



Wurst- und Grill- S P E Z I A L I T Ä T E N



Original Nürnberger Rostbratwürste

Die EU hat unsere **Original Nürnberger Rostbratwürste** 2003 unter **g.g.A. Schutz** gestellt. So dürfen diese nur im **Stadtgebiet Nürnberg** nach der **festgeschriebenen Rezeptur** hergestellt werden und tragen neben dem **offiziellen Zeichen der EU** auch ihr **eigenes Original Siegel**. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur bewahren wir bereits **seit 1882** bis zum heutigen Tage den authentischen Charakter und den **unverwechselbaren Geschmack**.

Original Nürnberger Rostbratwürste, gebrüht

Das Nürnberger Original hergestellt nach überlieferter Rezeptur mit mittelgrobem Brät und der typischen Majorannote, im Schafsaitleing. Genießen Sie die Nürnberger Spezialität mit Tradition – seit 1313!



Art.-Nr. 6019
Verpackung: vac. 2 x 500 g / 1 kg
Kartoninhalt: 10 Pckg.
RLZ: 28 Tage bei <7°C



Art.-Nr. 6067
Verpackung: Frischepack ca. 95 Stück / ca. 2 kg
Kartoninhalt: 2 Pckg.
RLZ: 180 Tage bei -18°C

Vorgebraten



Art.-Nr. 43771
Verpackung: Frischepack ca. 190 Stück / ca. 4 kg
Kartoninhalt: 3 Pckg.
RLZ: 5 Tage bei <7°C

Heimat kann man nicht nur spüren, sondern auch schmecken!

Original Nürnberger Rostbratwürste g.g.A.



Die **geschützte geografische Angabe (g.g.A.)** garantiert die Richtigkeit der **geografischen Herkunft** und die Einhaltung **festgelegter Herstellungsschritte** getreu **traditioneller Verfahren**:

- Hergestellt im Stadtgebiet Nürnberg
- Verwendung bester Rohstoffe
- Grob entfettetes Schweinefleisch
- Feinste Gewürze und Kräuter

Besondere Merkmale:

- Mittelgrobe Körnung
- Typische Majoranwürzung
- Stückgewicht roh: 20–25 g
- Länge: 7–9 cm
- Schafsaitleing

Das Nürnberger Qualitätssiegel



Mit diesem Gütesiegel erkennen Sie die **echte, feine Qualität** der „Original Nürnberger Rostbratwürste“ – hergestellt mit einer über **700-jährigen Rezeptur**.



Auch in Bio Qualität erhältlich!



Original Thüringer Rostbratwurst, gebrüht

Der regionale Klassiker hergestellt nach überlieferter Rezeptur mit feinem Brät, mittelgrober Einlage und der typischen Kümmelnote, im Naturdarm. Ein Geschmackserlebnis mit Tradition – seit 1404!



Art.-Nr. 48201
Verpackung: vac. 10 x 100 g / 1 kg
Kartoninhalt: 20 Pckg.
RLZ: 28 Tage bei <7°C



Art.-Nr. 48141
Verpackung: vac. 10 x 125 g / 1,25 kg
Kartoninhalt: 8 Pckg.
RLZ: 28 Tage bei <7°C



Art.-Nr. 48101
Verpackung: vac. 10 x 150 g / 1,5 kg
Kartoninhalt: 15 Pckg.
RLZ: 28 Tage bei <7°C

Vorgebraten



Art.-Nr. 43735
Verpackung: Frischepack ca. 190 Stück / ca. 4 kg
Kartoninhalt: 3 Pckg.
RLZ: 5 Tage bei <7°C

Jägerschnitzel

Pikante, mittelgrobe Brühwurstscheiben von der Jagdwurst, goldgelb paniert. Für herzhaft knusprigen Genuss!



Art.-Nr. 95803
Verpackung: Hartschale 8 x 125 g / ca. 1 kg
Kartoninhalt: 8 Pckg.
RLZ: 14 Tage bei <4°C



Auch in Bio Qualität erhältlich!

Original Thüringer Rostbratwurst g.g.A.



