



W I E S E N B E R G E R

Salami & Co

*Genuss
de luxe*



Aus köstlichen Gründen spezialisiert

Warum sollte man Salamis und andere Rohwürste von Wiesberger kaufen? Die Antwort auf diese Frage ist ganz einfach: weil man den Unterschied schmeckt. Die Herstellung von Rohwürsten in gleichbleibend hoher Qualität ist der anspruchsvollste Bereich der Wurstfabrikation – da sollte der Hersteller schon sehr genau wissen, was er tut – so wie wir. Die Tradition der Fleischverarbeitung reicht bei Wiesberger bis in das Jahr 1942 zurück, seit 1959 konzentrieren wir uns auf Rohwürste.

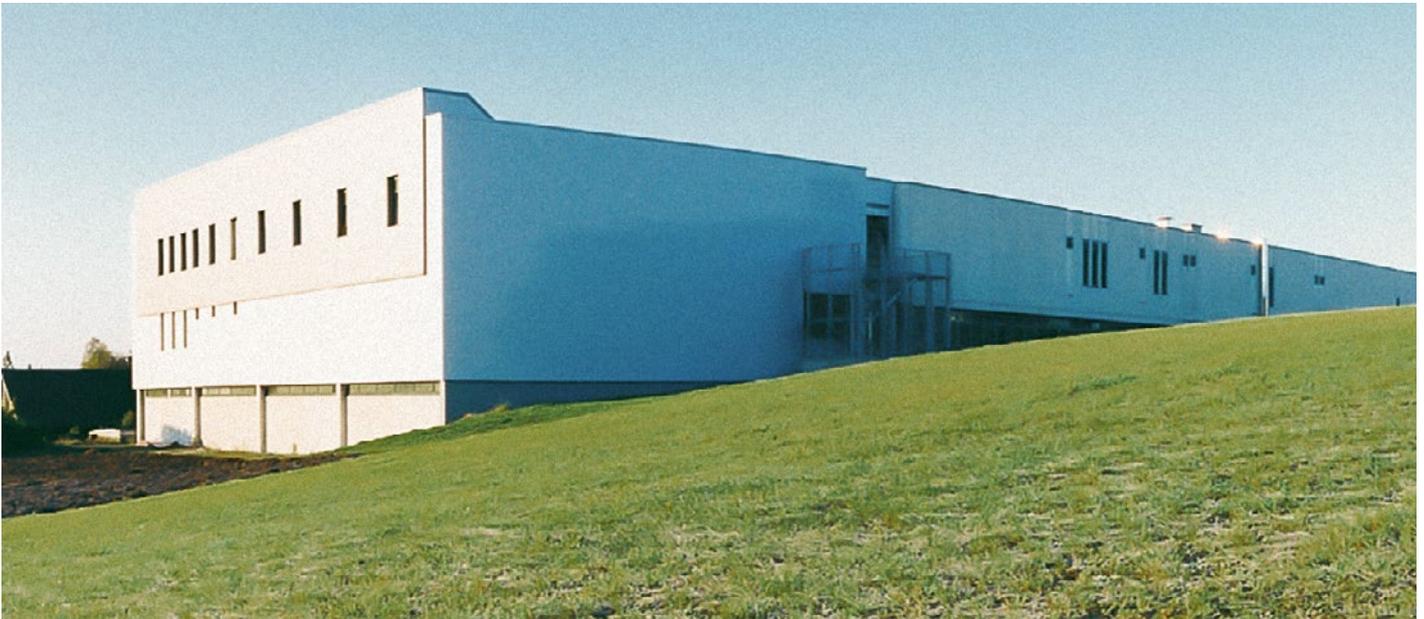
Wie der Name schon sagt, liegt die Besonderheit bei Rohwürsten darin, dass in der Fertigung allein Rohfleisch, Salze, Gewürze und ein Reifeprozess zum Einsatz kommen. Das verlangt erstklassige Grundstoffe, viel Erfahrung und Sorgfalt sowie ein ganz spezielles Produktionsumfeld. Mit unseren Fleischlieferanten pflegen wir langjährige, vertrauensvolle Beziehungen. Sie stammen vorwiegend aus der näheren

