

# Bierleberkäse zum Selbstbacken

## Zwei oberfränkische kulinarische Kulturgüter miteinander vereint

Erstmals in der Geschichte des leiblichen Genusses ist es gelungen Leberkäse und Bier in einer Dose zu vereinen. Zu einer geschmacklichen Einzigartigkeit wie es sie noch nie zuvor gegeben hat. Musste man früher mühsam Bier und Leberkäse getrennt voneinander konsumieren, so kann man beides ab sofort gleichzeitig genießen.

Der oberfränkische Kultbrauer David Hertl von der Braumanufaktur Hertl aus Schlüsselfeld und die Traditionsmetzgerei Fischer aus Bamberg, mit ihrem Metzgermeister Dietmar Preißinger, haben, unter Aufsicht des heimlichen Leberkäse-Königs Thomas Liebold von der Bamberger Metzgerei Liebold, feinsten Leberkäse mit bestem Bockbier zusammengebracht.

Und heraus kam der erste Bier Leberkäse zum Aufbacken, in der Dose, für daheim. Glaubt Ihr nicht? Doch! Der Geschmack ist erwartet unerwartet.

Typische Leberkäsaromen mit feiner Muskatnote und fest fleischigem Biss treffen auf die malzige Würze eines kräftigen Bockbieres. Abgerundet durch feinstes Malz, welches eine knackige Einlage bildet und die Ursprünglichkeit und die Handwerklichkeit dieser Köstlichkeit unterstreicht.

Ehrliches Handwerk und auch Liebe und Leidenschaft für das Produkt, das sind die Komponenten die sowohl für die Braumanufaktur Hertl als auch für die beteiligten Metzgereien Fischer und Liebold selbstverständlich sind. Wahrscheinlich war es auch genau das was alle sofort auf eine Wellenlänge gebracht hat.

Möglich wurde diese wunderbare Kooperation auch durch das richtige Maß an Kreativität und den Wunsch etwas besonderes und einzigartiges zu kreieren. Und das ist voll und ganz gelungen. Wer diesen Leberkäse einmal probiert hat, wird ihn immer wieder wollen.

In diesem Sinne Prost!  
Und einen guten Appetit!

Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 180 Tage. Die Dosen sind bei 7 °C zu lagern.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 400 g

Brennwert kj	3320 kj
Brennwert kcal	756 kcal
Fett	68 g
davon gesättigte Fettsäuren	26.4 g
Kohlenhydrate	6 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	38 g
Salz	6.8 g

### Unzubereitet pro Portion 100 g

Brennwert kj	830 kj
Brennwert kcal	189 kcal
Fett	17 g
davon gesättigte Fettsäuren	6.6 g
Kohlenhydrate	1.5 g

davon Zucker	1 g
Eiweiß	9.5 g
Salz	1.7 g

## Allergene

Weizenmalz	Ja
Bier	Ja

## Zusätzliche Informationen

### Zutaten:

Schweine- 61% und Rindfleisch 6%, **Weizenmalz** 15%, Trinkwasser, **Bier** 7,5%, Speck, Speisesalz, Dextrose, Maltodextrin, Gewürze, Würze, natürliches Aroma, flüssige Speisewürze (Raps-/Maishydrolysat), Acerolapulver, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.