



STENGER'S
WURST-PRODUKTION



STENGER'S
FEINE KÜCHE

PRODUKT- BROSCHÜRE



Zutaten: Hähnchenbrust (79%), Kokosnuss, Brokkoli, Karotten, Lauchzwiebeln, Paprika frisch, Speisestärke, Sonnenblumenöl, Zitronensäure, Salz, Currypulver, Zitronenwürstchen, Currypulver, Dattensauce, Kumin

Zutaten: Hackfleisch ohne Knochen, Trüffelöl, Tomatenmark (23%), Tomatenmark (5%), Speisestärke, Sonnenblumenöl, Lauch, Kochsalz, Weizenmehl, Lorbeerblatt

Zutaten: Champignons (53%), Sahne, Butter, Weißwein, Weizenmehl, Pfeffer, Salz, Knoblauch, Kräuter der Provence

Durchschnittliche Energie- und Nährwerte je 100g	
Energiewert	688 KJ / 166 kcal
Fett	14,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	5,6 g
- davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	2,9 g
Salz	0,02 g



UNSERE GESCHÄFTSFÜHRUNG EDEKA STENGER & UNSERE PHILOSOPHIE

Als regional verwurzelt Familienunternehmen liegt es uns als Familie Stenger sehr am Herzen regionale Lebensmittel-erzeuger zu unterstützen.

Mit Stenger's Feiner Küche und Stenger's Wurstproduktion zählen aber auch wir zu den regionalen Erzeugern von Fleisch und Wurstwaren, sowie vielen Käsespezialitäten und schmackhaften Gerichten im Glas.

Unseren hohen Qualitätsanspruch halten wir mit vielen Erzeugnissen aus der Region, sei es durch unseren Wild Lieferanten Rudi Stenger oder Schweinefleisch aus der Region. Beim Einkauf von Produkten aus unseren

Eigenproduktionen erhalten Sie nicht nur handwerklich produzierte und gekochte Lebensmittel in Manufaktur Qualität, sondern unterstützen die regionalen Erzeuger die uns mit frischen Rohwaren zur Weiterverarbeitung beliefern. In unserer Produktbroschüre erhalten Sie einen Einblick in unser Sortiment an den Bedientheken und in den Märkten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Durchsicht und laden Sie ein, sich von der Qualität unserer Produkte zu überzeugen!
- Familie Stenger



UNSERE BEREICHSLEITUNG FEINE KÜCHE & WURSTPRODUKTION

Die Eigenproduktionen von EDEKA Stenger liegen mir als Bereichsleiter seit jeher sehr am Herzen.

In Stengers feiner Küche und Wurstproduktion verarbeiten wir wann immer es möglich ist, regionale Zutaten mit höchsten Qualitätsansprüchen in Manufakturqualität. Wir kochen und produzieren nach vielen traditionellen Rezepten und machen unseren Kunden viele Küchenklassiker und regionale Spezialitäten zugänglich.

Mit der Erweiterung unserer Wurstproduktion und dem Umzug nach Miltenberg-Breitendiel haben wir größere Kapazitäten für noch mehr Auswahl im Wurstbereich geschaffen. Unsere Feine Küche präsentiert ebenfalls kontinuierlich saisonale Kreationen und baut das Sortiment weiter aus. Die langjährige Erfolgsgeschichte von Stengers Eigenproduktion geht weiter.

TESTEN SIE DIE VIELFALT AUS
STENGER'S WURSTPRODUKTION &
STENGER'S FEINER KÜCHE UND ERLEBEN SIE

**URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK OHNE VIEL
SCHNICKSCHNACK.**



STENGER'S FEINE KÜCHE

Seit vielen Jahren trage ich als Küchenchef die Verantwortung für die Produkte aus Stengers feiner Küche.