Umgebung; deswegen kennen wir die örtlichen Bedingungen aus eigener Anschauung

und es gibt keine unnötig langen Transportwege. Wir arbeiten ausschließlich mit Frischfleisch, mit selbst entwickelten Gewürzmischungen und unter der Kontrolle eines anspruchsvollen Qualitätssicherungssystems nach IFS auf höherem Niveau. Ein Großteil der Produkte tragen das AMA-Gütesiegel.

Wiesberger ist ein mittelständisches Familienunternehmen, das sich seit drei Generationen mit seinen ausgezeichneten qualifizierten Mitarbeitern höchster Qualität verschrieben hat. Aus diesem Grund ist unser Sortiment relativ klein, aber fein. Diese bewusste Konzentration und Spezialisierung





schmeckt man aus unserem Sortiment heraus. Immer wieder belegen unsere Erzeugnisse bei nationalen und internationalen Verkostungen und Wettbewerben Spitzenplätze. Unsere Qualität gibt es übrigens auch maßgeschneidert: Für unsere Kunden aus dem Groß- oder Lebensmitteleinzelhandel bieten wir den Service, ganz auf ihre Wünsche zugeschnittene Produkte zu entwickeln und herzustellen. Wir bieten Genuss de luxe – davon können Sie sich gern selbst überzeugen.

Ing. A. Schmid GmbH
 Kälte- und Klimatechnik

KÜHLZELLEN
 KÜHLANLAGEN
 KLIMAAANLAGEN
 WÄRMERÜCKGEWINNUNGEN



Hafenstraße 61
4020 Linz

Telefon 0732 / 25 45 15
 Telefax 0732 / 25 45 15-20
 E-Mail: office@schmid-kaelte.at

24-Stunden-Notruf
 0676-847 991 300
www.schmid-kaelte.at



Reichherzer & Co

KOMPETENT – bei Naturdärmen
INNOVATIV – bei Endfertigung
FLEXIBEL – bei Verpackung

