

PRODUKTKATALOG

Wurst- & Fleischwaren



DIE GESCHICHTE DER FIRMA KRUG

Der Tradition verpflichtet



Hier packen schon immer alle mit an: Die Produktionsabläufe mögen sich weiter entwickelt haben, die Rezepte und die Begeisterung sind dieselben geblieben

Seit mehr als 50 Jahren stellen wir bei der Firma Krug Wurst- und Fleischwaren von höchster Güte her. Den Grundstein für das inhabergeführte Familienunternehmen und auch für den Erfolg der Produkte legten bereits 1961 Luise und Alois Krug mit der Eröffnung ihrer Metzgerei im Herzen Gaggenaus.

Heute wird der Betrieb von Reiner Krug in Zusammenarbeit mit seinen Söhnen Marco und Christian mit größtem Erfolg geführt. Unter ihrer Leitung stellen momentan 80 qualifizierte Mitarbeiter – darunter sieben Azubis – feinste Fleisch- und Wurstwaren her. Das Sortiment reicht dabei von exquisiten Rohfleischschnitten von Rind, Schwein und Pute, über eine Vielzahl klassischer Brüh- und Bratwürste sowie Steaks und Braten bis hin zu erlesenen Convenience-Produkten. Verkauft werden die Köstlichkeiten längst nicht mehr ausschließlich im Ladenlokal und über den Partyservice.

Verarbeitet wird nur kontrolliertes Fleisch, vornehmlich aus Betrieben der näheren Umgebung. Durch langjährige Zusammenarbeit mit Partnern aus der hiesigen Landwirtschaft können wir stets höchste Qualität gewährleisten. Das beweist nicht zu letzt unser „Preis der Besten in Gold“ mit dem die DLG Unternehmen auszeichnet, die „über 15 Jahre hinweg ununterbrochen mit höchsten Prämierungen ihren überdurchschnittlichen Qualitätsstandard unter Beweis gestellt haben.“

DAS BESTE FÜR GROSSABNEHMER & LADENKUNDSCHAFT

Der Neubau überzeugt

Zerlegung, Weiterverarbeitung und Verkauf an einem zentralen Standort – seit dem Frühjahr 2009 haben wir die Kompetenzen der Metzgerei Krug gebündelt.

Am neuen Standort im Pionierweg in Gaggenau steht uns mit fast 3.500 qm eine ausgedehnte Lager- und Produktionsfläche zur Verfügung. Darüberhinaus entspricht der Neubau den neuesten staatlichen Hygiene-Verordnungen.

Den Wünschen unserer Großkunden können wir an unserem neuen Standort jetzt noch flexibler als bisher entgegen kommen. So beliefern wir zur Zeit Kunden in der Region von Mannheim über Stuttgart bis nach Straßburg – wenn auch Sie Interesse haben, sprechen Sie uns an!

Qualität und Service – im Großen wie im Kleinen

Auch den Kunden, die wir in unserem Ladengeschäft begrüßen dürfen, bieten wir nur das Beste. Neben dem weitgefächerten Angebot an Wurst- und Fleischwaren in unserem großzügigen Verkaufsraum, bieten wir im angeschlossenen Imbissbereich auch täglich wechselnde Mittagessen und kleine Snacks.

Und die 70 Kundenparkplätze direkt vor der Tür sorgen für zusätzlichen Komfort. Die neuesten Informationen finden Sie immer auf www.metzgerei-krug.de



Mit unserem Fuhrpark kommt die Ware schnell und zuverlässig ans Ziel. Und auch unsere Ladenkundschaft weiß, wo's lang geht: nach dem Einkauf am liebsten noch kurz in den Imbiss ...

ALLE MASCHINEN AUF DEM NEUESTEN STAND

Modernste Produktion



Modernste Einrichtungen in allen Stufen der Produktion: von der Lagerung über das Befüllen der Därme bis hin zum Abwiegen und Verpacken unserer frischen Produkte

Auf die richtige Mischung kommt es an: Traditionelle Rezepte und die Begeisterung für unser Handwerk kombinieren wir mit der modernsten Technologie und den neuesten Geräten.

Fleischer oder Metzger ist ein moderner Handwerksberuf in dem, wie in unserem Unternehmen, Erfahrung und Gespür genauso zählen wie Schnelligkeit und Zuverlässigkeit. Durch den Einsatz von Steuerelementen bei der Produktion und der Weiterverarbeitung unserer frischen Fleisch- und Wurstwaren, konnten wir unsere Arbeitsabläufe optimal verbessern. Auch die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften stellt für uns somit nicht die geringste Schwierigkeit dar.

Kundenzufriedenheit steht an erster Stelle

Ob Größe, Aussehen oder Geschmack: Wir können unseren Kunden – den Großabnehmern genauso wie der Kundschaft im Ladengeschäft – immer eine gleich bleibend hohe Qualität und eine pünktliche Lieferung zusichern. Darüber hinaus können wir uns die Zeit nehmen, um auch an der Entwicklung neuer Köstlichkeiten zu arbeiten. Denn letztendlich bleibt doch der Mensch und nicht die Maschine, die er bedient, ausschlaggebend für das Resultat.





ALLE PRODUKTE IN DER ÜBERSICHT

Inhaltsverzeichnis

Steak natur & eingelegt

Schweinehalssteak eingelegt
 Schweinehalssteak eingelegt
 Schweinerückensteak eingelegt
 Schweinerückensteak eingelegt
 Putensteak natur
 Putensteak eingelegt

Paniertes

Schweineschnitzel paniert vom Rücken
 Cordon Bleu vom Schwein
 Putenschnitzel paniert
 Schinkenröllchen

Braten

Sauerbraten eingelegt
 Spießbraten
 Schlemmerbraten
 Jägerbraten
 Gemüsebraten
 Sternebraten
 Putenrollbraten

Rouladen & Spieße

Rinderrouladen gefüllt
 Schweinefleischspieß
 Schweinefiletspieß mit geräuchertem Speck
 Schaschlik
 Putenspieß exotisch
 Sieben-Schwaben-Spieß

8 Gulasch & Geschnetzeltes

8 Rindergeschnetzeltes 16
 8 Rindergulasch 16
 8 Schweinegeschnetzeltes 16
 9 Schweinegulasch 17
 9 Paprikagulasch 17
 9 Zigeunergulasch 17
 Wildschweingulasch 17
 10 Putengeschnetzeltes natur oder gewürzt 18
 Putengulasch natur oder gewürzt 18
 10 Currygulasch 18