Unser Ziel als Küchenteam besteht darin, den Kunden in den EDEKA Stenger Märkten den besten Geschmack und eine große Auswahl zu bieten. Der hohe Qualitätsanspruch ist für uns tägliche Motivation im Umgang mit den regionalen Zutaten, die unsere Produkte zu etwas besonderem machen.

Das große und abwechslungsreiche Sortiment von Frischkäse über Feinkostsalate, Kochkäse, saisonale Spezialitäten bis hin zu unseren Fertiggerichten im Glas sind eine große Herausforderung und gleichzeitig eine große Motivation. Die Eigenproduktion von EDEKA Stenger steht für beste Qualität und besten Geschmack und hält für Sie auch in den kommenden Jahren viele neue Kreationen bereit.



UNSER
KÜCHENCHEF



STENGER'S WURSTPRODUKTION

In Stenger's Wurstproduktion entstehen seit Jahren feine Wurstwaren, die noch nach traditioneller Handwerkskunst durch überlieferte Rezepturen hergestellt werden. Ob kesselfrische weiße Fleischwurst, rauchfrische Chilibeißer oder die frischen Bratwurstvariationen – für alle Produkte wird ausschließlich hochwertige Rohware verwendet, denn nur daraus lassen sich letztlich wahre Spitzenprodukte kreieren.

Die Produktion läuft nach den strengen EU-Richtlinien ab, die genaue HACCP-Hygienevorgaben beinhalten. In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter auszubauen.

Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich. Alle, die vielleicht noch eine Frage zur Produktion oder zum Geschmack der hausgemachten Delikatessen haben, dürfen sich nach wie vor gerne an der Bedientheke vom geschulten Personal beraten lassen.



UNSER
PRODUKTIONS-
LEITER

INHALTSVERZEICHNIS



CONVINIENCE GLÄSER

SCHWEINE-BÄCKCHEN	9
LAMM-RAGOUT	9
KALBS-TAFELSPITZ	9
PAPRIKA-SCHWEINE-GULASCH	10
BOLOGNESE	10
TOMATEN-SOÛE	10
PAPRIKA-SOÛE	10
CHAMPIGNON-SOÛE	11
BRATEN-SOÛE	11
HÜHNER-FRIKASSE	11
HÄHNCHEN-CURRY	11
KÜRBIS-INGWER-SUPPE	12
SPARGEL-SUPPE	12
MARONEN-SUPPE	12
RAHM-WIRSING	13
BALSAMICO-ROTKOHL	13
SPESSART WILDTOPF	13
WILDBOLOGNESE	13
WEIDE-RIND-SAUERBRATEN	14
WEIDE-RIND-BOLOGNESE	14
WEIDE-RIND-GULASCH	14

BUTTER

TOMATENBUTTER	18
KRÄUTERBUTTER	18
BÄRLAUCHBUTTER	18

KOCHKÄSE

KOCHKÄSE	22
KOCHKÄSE MIT KÜMMEL	22
KNOBLAUCH-KOCHKÄSE	22

SALATE / DIPS

EIER-SALAT	25
SCHWEDEN-SALAT	25
ROTER-KRAUT-SALAT	25
ASIA-SALAT	25
SPESSART-RÄUBER-SALAT	25
NUDEL-SALAT	25
SOMMERZEIT-SALAT	26
SCHINKEN-LAUCH-SALAT	26
GÄRTNERIN-SALAT	26
KRÄUTER-DIP	27
TZATZIKI	27
REMOULADE	27
GRÜNE SOÛE	28

FRISCHKÄSE

CHILI-FRISCHKÄSE	32
GARTEN-FRISCHKÄSE	32
ORIENTALISCHER-FRISCHKÄSE	32
SCHAFFS-FRISCHKÄSE	32
NAPOLI-FRISCHKÄSE	32
TOSCANA-FRISCHKÄSE	32
AFRICAN-STYLE-FRISCHKÄSE	33
FITNESS-FRISCHKÄSE	33
THAI-FRISCHKÄSE	33
BERG-FRISCHKÄSE	33
ORANGE-MEERRETTICH-FRISCHK.	33
PREISELB.-MEERRETTICH-FRISCHK.	33
LACHS-FRISCHKÄSE	34