Meischlgasse 11 Tel.: +43-1-661-25-0
 A-1230 Wien Fax: +43-1-661-25-9

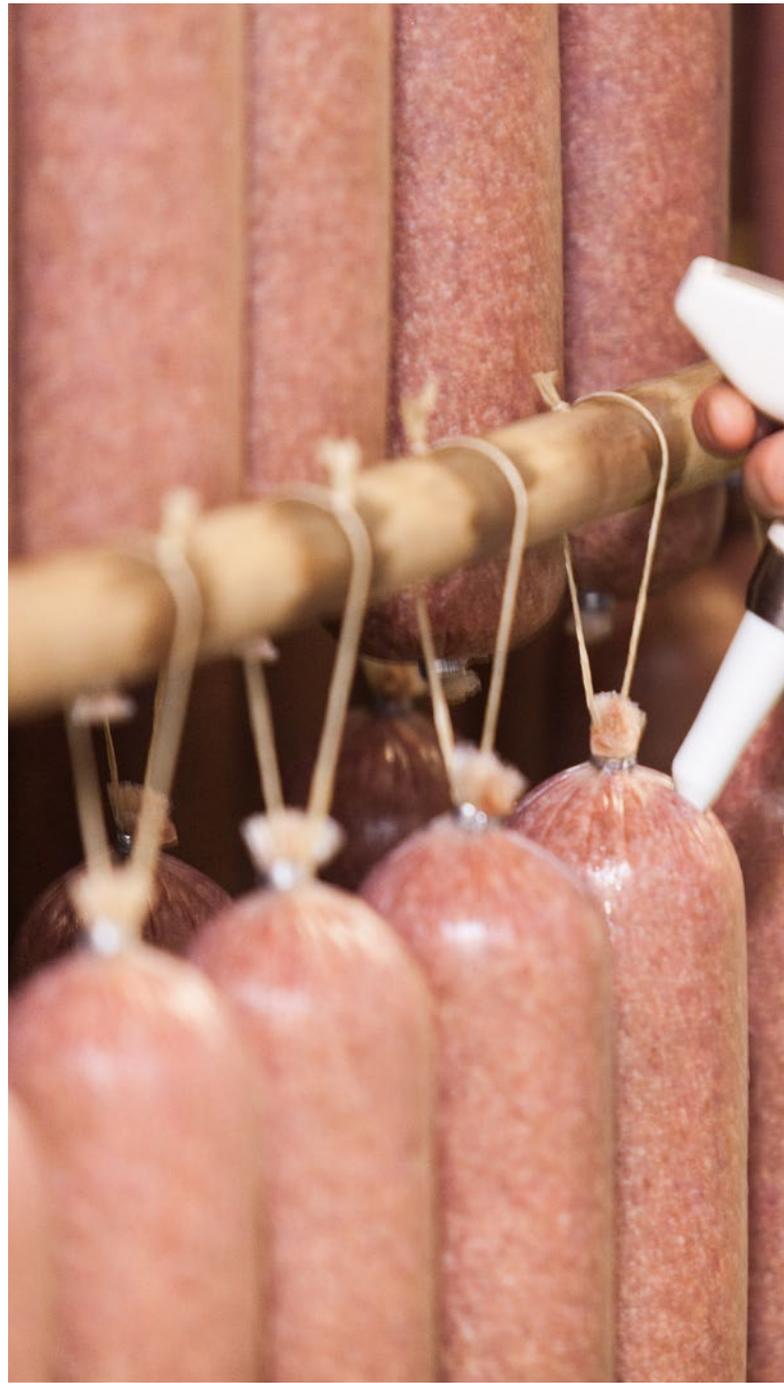
e-mail: reico@reico.at
www.reico.at

**WIR BRINGEN IHRE
 WURST IN MODE**

Zeit für Premiumqualität

Wir leben in einer schnelllebigen Welt, in der Geschwindigkeit oft als Qualitätskriterium gepriesen wird. Es gibt aber nach wie vor zahlreiche Bereiche, in denen zu Recht künstliches Beschleunigen keinen Platz hat. Dazu gehört die Herstellung von Rohwürsten in feinsten Qualität – und ganz besonders die Produktion der „Königin“ der Würste, der Salami. Ihre Herstellung ist ausgesprochen anspruchsvoll, erfordert ausgeprägte handwerkliche Fähigkeiten und ein erhebliches Maß an Erfahrung speziell beim Reifeprozess. Wir beweisen seit Jahrzehnten, wie man es richtig macht.

Die Mischung aus erstklassigem Fleisch und unseren typischen Gewürzmischungen ist immer der Ausgangspunkt. Unsere Produkte sind gluten- und laktosefrei und auch sonst frei von allergenen Zusatzstoffen. Nach Abfüllen der



WAS ZÄHLT, IST QUALITÄT.
WAS BEGEISTERT, IST SERVICE.

WAS BEEINDRUCKT, IST KOMPETENZ.

Herbert Handlbauer GmbH
Marcusstraße 21
A-4600 Wels
Tel. 07242 2001

Holzstraße 5
A-4020 Linz
Tel. +43 (0) 732 7658-0
Fax +43 (0) 732 7658-100

office@handlbauer.at · www.handlbauer.at



Handlbauer
C'est la vie
DAS LEBEN. EIN FEST.



