and lightly smoked belly piece. Very well suited for frying and cooking - essential in stews.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28

Art. 269002 Bacon torrsalt skiv.



Mild cooked, dry salted bacon.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28

Art. 272201 Kallrökt skinka hel



Large piece of hip in block form - lightly salted, delicate smoked.
Sliced or in whole piece available.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

42



Art. 275013 Tärnat rökt bacon



Diced smoked bacon - packaged for consumption.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28

Art. 275103 Bacon skiv.



The mild smoked breakfast bacon.



Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

45



Art. 285104 Crispy-bacon

The READY-TO-USE, crispy fried bacon.



Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 295102 Kalkonbröst gourm. rökt

Delicately smoked, lean turkey breast.
In the piece or sliced.



Kalkon 93%, Fetthalt 2%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

36 (hela stycket)
21 (skivad)



Art. 295232 Kalkonbröst paprika skiv.

Delicately smoked, lean turkey breast, covered in a mixture of paprika. In the piece or sliced.

Kalkon 93%, Fetthalt 2%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

21



Art. 297003 Kycklingkorv rak

The poultry sausages with a high meat content of 78%.



Kycklingkött 78%, Fetthalt 22%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 297004 Kycklingprinskorv

The small delicate sausage - produced from 80% poultry meat.

Kycklingkött 80%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 297005 Kycklingchorizo

The delicately spicy chorizo -
made from poultry meat.

Kycklingkött 80%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 297006 Kycklingwienerkorv

The fine Wienerkorv, made of 80% poultry meat.

Kycklingkött 80%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

28



Art. 255500 Salami från nötkött

A delicious beef salami -
tastefully seasoned.

100g av denna produkt är gjorda
av 110g fläsk.

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

30



Art. 2699 00/01 Pastrami

Pastrami - cooked beef brisket, covered with
spices. Very popular as topping for sandwich.
In the piece or sliced.

Nötkött 95%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

35



Art. 260387 Julskinka

Julskinka - the mild cooked ham.

Skinka av gris 95%

Hållbarhet (Dagar):
Högst +8°C till

21



Fleischwaren Munzert GmbH

Munzert GmbH
Rudolf-Strunz-Str. 2
D-95111 Rehau

Phone: +49 9283 / 89 84 0
Fax: +49 9283 / 89 84 44
www.fleischwaren-munzert.de