11 Convenience

11 Italienisches Schlemmerpfännle 19
 12 Schlemmerpfännle 19
 12 Krautwickel 19
 12 Maultaschen 20
 12 Leberspätzle 20
 12 Schupfnudeln 20

13 Würstle

13 Merquez 21
 13 Badische Rostbratwurst 21
 13 Badische Rostbratwurst-Schnecken 21
 14 Weißwurst 22
 14 Käseknacker 22
 14 Debrecziner 22
 14 Wiener Würstchen 22
 15 Servela 23
 15 Bratwurst fein 23
 15 Feuerwurst 23

Brühwurst

Lyoner	
Kalbs-Lyoner	
Champignon-Lyoner	
Gemüse-Lyoner	
Pfeffer-Lyoner	
Paprika-Lyoner	
Eier-Lyoner	
Jagdwurst	
Schinkenwurst	
Bierschinken	
Bierwurst	
Fleischwurst-Ring	
Fleischwurst-Streifen	
Fleischkäse	
Pizza-Fleischkäse	
Zwiebel-Fleischkäse	
Fleischkäsebrät	

Hausmacher Spezialitäten

Blutwürstle	29
Leberwürstle	29
Kalbsleberwurst fein	29
Leberwurst grob	30
Schwarzwurst-Ring	30

Schinken & Räucherware

Landjäger	31
Bauernbratwurst geräuchert	31
Pfefferbeißer geräuchert	31
Krakauer	32
Kassler geräuchert Lachs (roh)	32
Kassler geräuchert Hals (roh)	32
Schäufele (Grillschinken)	32
Hinterschinken gekocht	33
Bauernschinken gekocht	33
Badischer Grillschinken Unterschale	33

SB-Produkte & Eigenmarken

Gut badisch	34
Kleine abgebunde Würste	34
Ihre eigene Marke	34

24 Rindfleisch

24 Allgemeine Bezeichnung	36
24 Verwendung	38
24 Etikettierung	39
25 Vorder-Viertel Brust	40
25 Vorder-Viertel Zwerchrippe	40
25 Vorder-Viertel Dicker Bug	41
25 Vorder-Viertel Bugblatt	41
26 Vorder-Viertel Buglummel	42
26 Vorder-Viertel Hochrippe	42
26 Schoße Roastbeef (Rumpsteak)	43
26 Schoße Filet	43
27 Keule Hüfte	44
27 Keule Steinbergspitze	44
27 Keule Kugel	45
27 Keule Oberschale	45
28 Keule Unterschale	46
28 Keule Tafelspitz	46
Keule Rolle	47
Keule Wade	47

36

GRÖSSE & GEWICHT NACH WUNSCH

Steak natur & eingelegt



Schweinehalssteak eingelegt, Knoblauch

Zutaten: Schweinefleisch,
pflanzliches Öl, Gewürze, Knoblauch,
verkapseltes Speisesalz, Würze,
Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 7 Tage
PLU: 59



Schweinehalssteak eingelegt, Paprika

Zutaten: Schweinefleisch,
pflanzliches Öl, Gewürze, Paprika,
verkapseltes Speisesalz, Würze,
Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 7 Tage
PLU: 59



Schweinerückensteak eingelegt Paprika

Zutaten: Schweinefleisch,
pflanzliches Öl, Gewürze, Paprika,
verkapseltes Speisesalz, Würze,
Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 7 Tage
PLU: 60

Schweinerückensteak eingelegt

Zutaten: Schweinefleisch,
pflanzliches Öl, Gewürze, Knoblauch,
verkapseltes Speisesalz, Würze,
Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 100–200 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 7 Tage

PLU: 60



Putensteak natur

Zutaten: Putenfleisch

Größe & Gewicht: 100–200 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 6 Tage

PLU: 230



Putensteak eingelegt

Zutaten: Putenfleisch, pflanzliches Öl,
Gewürze, verkapseltes Speisesalz,
Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 100–200 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 8 Tage

PLU: 227



PANADE NACH HAUSFRAUENART

Paniertes



Schweineschnitzel paniert, vom Rücken

Zutaten: 85 % Schweinefleisch,
10 % Panade (Weizenmehl, Trinkwasser,
modifizierte Stärke, Hefe, Salz, Gewürze)
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 3 Tage
PLU: 58



Cordon Bleu vom Schwein

Zutaten: 75 % Schweinefleisch,
10 % Panade (Weizenmehl, Trinkwasser,
modifizierte Stärke, Hefe, Salz, Gewürze)
9 % gek. Hinterschinken (Schweinefleisch,
Nitripökelsalz [Speisesalz]), Gewürze,
Konservierungsstoff: Natriumnitrit,
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure,
Stabilisatoren, Diphosphate, Aroma,
8 % Schmelzkäse Gouda (45 % Fett i. Tr.,
enthält Milch), Butter, Süßmolkenpulver,
Schmelzsalze, Natriumphosphat,
Speisesalz, Gewürze
Größe & Gewicht: 160–220 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 3 Tage
PLU: 170

Putenschnitzel paniert

Zutaten: 85 % Putenfleisch (Brust),
10 % Panade (Weizenmehl, Trinkwasser,
modifizierte Stärke, Hefe, Salz, Gewürze)
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 4 Tage
PLU: 231



Schinkenröllchen

Zutaten: 65 % Fleischkäsebrät
(65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck,
Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze),
10 % gek. Hinterschinken Schweinefleisch,
Nitripökelsalz (Speisesalz) Gewürze,
Konservierungsstoff: Natriumnitrit,
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure,
Stabilisatoren, Diphosphate,
5 % Champignons, 5 % Schmelzkäse Gouda
(45 % Fett i. Tr., enthält Milch), Butter,
Süßmolkenpulver, Schmelzsalze,
Natriumphosphat
Größe & Gewicht: 120–180 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 4 Tage
PLU: 171



FERTIG ZUM GAREN

Braten



Sauerbraten eingelegt

Zutaten: Rindfleisch, Trinkwasser, Essig, Zwiebeln, Speisesalz, Kräuter, Gewürze (mit Senfkörnern)
Größe & Gewicht: je nach Stück
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 30 Tage
PLU: 25