Rohwurstmasse in die Därme geht es in die Reifekammer. Hier dürfen die Würste auf natürliche Weise mehrere Wochen lang reifen. Mit moderner Technologie unterstützen wir sie dabei – aber nur in Form einer ganz speziellen und präzisen Steuerung der Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Jeder einzelne Schritt wird durch ein lückenloses und anspruchsvolles Qualitätssicherungssystem, das u.a. ständige Kontrollen und Verkostungen jeder Charge umfasst, gesteuert und kontrolliert. So stellen wir sicher, dass die sensible Wurstproduktion im Rahmen eines standardisierten Verfahrens abläuft. Wir sind nach IFS Food „auf höherem Niveau“ zertifiziert: Die Kunden können sich deswegen auf sichere Erzeugnisse in Premiumqualität bei Rohstoffen, Herstellung und Geschmack verlassen.



Ihre Versicherungspartner
Brigitte & Helmut Grünberger
Tel.: 0676/738 61 66



Bestes aus der Region

Frisches, hochwertiges Fleisch ist die Grundlage aller Produkte. Als regional verwurzelt Unternehmen mit hohem Qualitätsanspruch beziehen wir unser Fleisch deswegen ausschließlich aus Österreich und bevorzugt von jahrelang bewährten Partnern aus einem Umkreis von ca. 40 km. Stressarme, kurze Transporte sind bei ihnen eine Selbstverständlichkeit, ebenso die fachgerechte Schlachtung und Zerlegung durch qualifizierte Fachkräfte unter zeitgemäßen technischen und hygienischen Bedingungen. Durch persönliche Besuche vor Ort überzeugen wir uns immer wieder selbst davon, dass die Rahmenbedingungen bei den Partnern unseren Ansprüchen entsprechen.

Unser gut ausgebildetes Personal – vom Lebensmitteltechnologien bis zum qualifizierten Handwerk – übernimmt dann die sorgfältige Weiterverarbeitung mit geheimen Würzrezepturen und exakt abgestimmten und penibel kontrollierten Fertigungsverfahren. Das Ergebnis unserer hohen Prozesssicherheit sind konstant hochwertige Wurstwaren, die zu Recht das AMA-Gütesiegel tragen. Wir bilden übrigens selbst aus, um in Produktion, Verkauf und Verwaltung auch in Zukunft die Einhaltung unserer Qualitätsvorstellungen zu gewährleisten.



Das AMA-Gütesiegel

Ausgezeichnete Qualität: Für jedes Gütesiegel-Produkt gibt es Qualitätsanforderungen, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen und mit objektiven Methoden geprüft werden. Nachvollziehbare Herkunft: Der Schriftzug wie auch die Landesfarben verweisen auf die nachvollziehbare Herkunft des Produkts. Unabhängige Kontrolle: Kontrollen gibt es auf allen Stufen der Produktion und Weiterverarbeitung bis ins Geschäft. Neben den ständigen Eigenkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen Kontrollen unabhängiger und spezialisierter Prüfer.

Landmetzgerei
HOCHHAUSER
Schlachthof & Wurstproduktion

Innbachtalstraße 3
A-4632 Pichl bei Wels
Tel.: +43 (0) 7247 / 87110
www.hochhauser-fleisch.at

DAS BESTE VOM LAND AUS ERSTER HAND

MJS - Anlagen & Fertigungstechnik

Von Edelstahl Maschinenbau bis zum Geländer
Nichts ist unmöglich!

+43 / 664 / 18 36 45 8 Steingrüneerdt 9, A - 4722 Peuerbach
www.vorrichtungsbau.at

Haussalami: buchstäblich ausgezeichneter Geschmack

Die Tester waren sich einig: Die dichte Reifeflora, der angenehme Geruch, das feine Schnittbild und der harmonisch runde Geschmack machen die Wiesenberg Haussalami zu einer der besten Salamis Österreichs. Schon mehrfach hat dieses Produkt namhafte Auszeichnungen gewonnen, darunter den Produkt-Champion 2012.