MANGO-MANGOLD-FRISCHKÄSE	34
RUCOLA-FRISCHKÄSE	34
WALDPILZ-FRISCHKÄSE	34
WURZELSEPP-FRISCHKÄSE	34
BAYERISCHER-FRISCHKÄSE	34
APFEL-CALVADOS-FRISCHKÄSE	35
HUGO-FRISCHKÄSE	35
BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE	35
KÜRBIS-FRISCHKÄSE	35
ELSÄSSER-FRISCHKÄSE	35
SPARGEL-FRISCHKÄSE	35
GRILL-FRISCHKÄSE	36
BRINE-NUSS-FRISCHKÄSE	36
ADVENTZAUBER-FRISCHKÄSE	36



ROHWURST

CHILIBEIßER	39
PFEFFERBEIßER	40
BAUERNBRATWURST	40
BAUERNRINGEL	40

BRÜHWURST

PIZZAKNACKER	41
SCHINKENKNACKER	41
CHILI-RINDSWURST	42
WEIÙE FLEISCHWURST	42
PRESSSACK	42
BRATWURST-MIX	43
WILDBRATWURST	43
NATUR PUR BRATWURST	43
HOT CHILI PEPPER GRILLER	44
BÄRLAUCH-BRATWURST	44
FESTTAGS-BRATWURST	44
FLEISCHKÄSE ROT	45
GELBWURST	45

CONVENIENCE GLÄSER





ZUBEREITUNSEMPFEHLUNG CONVENIENCE GLÄSER



ÖFFNEN ERHITZEN SERVIEREN

SCHWEINE-BÄCKCHEN

- Zarte Schweinebäckchen in kräftiger Rotweinsauce -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



LAMM-RAGOUT

- Feines Ragout vom Lamm in würziger Sauce mit Majunga-Pfeffer und Kräutern der Provence -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



KALBS-TAFELSPITZ

- Tafelspitz vom Kalb mit in Omas Meerrettichsauce -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



PAPRIKA-SCHWEINE-GULASCH

- Gulasch vom Schwein mit fruchtiger Paprikasoße -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



BOLOGNESE

- Rind- und Schweinehackfleisch in fruchtiger mediterraner Tomatensoße mit Wurzelgemüse -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



TOMATEN-SOÜE

- Frische Tomaten, Tomatenmark, Karotten in Rotweinsauce geschmort -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



PAPRIKA-SOÜE

- Bunte Paprika mit Tomaten und Zwiebeln geschmort -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas





CHAMPIGNON-SOËE

- Champignons in cremiger Sahnesoße mit Weißwein verfeinert -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

BRATEN-SOËE

- Klassische Bratensoße ideal zum Verfeinern von Bratengerichten oder als Basis für alle Fleischgerichte -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



HÜHNER-FRIKASSEE

- Klassisch gekocht mit frischen Champignons, Erbsen und leichter Weißweinsoße -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



HÄHNCHEN-CURRY

- Feine Hähnchenbruststreifen vom Filet in pikanter Curry-Kokos-Soße mit asiatischem Gemüse -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



UNSERE CONVENIENCE GLÄSER

Die servierfertigen Gerichte aus Stenger's Feiner Küche, nachhaltig verpackt in praktischen Gläsern, sind längst in aller Munde. Unter der Leitung von Küchenchef Jochen Kuhn entstehen typische Klassiker, die jeder noch aus Omas Küche kennt. Fertig im Glas bieten sie allen Berufstätigen eine gesunde Alternative zu Fast-Food. Einfach erwärmen und fertig sind die köstlichen Gerichte. Zubereitet mit besten Zutaten, wenn möglich aus der Region, versprechen unsere Convenience Gläser eine wahre Genussvielfalt.