Spießbraten

Zutaten: Schweinefleisch, Fleischkäsebrät (Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze), Speck, Zwiebeln
Größe & Gewicht: ca. 3 kg je Stück
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 8 Tage
PLU: 160



Schlemmerbraten

Zutaten: Schweinefleisch, Hackfleisch, Käse, Gewürze
Größe & Gewicht: ca. 3 kg je Stück
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 8 Tage
PLU: 161

Jägerbraten

Zutaten: Schweinefleisch, Fleischkäsebrät
(Schweine- u. Rindfleisch, Speck,
Trinkwasser, Natriumnitrit,
Gewürze), Champignons

Größe & Gewicht: ca. 3 kg je Stück

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 8 Tage

PLU: 162



Gemüsebraten

Zutaten: Schweinefleisch,
Speck, Gemüse, Zwiebeln

Größe & Gewicht: ca. 3 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 8 Tage

PLU: 76



Sternebraten

Zutaten: Schweinefleisch, Speck,
Petersilie, Zwiebeln

Größe & Gewicht: ca. 3 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 8 Tage

PLU: 76



Putenrollbraten

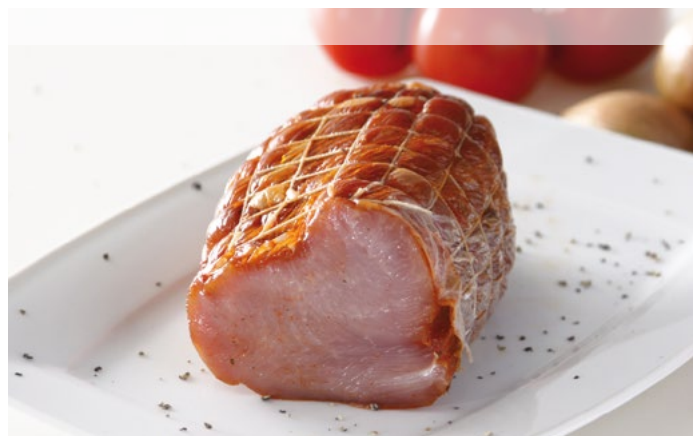
Zutaten: Putenfleisch, pflanz-
liches Öl, Gewürze, Speisesalz,
Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 2-3 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 7 Tage

PLU: 235



KÜCHENFERTIG VORBEREITET

Rouladen & Spieße



Rinderrouladen gefüllt

Zutaten: Rindfleisch, ger. Speck, Speisesalz,
Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Dextrose,
Rauch, Gurken, Senf

Größe & Gewicht: 160-200 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 3 Tage

PLU: 41



Schweinefleischspieß

Zutaten: Schweinefleisch aus der Keule

Größe & Gewicht: 100-200 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 4 Tage

PLU: 287



Schweinefiletspieß mit geräuchertem Speck

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz,
Konservierungsstoffe: Kaliumnitrat,
Dextrose, Rauch

Größe & Gewicht: 100-150 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 4 Tage

PLU: 172

Schaschlik

Zutaten: Schweinefleisch, Paprika,
Zwiebeln, geräucherter Speck
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 4 Tage
PLU: 156



Putenspieß exotisch

Zutaten: Putenfleisch, pflanzliches Öl,
Ananas, Pfirsich, Gewürze, verkapseltes
Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100–200 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 4 Tage
PLU: 256



Sieben-Schwaben-Spieß

Zutaten: Debrecziner, Merquez, Bad. Rostbrat-
wurst, Zwiebeln, Speck, Schweine- u. Rindfleisch,
Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm, Paprika,
Speck, Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 150–220 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 6 Tage
PLU: 297



NATUR ODER EINGELEGT

Gulasch & Geschnetzeltes



Rindergeschnetzeltes

Zutaten: Rindfleisch
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 31



Rindergulasch

Zutaten: Rindfleisch
Größe & Gewicht: 3 x 3 cm
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 23



Schweinegeschnetzeltes

Zutaten: Schweinefleisch
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 71

Schweinegulasch

Zutaten: Schweinefleisch
Größe & Gewicht: 3 x 3 cm
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 70



Paprikagulasch vom Schwein

Zutaten: Schweinefleisch,
verkapseltes Speisesalz, Gewürze,
Paprika, pflanzliches Öl (gehärtet)
Größe & Gewicht: 3 x 3 cm
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 180



Zigeunergulasch vom Schwein

Zutaten: Schweinefleisch,
verkapseltes Speisesalz, Gewürze,
Paprika, pflanzliches Öl (gehärtet)
Größe & Gewicht: 3 x 3 cm
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 5 Tage
PLU: 179



Wildschweingulasch

Zutaten: Wildschweinfleisch, Trinkwasser,
Essig, Zwiebeln, Speisesalz, Kräuter
Größe & Gewicht: 3 x 3 cm
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 20 Tage
PLU: 279





Putengeschnetzeltes natur oder gewürzt

Zutaten: Putenfleisch, pflanzliches Öl, Gewürze, verkapseltes Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 3 Tage

PLU: 250



Putengulasch natur oder gewürzt

Zutaten: Putenfleisch, pflanzliches Öl, Gewürze, verkapseltes Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 3 x 3 cm

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 4 Tage

PLU: 249



Curry-Putengulasch

Zutaten: Putenfleisch, pflanzliches Öl, Gewürze, verkapseltes Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 3 x 3 cm

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 4 Tage

PLU: 179

Die Mischung macht's

Auf Anfrage erhalten Sie alle Gulaschsorten natürlich auch gemischt.