Hier wird unsere lange Erfahrung ebenso deutlich wie die Qualität des verwendeten Rind- und Schweinefleisches und die Komposition der feinen Naturgewürze. Außerdem darf die Haussalami in Ruhe zwei Monate in modernen Reifekammern trocknen und die typische weiße Reifeflora ausbilden. Das Ergebnis ist ein verführerischer Duft und intensiver Geschmack, der seinesgleichen sucht.



Sicherheit und Transparenz für alle Warenströme



- Transparente Darstellung des vollständigen Upstream und Downstream
- Sicherheit und Transparenz durch ein integriertes Gesamtsystem
- Lückenlose Aufklärung bei Herkunfts- und Haftungsfragen

CSB-System AUSTRIA GmbH
 Hietzinger Kai 13 Top 9 ■ 1130 Wien ■ office@csb.at ■ www.csb.at



Salami Mailänder Art: Genuss mit mediterranem Akzent

Ein typisches Erkennungszeichen unserer Salami nach Mailänder Art ist die Schnürung. Ebenso unverwechselbar ist der köstliche Geschmack. Wir verwenden ausschließlich frisches mageres Schweinefleisch. Eine spezielle Gewürzmischung gibt den typisch mediterranen Geschmacksakzent dazu. Anschließend darf die grob gekörnte Wurstmasse im Naturdarm reifen, wobei der typische Edelschimmelbelag entsteht.



Die Calvatis GmbH vertreibt und produziert, unter dem international bekannten Markennamen calgonit, Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Industrie. Mit eigenen Produktions- und Vertriebsniederlassungen weltweit sowie einem stark ausgeprägten Netz an Handelspartnern gewährleistet Calvatis GmbH eine professionelle Partnerschaft für seine Kunden in aller Welt.

- ✓ flexibel
- ✓ professionell
- ✓ innovativ
- ✓ umweltbewusst



Kantwurst: besondere Form, besonders lecker

Die rechteckige Form der Kantwurst ist nicht das einzige Kriterium, die dieses Produkt zu einer eigenständigen Spezialität macht. Feinstes Schweinefleisch, spezielle hochwertige Zutaten und die sorgfältige Verarbeitung hat sie zwar mit allen Wiesenger Wurstwaren gemein. Allerdings hat sie keinen Überzug aus Edelschimmel. Die Kalträucherung im Buchenholzrauch verleiht der schnittfesten Kantwurst ein typisches Aroma mit herzhaft-würziger Note. Eine natürliche Reifung über mehrere Wochen ist natürlich auch hier Standard.



MAHLZEIT



Mit Laska Qualitätsmaschinen bringt die Lebensmittelbranche Genuss auf den Teller.

mehr auf www.laska.co.at

**EINFACH
BRILLANT**

UNSERE VERPACKUNGEN



T +43 [0]5576 7177-0
www.meierverpackungen.at

Weitere köstliche Rohwurstspezialitäten

Cervelatwurst:

Der Unterschied der Cervelat zur Salami ist u.a., dass sie feiner gehackt, aber weniger fest in die Darmhülle gepresst wird. So entsteht ein fein gekörntes Produkt, das etwas weicher im Biss ist. Ohne Schimmelbelag, mit Buchenholzräucherung, bestem Schweinefleisch, natürlicher Reifung und individueller Würzung ist sie ein würdiger Vertreter dieser Wurstart.

Grobe Mettwurst:

Eine frische, streichfähige Rohwurst. Wir vermischen mageres und durchwachsesenes Schweinefleisch mit Salz und unserer Mettwurst-Gewürzkomposition, füllen sie in den Darm und lassen dann die Wurstmasse trocknen. Es folgt ein Gang in die Räucherkerker. Die leichte Räucherung bringt zusätzliches Raucharoma und die typische Färbung.



