



Genuss ~  
zünftig  
bayerisch!

# Bayerische Erfolgsrezepte!



Serviervorschlag

# 100% bayerisch! 100% erfolgreich!

Die neu gestalteten Verpackungen mit appetitlichen Produktabbildungen zeigen eindeutig die bayerische Herkunft



*Mit unserem original bayerischen Sortiment treffen Sie genau den Geschmack aller Liebhaber deftiger Küche. Und die werden in ganz Deutschland immer mehr. Denn keine Region Deutschlands steht mehr für besten Fleischgenuss als eben unser Bayern! Und als urbayerisches Unternehmen fühlen wir uns natürlich höchster Qualität ganz besonders verpflichtet.*

***Und darauf kommt es an!***

**So schmeckt's Ihren Kunden:**

-  *In Bayern nach traditionellen Rezepten produziert*
-  *Spezialitäten-Sortiment für eine zünftige Brotzeit*
-  *Original bayerische Produkte für herzhaften Genuss*



# Die umsatzstarken Bayern im SB Kühlregal

## - nicht nur zur Wiesnzeit!

- ◆ *Bayerisches Produktdesign im Markenblock präsentiert*
- ◆ *Ganzjahrespromotion durch bayerische Regalausstattung*
- ◆ *Displaystarke Regalordnung für Spontan- und Wiederkäufe*

	Produktbezeichnung	Art.-Nr	Verpackung	Lager- temperatur	Packungs- gewicht	VPE pro Karton	RLZ
	<b>Leberkäse</b> - Brotzeit-Klassiker - im Duo-Pack f. längere Frische - leicht portionierbar	52072	Atmos	unter +7°C	400 g	12 Stk.	21 Tage
	<b>Leberkäse vorgegart</b> - in der Aluschale zum Fertigbacken - einfach u. schnell im Backofen	52064	Atmos	unter +7°C	400 g	6 Stk.	21 Tage
	<b>Münchner Weißwürste</b> - bayerischer Export-Star - traditionell hergestellt - mit 2% Kalbfleisch	52696	Vacuum	unter +7°C	300 g	12 Stk.	28 Tage
	<b>Bayerische Wammerl</b> - nachfragestarker Klassiker - ideal zur Bevorratung - ohne Kühlung haltbar	35786	Vacuum	bei Raum- temperatur	300 g	10 Stk.	24 Tage
	<b>Lechtaler Hüttenwurst</b> - nach Art einer Kochsalami - im Heißrauch gegart - aus Schweine- und Rindfleisch	55502	Vacuum	bei Raum- temperatur	300 g	10 Stk.	45 Tage