FIX & SCHNELL

Convenience

Italienisches Schlemmerpfännle

Zutaten: Schweinefleisch, Käse, Tomaten,
Speisesalz, Konservierungsstoffe:
Kaliumnitrat, Dextrose
Größe & Gewicht: Schalen von 600 g bis 3 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 4 Tage
PLU: 159



Schlemmerpfännle

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Käse,
Speisesalz, Konservierungsstoffe:
Kaliumnitrat, Dextrose
Größe & Gewicht: Schalen von 600 g bis 3 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 8 Tage
PLU: 163



Krautwickel frisch oder gegart

Zutaten: 85 % Schweine- u. Rind-
fleisch, Kraut, Gewürze, Speisesalz
Größe & Gewicht: 180-240 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit frisch: 2 Tage
Haltbarkeit gegart: 10 Tage
PLU: 660





Maultaschen

Zutaten: 60 % Schweinefleisch, Brot, Zwiebel, Flüssigkei, 8 % Nudelteig, Gemüsekräuter, Kaliumjodat, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 150 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 14 Tage

PLU: 182



Leberspätzle

Zutaten: 90 % Leber, Wasser, Gewürze

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 8 Tage

PLU: 138



Schupfnudeln

Zutaten: 70 % Kartoffeln, Weizenmehl, Vollei, Milchzucker, Milchpulver, Speisesalz, Stärke, Verdickungsmittel: Guarken, Säuerungsmittel (Citronensäure, Ascorbinsäure, Natriumacetat), Glucosesirup, Gewürzextrakte (u. a. Sellerie), pflanzliches Öl

Größe & Gewicht: ca. 20-30 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 14 Tage

PLU: 184

KNACKIG GUT Würstle

Merquez

Zutaten: 93 % Schweine- u. Rindfleisch,
Gewürze, Kaliumjodat, Konservierungsstoff/
Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure
Größe & Gewicht: 55 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 6 Tage
Packungsgröße: 10 Paar
PLU: 173



Badische Rostbratwurst

Zutaten: 70 % Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Kaliumjodat, Natur-
darm, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 55 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 10 Paar
PLU: 174



Badische Rostbratwurst-Schnecken

Zutaten: 70% Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Kaliumjodat, Natur-
darm, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 180 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 10 Paar
PLU: 175





Weißwurst

Zutaten: 60 % Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch, Speck, Trinkwasser, 3 % Gemüsekräuter, Kaliumjodat, Naturdarm, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 100 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 14 Tage

Packungsgröße: 5 Paar

PLU: 302



Käseknacker

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, 14 % Käse, Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Aroma

Größe & Gewicht: 100 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

Packungsgröße: 5 Paar

PLU: 303



Debrecziner

Zutaten: 51 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 75 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

Packungsgröße: 10 Paar

PLU: 305



Feuerwurst

Zutaten: 51 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 75 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

Packungsgröße: 10 Paar

PLU: 300

Wiener Würstchen

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck,
Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm,
Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 75 g oder 65 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 8 Paar
PLU: 307



Servela (Bockwurst)

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm,
Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100 oder 120 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 5 Paar
PLU: 315



Bratwurst fein

Zutaten: 60 % Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch,
Speck, Trinkwasser, Kaliumjodat, Natur-
darm, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 100 oder 120 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 20 Tage
Packungsgröße: 5 Paar
PLU: 328



AM STÜCK ODER GESCHNITTEN, IM GASTRO- ODER SB-PACK

Brühwurst



Lyoner

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: Ø 75 mm, ca. 2 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 392



Kalbs-Lyoner

Zutaten: 65 % Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,6 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 308



Champignon-Lyoner

Zutaten: 56 % Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch, 13 % Champignons, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,7 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 337

Gemüse-Lyoner

Zutaten: 56 % Schweine-, Rind- u. Kalbfleisch, 13 % Gemüse, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,7 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 336



Pfeffer-Lyoner

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, 2 % Pfeffer, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,6 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 349



Paprika-Lyoner

Zutaten: 55 % Schweine- u. Rindfleisch, 13 % Paprika, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,7 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 393



Eier-Lyoner

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Paprika, Ei, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,7 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 395





Jagdwurst

Zutaten: 50 % Schinkeneinlage, Schweine- u. Rindfleisch, 2 % Pistazien, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,9 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 391



Schinkenwurst

Zutaten: 50 % Schinkeneinlage, Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 75 mm, ca. 1,9 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 318



Bierschinken

Zutaten: 60 % Schinkeneinlage, Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose, Rum, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,9 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 310



Bierwurst

Zutaten: 70 % Rindfleisch, Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz), Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch, Gewürze (Senfkörner), Dextrose, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure

Größe & Gewicht: Ø 90 mm, ca. 2,9 kg

Lagertemperatur: 2° C; **Haltbarkeit:** 22 Tage

PLU: 311

Fleischwurst-Ring

Zutaten: 62 % Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit,
Natur- o. Kunstdarm, Rauch, Gewürze,
Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: 250 oder 500 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 312



Fleischwurst-Streifen

Zutaten: 62 % Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze,
Dextrose, Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: ca. 1 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 389



Fleischkäse

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch,
Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze
Größe & Gewicht: 2,2 kg oder 3 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 390



Pizza-Fleischkäse

Zutaten: 30 % gek. Schinken, 15 % Käse,
Salami, Paprika, Trinkwasser, Speck,
Natriumnitrit, Gewürze, Dextrose,
Gewürzextrakte
Größe & Gewicht: ca. 3,7 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 351





Zwiebel-Fleischkäse

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, 3 % Röstzwiebeln, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze
Größe & Gewicht: ca. 3,6 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 354



Fleischkäsebrät

Zutaten: 65 % Schweine- u. Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Gewürze
Größe & Gewicht: 220 g, 2 kg, 3 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 2 Tage
PLU: 484

GUT BADISCH

Hausmacher Spezialitäten

Blutwürstle

Zutaten: 60 % Schweinefleisch,
16 % Blut, Trinkwasser, Schwarten,
Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Würze
Größe & Gewicht: 100 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 5 Paar
PLU: 404



Leberwürstle

Zutaten: 60 % Schweinefleisch,
16 % Schweineleber, Trinkwasser,
Schwarten, Zwiebel, Speisesalz,
Gewürze, Würze
Größe & Gewicht: 100 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
Packungsgröße: 5 Paar
PLU: 404



Kalbsleberwurst fein

Zutaten: 30 % Schweine- u. Kalbsfleisch,
20 % Leber, Speck, Zwiebel, Sahne,
Lactose, Trinkwasser, Gewürze, Speise-
salz, Würze, Kunst- o. Naturdarm, Rauch
Größe & Gewicht: 700 g
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 411





Leberwurst grob

Zutaten: 30 % Leber, 15 % Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Kunst- o. Naturdarm, Rauch, Gewürze, Maltodextrin, Dextrose, Saccharose, Säuerungsmittel (Citronensäure)