Die **geschützte geografische Angabe** (g.g.A.) garantiert die Richtigkeit der **geografischen Herkunft** und die Einhaltung **festgelegter Herstellungsschritte** getreu **traditioneller** Verfahren:

- Herstellung in Thüringen
- Verwendung bester Rohstoffe
- Grob entfettetes Schweinefleisch, nicht umgerötet
- Feinste Gewürze und Kräuter

Besondere Merkmale:

- Mittelfeine Bratwurst
- Grundgewürze: Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch
- Fettgehalt 20 % ± 5 %
- Stückgewicht: 100–150 g
- Länge: mind. 15–20 cm
- Naturdarm

Das Zeichen „Thüringer Original“



Dieses Siegel steht für **ausgezeichnete Qualität**, die Verwendung einer **über 600-jährigen traditionellen Rezeptur** und die **Herkunft aus Thüringen**.



In Bayern daheim – der Tradition verbunden

Wer einmal die malerischen, bayerischen Alpen, die blühenden Wiesen der Donauebene und die tiefen Wälder im Fichtelgebirge kennengelernt hat, den packt die Sehnsucht wiederzukommen. Nicht zuletzt aufgrund der bayerischen Küche mit ihren unwiderstehlichen **bayerischen Schmankerln**. Ob feine **Münchner Weißwurst**, traditioneller **Leberkäse** oder delikate **Gelbwurst**: Unser Sortiment an **bayerisch-traditionellen Wurstspezialitäten** ist weit über die Grenzen des Freistaates und des sogenannten „Weißwurst-Äquators“ hinaus **beliebt und bekannt**.



Münchner Weißwurst

Unsere feinen Brühwürste mit der klassischen Petersilieneinlage, abgerundet im Geschmack von einem Hauch Zitrone, wird am besten warm mit Senf und Breze serviert. Ein echter Traditionsgenuss aus Bayern.



Art.-Nr. 42603
Verpackung: Frischepack 10 x 80 g / 800 g
Kartoninhalt: 15 Pckg.
RLZ: 8 Tage bei <7°C

Schweineschnitzel, vorgebraten

Goldgelb paniertes Schweineschnitzel, herzhaft gewürzt und vorgebraten – perfekt für den schnellen Genuss!



Art.-Nr. 87360
Verpackung: Hartschale 6 x ca. 150 g / e 900 g
Kartoninhalt: 8 Pckg.
RLZ: 7 Tage bei <4°C

Cordon bleu vom Schwein, vorgebraten

Schweineschnitzel, lecker gefüllt mit Emmentaler und Schinken umhüllt von herzhafter Panade – schnell zubereitet, da bereits vorgegart.



Art.-Nr. 87390
Verpackung: Hartschale 6 x ca. 150 g / e 900 g
Kartoninhalt: 8 Pckg.
RLZ: 7 Tage bei <4°C



Die Münchner Weißwurst

Die Weißwurst ist eine der bekanntesten Münchner Spezialitäten. Der Legende nach wurde die Weißwurst im Gasthaus „Zum ewigen Licht“ am Münchner Marienplatz am 22. Februar 1857 vom Wirtsmetzger „Moser Sepp“ eher zufällig bei der Bratwurstherstellung erfunden, als ihm der Schafsaitleing ausging. Stattdessen füllte er das Brät für die Kalbsbratwürste in Schweine Därme und kochte sie.

Sie wird traditionell frühmorgens hergestellt und vormittags als Imbiss auf Märkten und in Wirtshäusern mit süßem Senf, Brezen und Weißbier verzehrt.





Original Nürnberger Rostbratwürste, gebraten

Das Nürnberger Original hergestellt nach überlieferter Rezeptur mit mittelgrobem Brät und der typischen Majorannote, im Schafsaftling. Genießen Sie die Nürnberger Spitzenqualität mit Tradition – seit 1313!



Mit Sauerkraut

Art.-Nr. 43811
Verpackung: Dose 360 g,
6 Stück mit 240 g Sauerkraut
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C



Ohne Sauerkraut

Art.-Nr. 43779
Verpackung: Dose 200 g,
10 Stück Nürnberger Rostbratwürste
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C



Original Thüringer Rostbratwürste, gebraten

Der regionale Klassiker hergestellt nach überlieferter Rezeptur mit feinem Brät, mittelgrober Einlage und der typischen Kümmelnote, im Naturdarm. Ein Geschmackserlebnis mit Tradition – seit 1404!