SAISONAL



KÜRBIS-INGWER-SUPPE

- vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

SPARGEL-SUPPE

- vom fränkischem Spargel, nach Omas Rezept -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

MARONEN-SUPPE

- Feine Suppe mit Maronen, Kartoffel und Zwiebeln -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



RAHM-WIRSING

- Wirsinggemüse in klassischer Béchamelsauce -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



WEIDE-RIND SAUERBRATEN

- zartes Bio-Weiderind in süßsauerer Balsamico-Kirschsoße -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

BALSAMICO-ROTKOHL

- Rotkohl mit Balsamico-Essig und Apfelsaft gekocht, verfeinert mit Apfel und Preiselbeeren -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



WEIDE-RIND BOLOGNESE

- Bio-Weiderind Hackfleisch mit Tomaten und Gemüse und klassischer Tomatensoße -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



SPESSART WILDTOPF

- Gulasch vom Spessart Reh, Hirsch und Wildschwein mit würziger Rotweinsoße geschmort & mit Preiselbeeren verfeinert -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



WEIDE-RIND GULASCH

- Bio-Weiderind Gulasch in kräftiger Rotweinsoße geschmort -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas

WILD BOLOGNESE

- Wild-Hackfleisch in fruchtiger mediterraner Tomatensoße mit Wurzelgemüse -

Einheit: 400ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Glas



WOHER KOMMT DAS WEIDE-RIND?



Das Weide-Rind stammt von verantwortungsvollen und tierschutzgerechten BIO-Bauernhöfen aus der Region. Hier wird das Wohlbefinden der Tiere groß geschrieben und das schmeckt man auch! Das Fleisch bieten höchste Qualitätsstandards.

BUTTER





UNSERE BUTTER

Bereits im März ist Saisonstart für Stengers Bärlauchbutter, nur eine der verschiedenen Sorten aus Stengers Kräuterbutter Sortiment. Diese ist nur während der Bärlauchsaison bis Ende April verfügbar. Ergänzt wird sie durch die fruchtige Tomatenbutter, die frische Kräuterbutter und die würzige Gourmetbutter. Alle Sorten von Stengers Kräuterbutter werden mit frischen Zutaten hergestellt. Die Butter findet man in den Obst&Gemüseabteilungen und bei der Butter in den Molkereiabteilungen in praktischen Becher mit ca.125g Füllgewicht.



**► DIE IDEALE BEGLEITUNG
ZUM GRILLEN**

SAISONAL



TOMATEN-BUTTER

- Butter mit getrockneten Tomaten und mediterranen Kräutern & leichter Knoblauchnote -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

KRÄUTER-BUTTER

- Klassische Kräuterbutter mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch und Kresse -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



GOURMET-BUTTER

- Nach spezieller Rezeptur mit Cognac, Orange und Zitronenabrieb, Estragon, Sardellen, ideal zum Steak oder Fisch -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



BÄRLAUCH-BUTTER

- Butter mit 100% Bärlauch, mit typischer Bärlauchnote -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

JAN FEB MRZ APR MAI JUN JUL AUG SEP OKT NOV DEZ



KOCHKÄSE





UNSER KOCHKÄSE

Kaum ein Artikel in Stengers Eigenproduktionen hat eine so lange Historie und Bedeutung wie der hausgemachte Kochkäse aus Stengers feiner Küche. Seit vielen Jahren ist der Dauerbrenner in den SB-Kühlregalen in der Nähe der Käse-Bedienungstheken der Platzhirsche. Die klassische, traditionelle Rezeptur wird durch die Variante mit Kümmel und Knoblauch ergänzt und sorgt für Abwechslung bei allen Kochkäse-Fans.



**PERFEKT ALS AUFSTRICH
AUF EINEM FRISCHEN BROT**



DER KLASSIKER

STENGER'S KOCHKÄSE

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse und Handkäse machen den Kochkäse mit seiner cremiger Konsistenz zu einem wahren Genuss -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C



STENGER'S KOCHKÄSE MIT KÜMMEL

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse & Handkäse mit Kümmel verfeinert -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C



STENGER'S KNOBLAUCH-KOCHKÄSE

(20% Fett i. Tr.)