Größe & Gewicht: 700 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 415



Schwarzwurst-Ring

Zutaten: 40 % Schweinefleisch, Blut, Trinkwasser, Speck, Schwarten, Zwiebel, Speisesalz, Gewürze, Würze

Größe & Gewicht: 300 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

Packungsgröße: 6 Stück

PLU: 417

VESPERZEIT

Schinken- & Räucherware

Landjäger

Zutaten: 70 % Rindfleisch, Speck, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton, Gewürze, Dextrose,

Säuerungsmittel (Citronensäure), Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Würze

Größe & Gewicht: 50 g

Lagertemperatur: 6° C; **Haltbarkeit:** 30 Tage

PLU: 437



Bauernbratwurst geräuchert

Zutaten: 96 % Schweinefleisch, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 80-90 g

Lagertemperatur: 6° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 447



Pfefferbeißer geräuchert

Zutaten: 96 % Schweinefleisch, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Gewürzextrakte

Größe & Gewicht: 60-70 g

Lagertemperatur: 6° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 448





Krakauer

Zutaten: 70 % Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Natriumnitrit, Naturdarm, Rauch, Gewürze, Dextrose, Speisesalz, Gewürzextrakte Maltodextrin

Größe & Gewicht: 450 g

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 30 Tage

PLU: 316



Kassler geräuchert Lachs (roh)

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Dextrose, Rauch

Größe & Gewicht: ½ Stück, ca. 2 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 904



Kassler geräuchert Hals (roh)

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Dextrose, Rauch

Größe & Gewicht: 1 Stück, ca. 2,5 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 904



Schäufele Dicker Bug (Grillschinken)

Zutaten: Schweinefleisch, Speisesalz, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Dextrose, Rauch

Größe & Gewicht: ca. 1 kg

Lagertemperatur: 2° C

Haltbarkeit: 22 Tage

PLU: 908

Hinterschinken gekocht

Zutaten: 100 % Schweinehinterschinken, Nitritpökelsalz (Speisesalz), Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren, Diphosphate, Aroma
Größe & Gewicht: Ø 120 mm, ½ Stück, 2,5 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 920



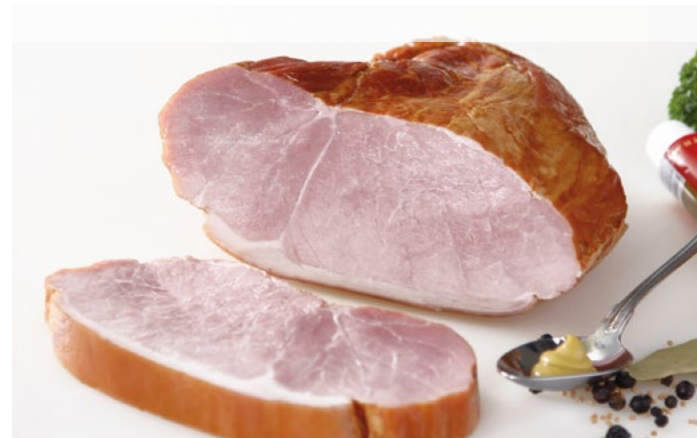
Bauernschinken gekocht

Zutaten: 100 % Schweinehinterschinken, Nitritpökelsalz (Speisesalz) Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren, Diphosphate, Aroma, Rauch
Größe & Gewicht: ca. 3 kg
Lagertemperatur: 2° C
Haltbarkeit: 22 Tage
PLU: 921



Badischer Grillschinken Unterschale

Zutaten: 100 % Schweinehinterschinken, Nitritpökelsalz (Speisesalz), Gewürze, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Stabilisatoren, Diphosphate, Aroma, Rauch
Größe & Gewicht: ca. 2,5 kg
Lagertemperatur: 2° C; **Haltbarkeit:** 22 Tage
PLU: 923



FRISCH & APPETITLICH VERPACKT

SB-Produkte & Eigenmarken



Die erlesenen Produkte der Firma Krug sind immer frisch und von höchster Qualität. Wir machen keinen Unterschied zwischen dem Verkauf im eigenen Geschäft oder dem über einen Zwischenhändler.

„Gut badisch“

Unter dieser Marke der Firma Krug ist das komplette Sortiment von „Krug's feinen Spezialitäten“ in SB-Verpackungen erhältlich. Von Aufschnitt über Würstle bis zu Steaks gibt es alles attraktiv und handlich verpackt. Ebenfalls in kleinen Verpackungen finden Sie ausgewählte Sorten Brühwurst unter dem Titel „Kleine abgebundene Würste“.



Ihre eigene Marke

Auf Wunsch entwickeln wir für Sie eine Eigenmarke unter der Sie unsere Produkte selbst verkaufen können. Für die Fitterer Edeka Märkte beispielsweise entstand die Marke „Fitterer's Premium Qualität“. In den eigenen Verpackungen können dort nun frische Fleisch- und Wurstwaren aus dem Hause Krug erstanden werden.

Gut badisch
KRUGS FEINE SPEZIALITÄTEN

oben links: „Kleine abgebundene Würste“ (PLU: 407) gibt es in den leckeren Sorten Bierschinken, Paprika-Lyoner, Bierwurst, Lyoner und Jagdwurst

links: Genauso wie bei der Marke „Fitterer's“ könnten auch in Ihrer Auslage bald beste Produkte unter Ihrem eigenen Namen zum Verkauf bereit liegen



Krugs feine Spezialitäten
in SB-Verpackungen

SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT UND VERARBEITET

Rindfleisch

Allgemeine Bezeichnung

Färsen: weibliches Vieh, noch nicht gekalbt

Herkunft: Baden-Württemberg, Bayern

Alter: 18 bis 24 Monaten

Fleischqualifizierung: U + R

Fettdeckung: 2 + 3

Schlachtgewicht: 250 kg bis 320 kg

Eigenschaften: leicht marmoriert

Reifung: mindestens 14 Tage

Schlachtstätte: Pforzheim-Birkenfeld

Qualitätssicherung: D ES 207 EWG

Abholung: Firma Krug mit eigenem LKW beim
Schlachthof in PF-Birkenfeld; Sortierung vor Ort

Zerlegung: Eigenzerlegung Firma Krug mit
eigenen Mitarbeitern

Qualitätssicherung: D BW 3500 EWG

Orgainvent: 40031; DE-05-1998-BLES-0001-0





Erst nach der Reifezeit
bekommt das Rindfleisch
sein typisches Aroma und
wird beim Garen schön zart