Mit Sauerkraut

Art.-Nr. 43814
Verpackung: Dose 500 g,
2 Stück mit 300 g Sauerkraut
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C



Ohne Sauerkraut

Art.-Nr. 43778
Verpackung: Dose 200 g,
2 Stück Thüringer Rostbratwurst
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C



Mini Puten-Käsekrauter

Die Mini Puten-Käsekrauter, verfeinert mit herzhaftem Emmentaler Käse und mild geräuchert. Für den charakteristisch-unverwechselbaren Geschmack!



Mit Sauerkraut

Art.-Nr. 43776
Verpackung: Dose 360 g,
4 Stück mit 240 g Sauerkraut
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C



Ohne Sauerkraut

Art.-Nr. 43734
Verpackung: Dose 360 g,
12 Stück Mini Puten-Käsekrauter
Kartoninhalt: 12 Dosen
RLZ: 450 Tage bei <21°C

Geografisch geschützt!



Geflügel Wiener

Feines Würstchen im zarten Saitling goldgelb geräuchert, aus Putenfleisch für den milden Geschmack in Spitzenqualität.

Art-Nr. 39003
Verpackung: Frischepack 20 x ca. 60 g / 1,2 kg
Kartoninhalt: 10 Pckg.
RLZ: 18 Tage bei <7°C



Delikatess Wiener Thüringer Art

Feines Würstchen im zarten Saitling, goldgelb geräuchert für den herzhaft-aromatischen Geschmack in Spitzenqualität.

Art-Nr. 40323
Verpackung: Frischepack 32 x 50 g / 1,6 kg
Kartoninhalt: ca. 8 Pckg.
RLZ: 21 Tage bei <7°C



Currybockwurst


Fein zerleinerte Brühwurst im Naturdarm gegart. Ein rauchfrisches, knackiges Geschmackserlebnis besonders geeignet für Currywurst.

Art-Nr. 40983
Verpackung: Frischepack 10 x 150 g / 1,5 kg
Kartoninhalt: 7 Pckg.
RLZ: 21 Tage bei <7°C



FRISCH & KNACKIG



WO DIE LIEBE 
DEN TISCH DECKT,
SCHMECKT DAS
ESSEN AM BESTEN.

Bodenständig und unkompliziert, damit sich Ihre Kunden auf die wirklich wichtigen Dinge im Leben konzentrieren können. Ehrliche und authentische Produkte, schnell zubereitet und ohne viel Schnickschnack lassen Zeit für die Familie und alle, die uns am Herzen liegen.



HOLEN SIE SICH DIE BBQ SENSATION

Grilltastische BBQ Favoriten – für ein meisterhaftes Grillvergnügen und wahre Helden der heißen Glut!

#BBQ
FUN



N° 6591

RIESENKNACKWURST CURRY

Aufgepasst Currywurst Fans! Unseren herzhaft-rauchigen Klassiker aus feinem Brät gibt es jetzt in XXL für besonders langen Curry-Kult-Genuss. #curryspaß #xxl #currykult

vac. 20 x 170 g Stück | 3,4 kg

3 Pckg. im Karton

28 Tage RLZ bei <7°C

N° 6240

ROSTBRATWÜRSTCHEN

Unsere groben Rostbratwürste mit wilder Majorannote werden im Schafsaitling abgedreht und begeistern alle BBQ Lovers! Aber Achtung: Suchtgefahr! #bbqaddiction