- Fein ausgewählte Zutaten wie Sahne, Schlemzkäse & Handkäse mit Knoblauchpüree und Petersilie verfeinert -

Einheit: ca. 200g

Verpackung: Schale

Lagertemperatur: 7°C

SALATE / DIPS





EIER-SALAT

- mit Eiern, Kochschinken, Gurken und Dill -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SPEZZART-RÄUBER-SALAT

- mit Kartoffeln, Speck, pikant Gewürzt -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



NUDEL-SALAT

- mit Nudeln, Mayonnaise, Fleischwurst und Erbsen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SOMMERZEIT-SALAT

- mit Nudeln, Paprikawürfel, Frühlingszwiebeln und Mandeln -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SCHINKEN-LAUCH-SALAT

- mit Mayonnaise, gekochter Schinken, Ei und Ananas -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



GÄRTNERIN-SALAT

- mit Kartoffeln, Mayonnaise, Paprika, Gurke und Petersilie -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SCHWEDEN-SALAT

- mit Weißkraut, Mayonnaise, Karotten- und Lauchstreifen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ROTER KRAUT-SALAT

- mit Rotkraut, rote Beete und weißem Balsamico -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ASIA-SALAT

- mit Spaghetti, Karottenstreifen und Asia-Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C

UNSERE SALATE

Das große Feinkostsortiment von Stengers feiner Küche finden unsere Kunden sowohl an den Bedienungstheken, als auch im SB-Kühlregal. Das ganzjährige Sortiment startet insbesondere zur Grillsaison voll durch. Passend zu gegrilltem Fleisch sind die Feinkostsalate der ideale Begleiter auf jeder Grillfeier. Die Salate werden mehrmals pro Woche frisch hergestellt und abgefüllt. Die abwechslungsreiche Auswahl hält für jeden Gaumen etwas bereit. Klassiker wie verschiedene Kartoffelsalate, den Schinken-Lauch-Salat, aber auch asiatische Noten im Spaghettisalat-Asia oder dem würzigen roten Krautsalat bedienen alle Geschmäcker.



KRÄUTER-DIP

- Unser Kräuter-Dip passt perfekt zu Kartoffeln oder zu verschiedenem Gemüse und Fleisch -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



DIE BELIEBTE GRÜNE SOÙE

- Unsere Grüne SoÙe passt wunderbar zu Kartoffeln, Eiern, Fisch & Fleisch -

Einheit: ca. 450ml
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale

TZATZIKI
- Unser Tzatziki passt sehr gut zu frischem Brot oder auch zu Fleischgerichten wie Gyros oder Souvlaki -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



UNSERE GRÜNE SOÙE
GIBT ES AUCH IN 200ML



UNSERE GRÜNE SOÙE

Fast Jeder in der Region kennt die traditionelle grüne SoÙe, die unser Orts gerne zu Salzkartoffeln und hart gekochten Eiern oder als würzige Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten serviert wird. Stengers grüne SoÙe überzeugt durch ihre traditionelle Rezeptur und die frisch ausgewählten Kräutern. Die Frische der Kräuter spielt hierbei die wichtigste Rolle, nur mit Kräutern höchster Qualitätsstufe lassen sich die Rohmaterialien in ein wahres Genusserlebnis verarbeiten. Unsere Grüne SoÙe wird jeden Tag frisch hergestellt und ist sowohl im Bedienbereich als auch in SB in der Obst- und Gemüseabteilung oder im Convenience-Regal erhältlich.