Pfefferblock:

Seine Würze ist sein Kennzeichen. Von der Konsistenz und Feinkörnigkeit ähnelt diese schimmellose Rohwurst der Cervelat. Aber der besondere Unterschied ist die Kruste: Eine ausgewogene Mischung aus geschrotetem schwarzem und weißem Pfeffer macht dieses Produkt zu einer herzhaft-feurigen Spezialität.



Cabanossi:

Die Cabanossi ist eine dünne, längliche und schnittfeste Rohwurst. Hauptbestandteile sind feingehacktes Rind- und Schweinefleisch und deutlich erkennbare Speckwürfel. Sie hat eine charakteristische rötliche Farbe und einen ausgesprochen würzigen Geschmack. Weitere Kennzeichen sind die Buchenholzräucherung und die Verwendung einer speziellen Hülle, die beim Verzehr nicht bemerkbar ist. Auch diese Spezialität gelingt uns so gut, dass sie bereits als „Produkt-Champion“ ausgezeichnet wurde.



Cacciatore:

Dieser Salami-Variante mit Edelschimmel war früher u. a. bei italienischen Jägern ein beliebter Snack (Cacciatore = Jäger). Vor diesem Hintergrund erklärt sich das handliche Format. Die Cacciatore-Salami ist angenehm „al dente“ im Biss. Bestimmende Zutat ist erstklassiges Schweinefleisch, das mit Gewürzen zu einer herzhaften, aber weniger salzigen Delikatesse abgeschmeckt wird – eine kleine Wurst mit Riesengeschmack.



Rudolf BERGHAMER
GesmbH

Viehhandel - Schlachthof

Kühbachstr. 4, 4724 Neukirchen a. W.
Tel.: 0 72 78 / 33 62, Fax: DW 20



Fa. Berghamer immer für Sie unterwegs!



Aus Erfahrung wissen wir: Kurze Wege, schonende Behandlung der Tiere beim Transport und regionale Nähe liefern das bessere Fleisch. Unser Familienbetrieb in dritter Generation hat sich ganz dem hochwertigen Schweine- und Rindfleisch in schlachtfischer Qualität verschrieben. So sind wir mit unseren Mitarbeitern zum modernen Unternehmen und getragten Partner im In- und Ausland des Handels geworden. Und wir arbeiten jeden Tag frisch daran!



MEISSL
SANITÄR • HEIZUNG • SPENGLEREI

Meißl Gesellschaft m.b.H. & Co.KG. · Passauerstr. 20
A-4722 Peuerbach · Tel. +43 7276 / 2377
Fax +43 7276 / 2377 17 · office@meissl-peuerbach.at
www.meissl-peuerbach.at

Wurst nach Maß

Für unsere Großkunden wie den Großhandel, die Gastronomie oder den Lebensmitteleinzelhandel bieten wir einen besonderen Service: Sie können sich ganz individuell abgestimmte Erzeugnisse herstellen lassen. Ob spezielle Größen, Gewichte, Formen oder Rezepturen – wir entwickeln überzeugende Lösungen.

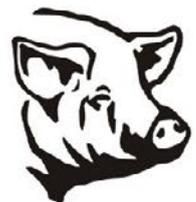
Gern prüfen wir die Realisierbarkeit der Wünsche und setzen sie professionell um, bis hin zur Etikettierung und Verpackung. Dabei beherrschen wir nicht nur alle Rohwurst-Facetten, sondern können aufgrund der langen Erfahrung in der Fleischverarbeitung beispielsweise ebenso Brühwürste, Kochwürste u. a. produzieren.



**SCHLACHT- UND ZERLEGE BETRIEB
QUALITÄTSFLEISCH**



RUDOLF
SCHESTAUBER



4720 Neumarkt/H., Tel. 07733/7341, Fax DW 4



W I E S E N B E R G E R

Salami & Co

*Wiesenberger GmbH
& Co. KG*

A 4722 Peuerbach
Bahnhofstraße 35

Tel 07276 2181-0

Fax 07276 2040

info@wiesenberger.at

www.wiesenberger.at

www.salami.at

