STENGER'S
WURST-PRODUKTION

STENGER'S
FEINE KÜCHE

PRODUKT-BROSCHÜRE

AUSGABE: 01 - 2025

VORWORT

UNSERE GESCHÄFTSFÜHRUNG **EDEKA STENGER** & UNSERE PHILOSOPHIE

Als regional verwurzeltes 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!
- Famile Stenger

EDEKA REGIONALER FRISCHER BESSER
STENGER
SO MUSS EINKAUFEN SEIN!

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-Hygiene-vorgaben 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 Selbstbedienungs-schiene 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-SOßE 10
PAPRIKA-SOßE 10
CHAMPIGNON-SOßE 11
BRATEN-SOßE 11
HÜHNER-FRIKASSEE 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 SOßE 28

FRISCHKÄSE

CHILI-FRISCHKÄSE 32
GARTEN-FRISCHKÄSE 32
ORIENTALISCHER-FRISCHKÄSE 32
SCHAFS-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
WEIßE 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 Rotweinsoße -

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

LAMM-RAGOUT

- Feines Ragout vom Lamm in würziger Soße mit Majunga-Peffer und Kräuter der Provence -

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

KALBS-TAFELSPITZ

- Tafelspitz vom Kalb mit in Omas Meerrettichsoße -

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-SOßE

- Frische Tomaten, Tomatenmark, Karotten in Rotweinsoße geschmort -

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

PAPRIKA-SOßE

- Bunte Paprika mit Tomaten und Zwiebeln geschmort -

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

CHAMPIGNON-SOßE

- Champignons in cremiger Sahnesoße mit Weißwein verfeinert -

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

BRATEN-SOßE

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

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

HÜHNER-FRIKASSEE

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

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

HÄHNCHEN-CURRY

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

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

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

VEGAN

KÜRBIS-INGWER-SUPPE

- vom Hokkaido-Kürbis mit Kokosmilch und Ingwer -

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

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

SPARGEL-SUPPE

- vom fränkischem Spargel, nach Omas Rezept -

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

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

MARONEN-SUPPE

- Feine Suppe mit Maronen, Kartoffel und Zwiebeln -

Einheit: **400ml** Verpackung: **Glas**
Lagertemperatur: **7°C**

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

CONVENIENCE GLÄSER

RAHM-WIRSING

- Wirsinggemüse in klassischer Béchamelsauce -

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**

SPESSART WILDTOPF

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

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

WILD BOLOGNESE

- Wild-Hackfleisch in fruchtiger mediterraner Tomatensoße mit Wurzelgemüse -

Einheit: **400ml**
Lagertemperatur: **7°C**

Verpackung: **Glas**

WEIDE-RIND SAUERBRATEN

- zartes Bio-Weiderind in süßsauerer Balsamico-Kirschsoße -

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**

WEIDE-RIND GULASCH

- Bio-Weiderind Gulasch in kräftiger Rotweinsoße geschmort -

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 Kräuterbuttersortiment. 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 im 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** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

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

KRÄUTER-BUTTER

- Klasssiche Kräuterbutter mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch und Kreße -

Einheit: **ca. 125g** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

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** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

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

BÄRLAUCH-BUTTER

- Butter mit 100% Bärlauch, mit typischer Bärlauchnote -

Einheit: **ca. 125g** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

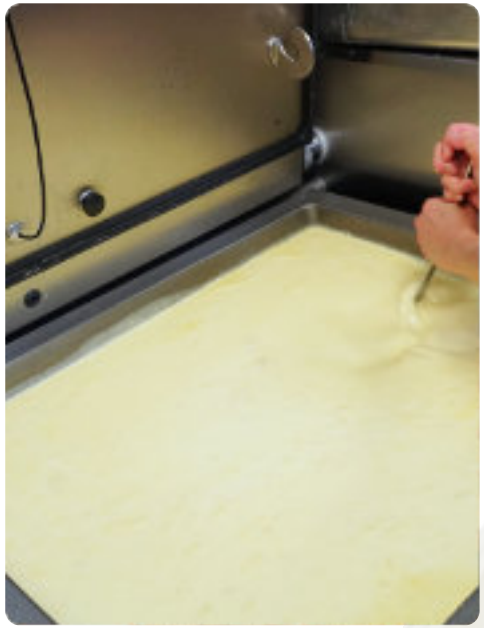
JAN	FEB	MRZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ

KOCHKÄSE

STENGER'S
FEINE KÜCHE
- KNOBLAUCH -
KOCHKÄSE
hausgemacht + frisch

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 Platzhirsch. 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**

SPESSART-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** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

TZATZIKI

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

Einheit: **ca. 125g** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

REMOULADE (FISCH)

- Unser Remoulade eignet sich perfekt für alle Fischgerichte -

Einheit: **ca. 125g** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

DIE BELIEBTE
GRÜNE SOßE

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

Einheit: **ca. 450ml** Verpackung: **Schale**
Lagertemperatur: **7°C**

UNSERE GRÜNE SOßE
GIBT ES AUCH IN 200ML

UNSERE **GRÜNE SOßE**

Fast Jeder in der Region kennt die traditionelle grüne Soße, die unser Orts gerne zu Salzkartoffeln und hart gekochten Eiern oder als würzige Beilage zu Fisch- und Fleischgerichten serviert wird. Stengers grüne Soße 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 Rohmaterialen in ein wahres Genusserlebnis verarbeiten. Unsere Grüne Soße wird jeden Tag frisch hergestellt und ist sowohl im Bedienbereich als auch in SB in der Obst- und Gemüseabteilung oder im Convenience-Regal erhältlich.

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**

ORENTALISCH FRISCHKÄSE

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

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

SCHAFS-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 pikaten 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 Merrettich, 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**

SAISONAL

WALDPILZ-FRISCHKÄSE

- mit Champignons, Maronen, Zwiebeln und Gewürzen -

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

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

MANGO-MANGOLD-FRISCHKÄSE

- mit Mango, Mangold, Cherry Peppers und Currynote -

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

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

FRISCHKÄSE

SAISONAL

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, Schlotten, Knoblauchöl und Gewürzen -

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, Schlotten und Pesto -

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

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

SAISONAL

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**

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**

BRÜHWURST

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**

BRÜHWURST

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!