HERAUSRAGENDE FLEISCH-QUALITÄT UND GESCHMACK PUR

Verwendung

Kochen: Brust, Zwerchrippe, Hochrippe, Buglummel, Bugblatt, Dicker Bug, Tafelspitz, Steinbergspitze, Wade

Einlegen: Hochrippe, Buglummel, Bugblatt, Dicker Bug, Oberschale, Unterschale, Rolle, Kugel

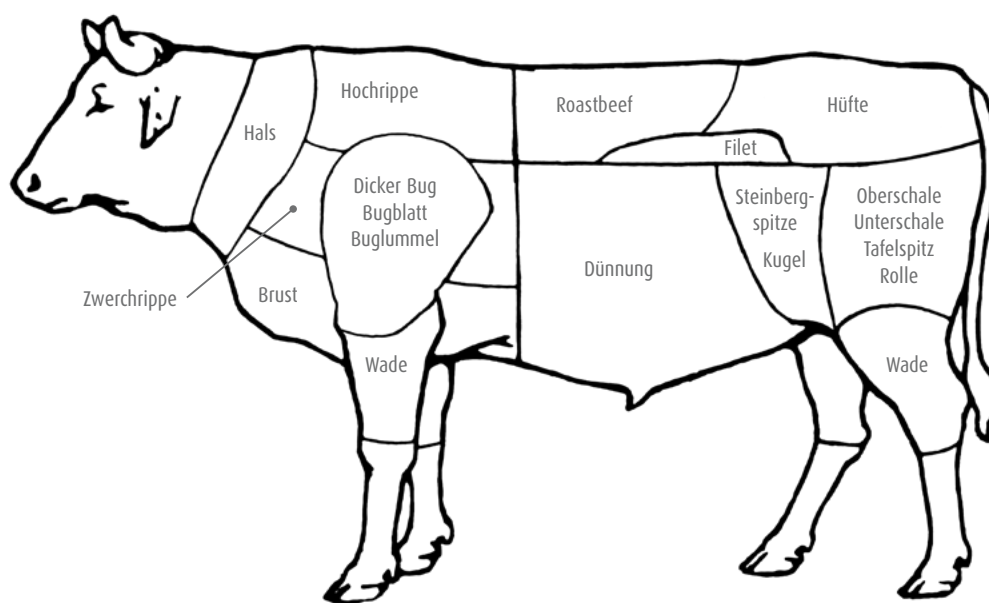
Grillen: Hüfte, Hochrippe, Rumpsteak, Filet

Rouladen: Oberschale

Braten: Hochrippe, Buglummel, Bugblatt, Dicker Bug, Oberschale, Rolle, Tafelspitz, Steinbergspitze, Hüfte, Kugel, Roastbeef

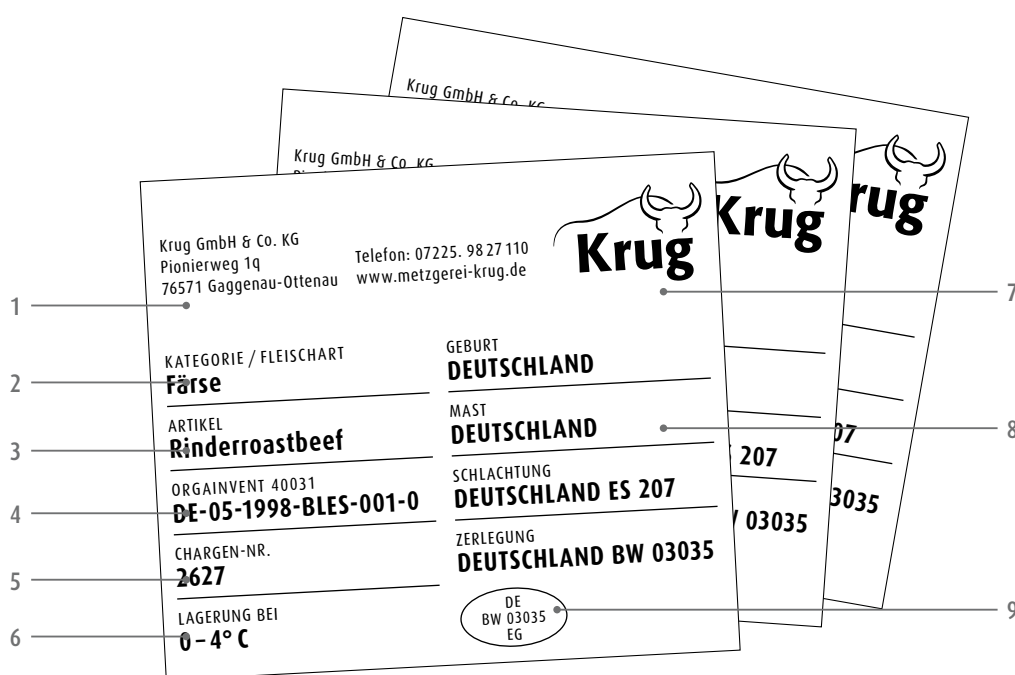
Gulasch: Unterschale, Wade, Dicker Bug

Steaks: Roastbeef, Filet, Hüfte



ERLÄUTERUNG

Etikettierung



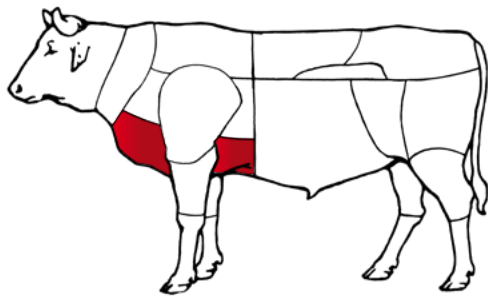
- | | |
|--|---------------------|
| 1 Anschrift und Telefonnummer | 6 Lagertemperatur |
| 2 Kategorie / Fleischart z. B. Färsen | 7 Logo |
| 3 Artikel z. B. Rinderfilet, Rinderunterschale, Rinderbugblatt | 8 Herkunftsnachweis |
| 4 Zertifizierung bei Orgainvent | 9 Betriebsnummer |

Die ersten zwei Zahlen stehen für die Kalenderwoche, die letzten beiden Zahlen für das Datum des Tages. 2627 würde bedeuten Kalenderwoche 26, am 27. des Monats, also Mittwoch, der 27. Juni.