REMOULADE (FISCH)

- Unser Remoulade eignet sich perfekt für alle Fischgerichte -

Einheit: ca. 125g
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Schale



FRISCHKÄSE





UNSER FRISCHKÄSE

Seit 25 Jahren ist Stengers Frischkäse ein fester Bestandteil in den Käseabteilungen der Bedienungstheken. Damals starteten wir mit ein paar wenigen Sorten. Heute besteht das Sortiment aus über 20 verschiedenen Spezialitäten. Diese wechseln wöchentlich und saisonal. Im Gegensatz zu damals, als der Frischkäse noch direkt an der Theke hergestellt wurde, wird dieser heute in "Stengers Feiner Küche" produziert. Der Qualitätsanspruch hat sich seit dem Start der Frischkäseproduktion dabei aber keinesfalls verändert. Damals wie heute finden sich in Stengers Frischkäse nur ausgesuchte und qualitativ hochwertige Zutaten für den allerbesten Genuss, wenn möglich aus der Region.



CHILI-FRISCHKÄSE

- mit Peppers, Harissa und einer dominanten Chilischärfe -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



GARTEN-FRISCHKÄSE

- mit verschiedenen Kräutern und Ratatouille-Gemüse -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ORIENTALISCH-FRISCHKÄSE

- mit getrockneten Früchten, Nüssen und einer süß-scharfen Note des Orients -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SCHAFFS-FRISCHKÄSE

- mit Schafskäse, Ajvar und angenehmer Knoblauchnote -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



NAPOLI-FRISCHKÄSE

- mit italienischem Hartkäse, Tomaten, Pesto und italienischen Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



TOSCANA-FRISCHKÄSE

- mit getrockneten Tomaten, Oliven und pikanten Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C

FRISCHKÄSE



AFRICAN-STYLE-FRISCHKÄSE

- mit fruchtig-scharfer Note der Aprikose, Cherry Peppers und Chili -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



FITNESS-FRISCHKÄSE

- mit knackigem Gemüse, Joghurt, Dill und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



THAI-FRISCHKÄSE

- mit China-Gemüse, Kokos, Mango, Ingwer und Schärfe im Abgang -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



LACHS-FRISCHKÄSE

- mit Lachs, Meerrettich, Dill und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



BAYERISCHER-FRISCHKÄSE

- mit Ei, Gurke, Meerrettich, Senf und Schlotten -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



RUCCOLA-FRISCHKÄSE

- mit Rucola, Pesto und knackigen Nüssen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



BERG-FRISCHKÄSE

- mit Käse, Äpfel, Radieschen, und herzhaften Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ORANGE-MEERRETTICH-FRISCHKÄSE

- mit Meerrettich, Orangenpüree, Senf und Kurkuma -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



PREISELBEERE-MEERRETTICH-FRISCHKÄSE

- mit Preiselbeeren, Meerrettich, und Roter Beete -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



WURZELSEPP-FRISCHKÄSE

- mit knackigem Wurzelgemüse, Meerrettich und verschiedenen Kräutern -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



WALDPILZ-FRISCHKÄSE

- mit Champignons, Maronen, Zwiebeln und Gewürzen -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



MANGO-MANGOLD-FRISCHKÄSE

- mit Mango, Mangold, Cherry Peppers und Currynote -

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C

SAISONAL

JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN
JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ

JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN
JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ



APFEL-CALVADOS-FRISCHKÄSE

- mit Apfel, Amarettini, Haselnüssen, Calvados und Zimt -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



HUGO-FRISCHKÄSE

- mit einer frischen Note des Holunders, Minze und Zitrone -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE

- mit frischem Bärlauch, Schloten, Knoblauchöl und Gewürzen -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



GRILL-FRISCHKÄSE

- mit Grillgemüse und pikanten Gewürzen -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



BIRNE-NUSS-FRISCHKÄSE

- mit frischer Birne, Walnüssen, Mandeln und Haselnussgewürz -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ADVENTS-ZAUBER-FRISCHKÄSE

- mit Kinderpunsch, Nüssen und Lebkuchengewürz -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



KÜRBIS-FRISCHKÄSE

- mit frischem Kürbis, Kürbiskernen, Aprikose und Kurkuma -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



