

Natürlich Bio - Original aus Thüringen



**OHNE PHOSPHATE
OHNE GLUTAMATE
GLUTENFREI
GENTECHNIKFREI
ALLERGENFREI**



Mehr als Bio - Regional und Original

Bio-Lebensmittel stehen hoch im Kurs und werden vom Verbraucher immer stärker gefordert. Diesem Trend gehen wir aus Überzeugung nach, um unseren Kunden immer das beste Produkt anbieten zu können. Darauf legen wir besonders viel Wert.

Ein zusätzliches High-Light sind unsere Thüringer Klassiker in absoluter Bio-Qualität.

Original Thüringer Rostbratwurst, Leber- oder Blutwurst in der Krause - nachhaltig, regional, Bio!

All dies zusammen bekommen Sie nur bei uns - bei Original Thüringer Wurstwaren - Bestes aus Triptis



Nur bei OTW
Thüringer Klassiker
in Bioqualität



Bio Original Thüringer Rostbratwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4400	100 g	28/30 Schweinedarm	Vakuum	3 Stück á 100g	Unter +7°C	21 Tage

Nur bei OTW
Thüringer Klassiker
in Bioqualität



Bio Original Thüringer Leberwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4420	ca. 250 g	55/60 Schweinekrause	Vakuum	Stück	Unter +7°C	21 Tage

Nur bei OTW
Thüringer Klassiker
in Bioqualität



Bio Original Thüringer Rotwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4410	ca. 250 g	55/60 Schweinekrause	Vakuum	Stück	Unter +7°C	21 Tage



Bio Hausmacher Leberwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4424	ca.200 g	43/46 Kranzdarm	Schutzgas	1 Stück á 200g	Unter +7°C	21 Tage

feurig scharf



Bio Chili Grillbratwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4401	100 g	28/30 Schweinedarm	Vakuum	3 Stück á 100g	Unter +7°C	21 Tage



Bio Bockwurst

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4440	100 g	26/28 Schweinedarm	Vakuum	3 Stück á 100g	Unter +7°C	21 Tage



Bio Wiener

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4430	50 g	Saitling	Vakuum	5 Stück á 50g	Unter +7°C	21 Tage



Bio Käse Wiener

Art.-Nr.	Gewicht	Kaliber/Hülle	Verpackungsart	Verpackungseinheit	Lager Temperatur	Restlaufzeit
4435	50 g	Saitling	Vakuum	8 Stück á 50g	Unter +7°C	21 Tage