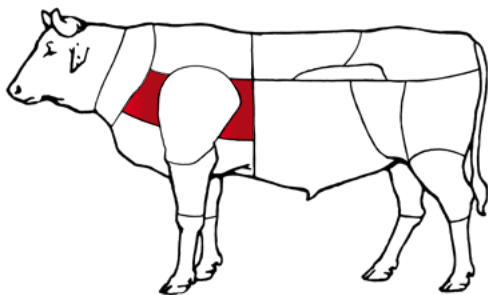
Vorder-Viertel Brust

Verwendung: Kochen
 Fleischzuschnitt: Leichte Fettabdeckung,
 hinten rund geschnitten
 Gewicht: 3-3,5 kg
 Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0-2° C Lagertemperatur



Vorder-Viertel Zwerchrippe

Verwendung: Kochen
 Fleischzuschnitt: Zweirippen-Schnitt,
 in kleine Stücke geschnitten
 Gewicht: 1,5-2 kg
 Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0-2° C Lagertemperatur



Vorder-Viertel

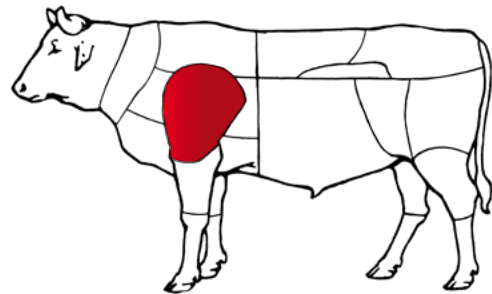
Dicker Bug

Verwendung: Braten, Kochen,
Einlegen, Gulasch

Fleischzuschnitt: Kernstück, Haut hinten
leicht gefliert, vorne Deckel drauf

Gewicht: 3,5–4 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
bei 0–2° C Lagertemperatur



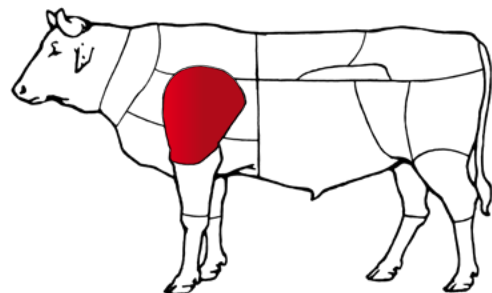
Vorder-Viertel

Bugblatt

Verwendung: Braten, Kochen, Einlegen
Fleischzuschnitt: Langgeschnitten ohne
dicke Sehne, Knochenhaut ist sichtbar

Gewicht: 1,5–2 kg

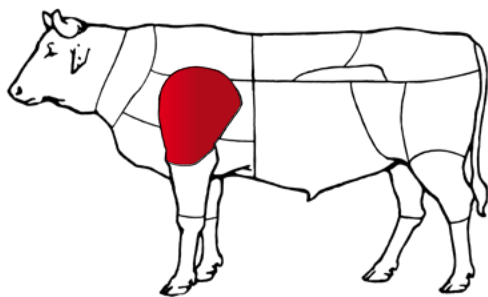
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
bei 0–2° C Lagertemperatur





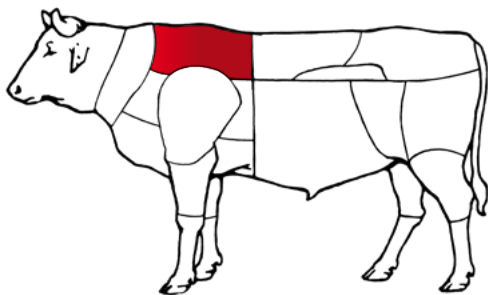
Vorder-Viertel Buglummel

Verwendung: Braten, Kochen, Einlegen
Fleischzuschnitt: Leichter Fließzuschnitt, fett- und sehnensfrei
Gewicht: 1-1,5 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0-2° C Lagertemperatur



Vorder-Viertel Hochrippe

Verwendung: Braten, Grillen, Kochen, Einlegen
Fleischzuschnitt: Leicht marmoriert, fester Zustand
Gewicht: 3-3,5 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0-2° C Lagertemperatur



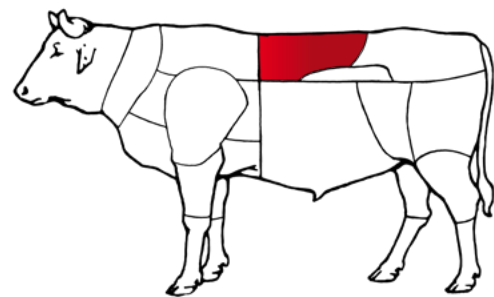
Schoße Roastbeef (Rumpsteak)

Verwendung: Steaks, Braten, Grillen

Fleischzuschnitt: Rundes Stück zur Hochrippe, Flaches Stück zur Hüfte, ohne Kette, Deckel leichte Fettabdeckung

Gewicht: 3,5–4 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0–2° C Lagertemperatur



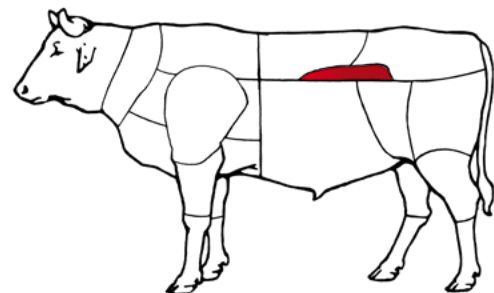
Schoße Filet

Verwendung: Steaks, Grillen

Fleischzuschnitt: Ohne große sowie kleine Kette, leichter Fließzuschnitt

Gewicht: 2–2,5 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0–2° C Lagertemperatur





Keule

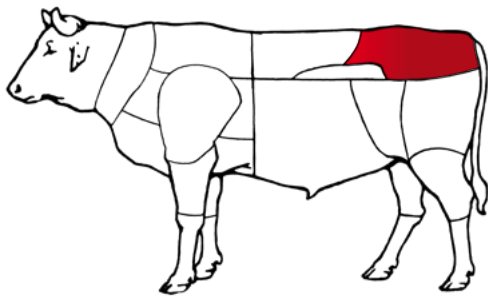
Hüfte

Verwendung: Steaks, Grillen, Braten

Fleischzuschnitt: Flieszuschnitt,
ganze Hüfte ohne Deckel

Gewicht: 2,5–3 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
bei 0–2° C Lagertemperatur