ELSÄSSER-FRISCHKÄSE

- mit Lauch, Kochschinken, Schmand und Grüner Soße -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C



SPARGEL-FRISCHKÄSE

- mit frischem und gekochten Spargel, Schloten und Pesto -

JAN FEB MRZ APR MAI JUN
JUL AUG SEP OKT NOV DEZ

Einheit: ca. 200g
Verpackung: Schale
Lagertemperatur: 7°C

**SIE MÖCHTEN GERNE PROBIEREN?
AN UNSEREN KÄSEBEDIENTHEKEN IM
MARKT BERATEN SIE UNSERE
MITARBEITER GERNE!**



WURST





UNSERE ROH- & BRÜHWURST

In den vergangenen Jahren ist die Nachfrage nach den Produkten aus Stengers Wurstproduktion immer weiter gestiegen. Dies bestätigt den erstklassigen Geschmack und die besondere Güte der hausgemachten Spezialitäten und führte dazu, das Sortiment auch in der Selbstbedienungsschiene weiter auszubauen. Seit einiger Zeit finden die Kunden der EDEKA-Stenger Märkte die Hausmacher-Wurstwaren schon in SB-Verpackung vor. Insbesondere diejenigen, die auf einen schnellen Einkauf angewiesen sind, profitieren von diesem Service - Sicher verpackt, bei vollem Geschmack! Natürlich ist unser Hausmachersortiment auch weiterhin in Bedienung erhältlich.



CHILI-BEIßER

- feurige Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im zarten Saitling (Schafsdarm) -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



PFEFFER-BEIßER

- pfeffrige Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im zarten Saitling (Schafsdarm) -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

BAUERN-BRATWURST

- Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren oder auch für Eintöpfe, im Schweinedarm -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



BAUERN-RINGEL

- Rohwurst, frisch geräuchert, zum kalt verzehren, im Schweinedarm -

Einheit: 1 Ringel
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



WEIßWÜRSTE

- leckere Weißwürste nach bayerischer Tradition -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



CHILI-RINDSWURST

- die feurige Rindswurst mit Chili, zum heiß machen -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

PIZZA-KNACKER

- deftig gewürzt, mit Käse, ideal zum warm machen -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



WEISSE FLEISCHWURST

- kesselfrisch produziert und gleich in die Märkte geliefert -

Einheit: 1 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



SCHINKEN-KNACKER

- deftig gewürzt, ideal zum warm machen -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



PRESSSACK

- ideal für ein kräftiges Vesper, gut gewürzt und frisch geräuchert -

Einheit: 1 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



BRATWURST-MIX

- dreifache Vielfalt, für jeden Geschmack etwas drin, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 6 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



HOT CHILI PEPPER GRILLER

- die feurige Bratwurst mit Chili, gebrüht, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

WILD-BRATWURST

- mit Wildfleisch ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



BÄRLAUCH-BRATWURST

- mit leckerem Bärlauchgeschmack, gebrüht, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



NATUR PUR - BRATWURST

- nach alter Rezeptur, nur mit Naturgewürzen, gebrüht, ideal für den Grill und Pfanne -

Einheit: 4 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt



FESTTAGS-BRATWURST

- unsere „Beliebte“ auf allen Vereinsfesten, ideal für den Grill oder die Pfanne -

Einheit: 3 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

BRÜHWURST



FLEISCHKÄSE ROT

- in zwei Scheiben verpackt, perfekt für die Pfanne mit Ei -

Einheit: 2 Scheiben
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: vakuum-verpackt

GELBWURST

- Portions-Gelbwurst, ideal zum bevorraten -

Einheit: 1 Stück
Lagertemperatur: 7°C

Verpackung: Verschweißt



SIE MÖCHTEN GERNE EINE BERATUNG?

AN UNSEREN FLEISCHTHEKEN IM
MARKT BERATEN SIE UNSERE
MITARBEITER GERNE!