Frischepack 100 Stück |
ca. 2 kg

2 Pckg. im Karton

150 Tage RLZ bei -18°C

N° 6230

ROSTBRATWÜRSTCHEN

Unsere groben Rostbratwürste mit wilder Majorannote werden im Schafsaitling abgedreht und begeistern alle BBQ Lovers! Aber Achtung: Suchtgefahr! #bbqaddiction

vac. 50 Stück | 1 kg

4 Pckg. im Karton

28 Tage RLZ bei <7°C

100 %
VEGAN

N° 9536

VEGANE MINI BRATWURST

Vegane Mini Würstchen mit feiner Majorannote. Ein aromatischer Bratwurstgenuss für alle, die auf nichts verzichten wollen. #grillenmachtglücklich

vac. e 200 g

8 Pckg. im Karton

35 Tage RLZ bei <7°C

N° 9537

VEGANE BRATWURST

Vegane große Bratwurst mit würziger Kümmelnote. Ein aromatischer Bratwurstgenuss für alle, die auf nichts verzichten wollen. #grillicious

vac. e 200 g

8 Pckg. im Karton

35 Tage RLZ bei <7°C



CURRY-
QUEEN



CURRY-KULT MIT UNSERER
CURRY-
WURST

Mit unserem All-Time-Favorite sind Sie in aller Munde. Ob in der klassischen Version mit feurig-scharfer Tomatensauce und Curry oder exotisch gegrillt mit Mango und Ananas – das bleibt dem Genießer überlassen. Aber fehlen darf unsere Currywurst in keinem Kühlregal.



N° 87340	FRIKADELLEN
Die lecker gewürzten Frikadellen begeistern alle Brotzeitliebhaber. Auch kalt ein echter Leckerbissen! #snackingliebe	
Hartschale 6 x 140 g e 840 g	8 Pckg. im Karton 7 Tage RLZ bei <4°C



N° 53003	PFEFFERBEISSER
Herzhaft knackiges Rohwürstchen – pfeffrig und rustikal im Geschmack! Aus mittelgrobem Brät im Schafsaitlein abgedreht und über Buchenholz geräuchert.	
Frischepack 10 x 65 g e 650 g	12 Pckg. im Karton 21 Tage RLZ bei <7°C



N° 82775	BAYERISCHER WURSTSALAT
Herzhafter bayerischer Wurstsalat mit Regensburger Wurststicks, Zwiebeln und Essiggurken in würzig-saurer Marinade. #snackingaufbayerisch #bechertogo	
Becher e 300 g	6 Pckg. im Karton 21 Tage RLZ bei <7°C



N° 82795	SCHWEIZER WURSTSALAT
Schweizer Wurstsalat mit feinen Lyoner Sticks, herzhaftem Emmentaler Käse, Zwiebeln und Essiggurken in würzig-saurer Marinade. #sorientigcheesy #bechertogo	
Becher e 300 g	6 Pckg. im Karton 21 Tage RLZ bei <7°C



N° 82857	WURSTSALAT MIX
Bestes Ungarn Feeling trifft auf mediterranen Lifestyle! Feine Lyoner Sticks mit typisch ungarischen Dressing und mediterran-frisch mit Mozzarella, grünen Oliven und feinsten Kräutern – abgestimmt in würzig-saurer Marinade.	
Becher e 250 g	3 Pckg. pro Sorte im Karton 21 Tage RLZ bei <7°C



TIME TO SNACK!



#QUICKANDEASY

TURBO-SNACKS

FÜR DEN SCHNELLEN GENUSS

Wenn der Magen mal wieder auf halb acht hängt, die nächste Mahlzeit aber noch in weiter Ferne liegt – ein Griff ins Kühlregal – Problem gelöst. Die leckeren Wurstsalate sind nicht nur ungemein herzhaft und schmack-o-fatz, sondern auch ungemein praktisch. Im wiederverschließbaren Becher mit Gabel immer griffbereit und ready to eat.





Sprechen Sie uns an!

Gerne kreieren wir zusammen mit Ihnen erfolgreiche Produktkonzepte, die begeistern – für gemeinsam starken Umsatz.

Ihr persönlicher Ansprechpartner



Julia Pürzel
Assistenz Vertrieb



Telefon +49 9431 384-311
E-Mail ju.puerzel@wolf-essgenuss.de



Sylvia Eckert
Leitung zentrales Auftragsmanagement



Telefon +49 34491 31-115
Fax +49 34491 1048
E-Mail order@wolf-essgenuss.de



WOLF Essgenuss GmbH
Am Ahornhof 2, 92421 Schwandorf



Mehr erfahren Sie unter
wolf-essgenuss.de

Appetit auf mehr?