Keule

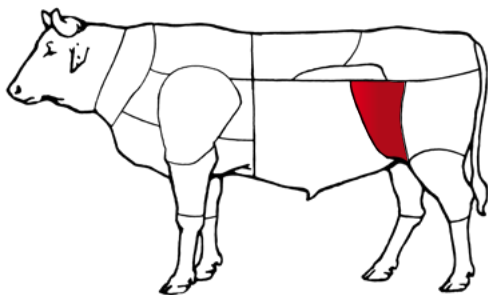
Steinbergspitze

Verwendung: Kochen, Braten

Fleischzuschnitt: Oben leichte Fettab-
deckung, hinten schön leicht gedeckt

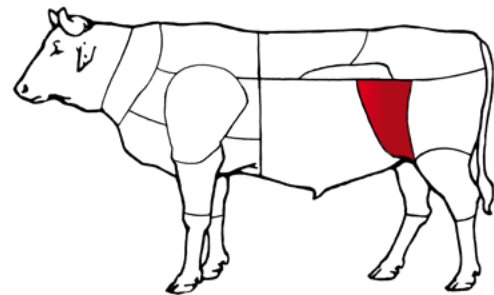
Gewicht: 1–1,5 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
bei 0–2° C Lagertemperatur



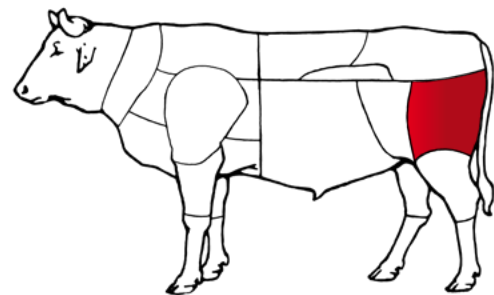
Keule Kugel

Verwendung: Braten, Einlegen
Fleischzuschnitt: Runde und Flache Kugel
 zusammen, leichter Fließzuschnitt
Gewicht: 4,5–5 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0–2° C Lagertemperatur



Keule Oberschale

Verwendung: Braten, Rouladen, Einlegen
Fleischzuschnitt: Ohne Deckel fettfrei zu-
 geschnitten, Anschnitt gegapt im Sommer
 ohne Oberschalspitze, im Winter mit
Gewicht: 5,5–6,5 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0–2° C Lagertemperatur





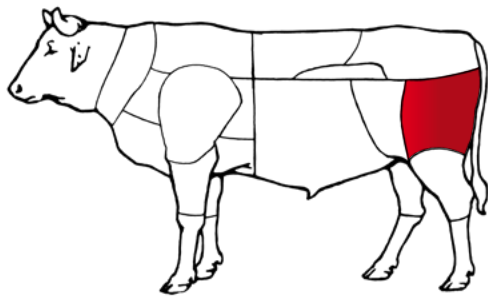
Keule Unterschale

Verwendung: Einlegen, Gulasch

Fleischzuschnitt: Fettfreier Zuschnitt, dicke Sehne kann auf Wunsch entfernt werden

Gewicht: 4-6 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0-2° C Lagertemperatur



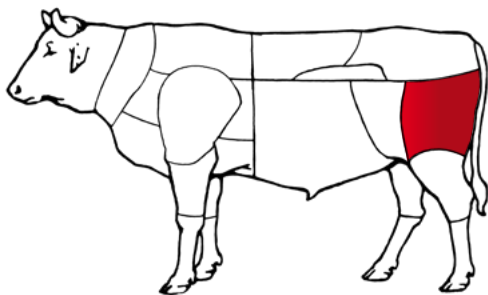
Keule Tafelspitz

Verwendung: Kochen, Braten

Fleischzuschnitt: Oben leichte Fettabdeckung, hinten schön leicht gedeckt

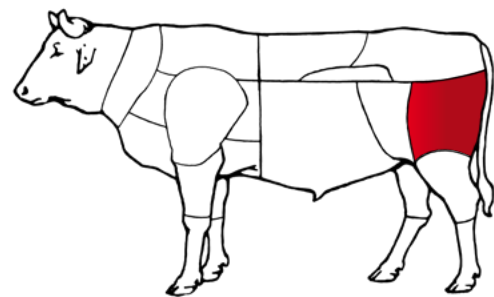
Gewicht: 2,5-3 kg

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge bei 0-2° C Lagertemperatur



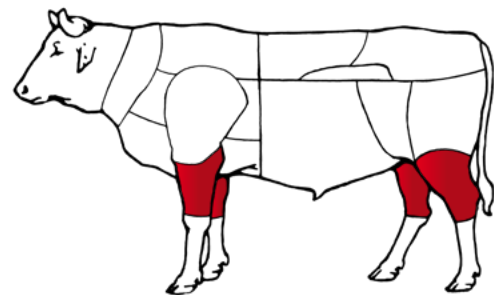
Keule Rolle

Verwendung: Braten, Einlegen
Fleischzuschnitt: Leichter Zuschnitt
 ohne Drüsenfett
Gewicht: 2-2,5 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0-2° C Lagertemperatur



Keule Wade

Verwendung: Kochen, Gulasch
Fleischzuschnitt: Nur Nachwade
 wird verkauft
Gewicht: 1,5-2 kg
Haltbarkeit: ca. 4 Wochen ab Charge
 bei 0-2° C Lagertemperatur



Krug GmbH & Co. KG
Pionierweg 1q
76571 Gaggenau-Ottenau
Telefon: 07225. 98 27 110
Fax: 07225. 98 27 111
info@metzgerei-krug.de
www.metzgerei-krug.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

Krug GmbH & Co. KG

Konzeption & Gestaltung:

version1 GmbH

Stand aller Angaben:

Drucklegung

Oktober 2019

Die angegebenen Zutaten beziehen sich auf den Zeitpunkt der Drucklegung. Nach Redaktionsschluss eingetretene Änderungen sind nicht mehr berücksichtigt. Maßgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Etiketten. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Für etwaige Druckfehler übernehmen wir keine Gewähr. Abbildungen sind Serviervorschläge.

