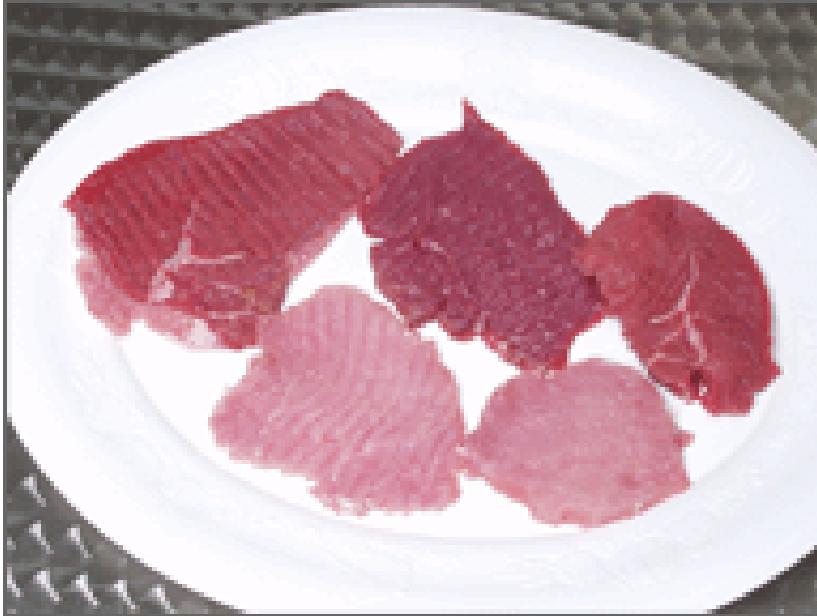
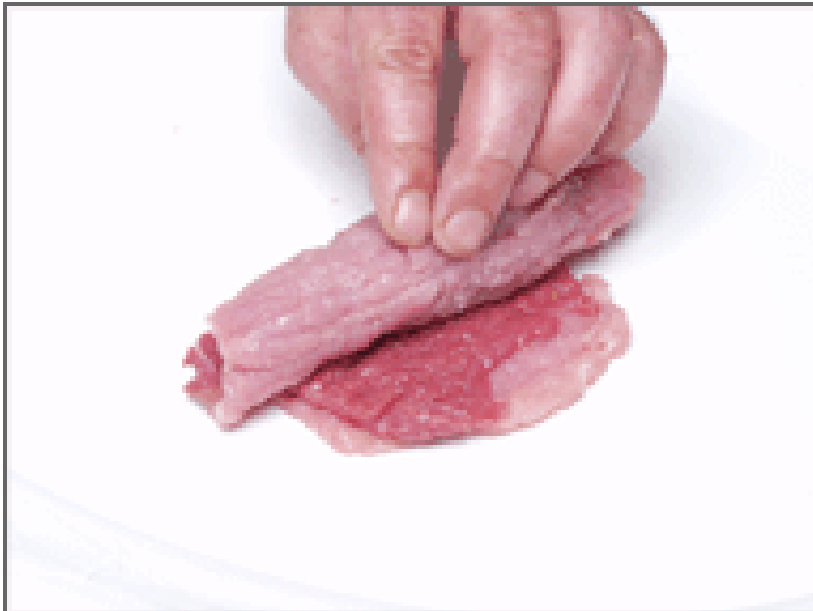


## Herstellung von Rouladenspieße mit verschiedenen Fleischsorten

1. Rind- und Schweinefleisch jeweils **MASTERN®**.



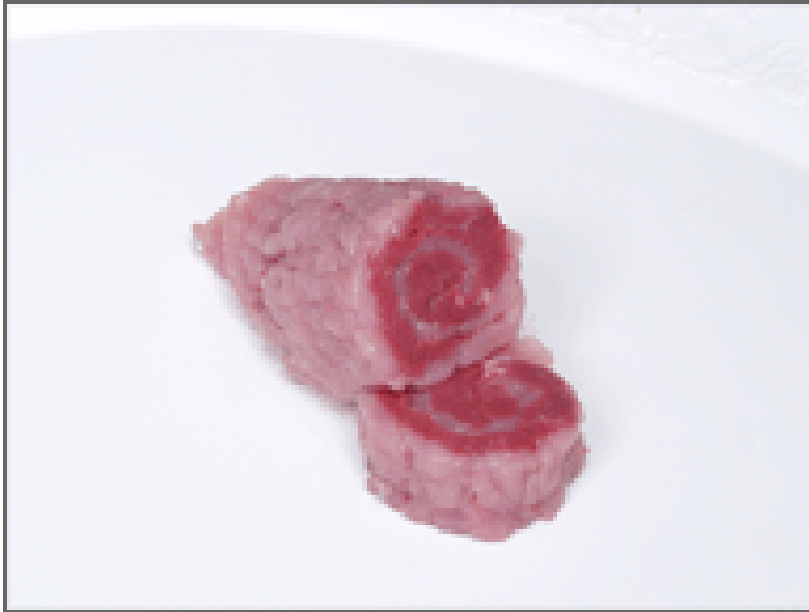
2. Miteinander verklebte Fleischstücke rollen.



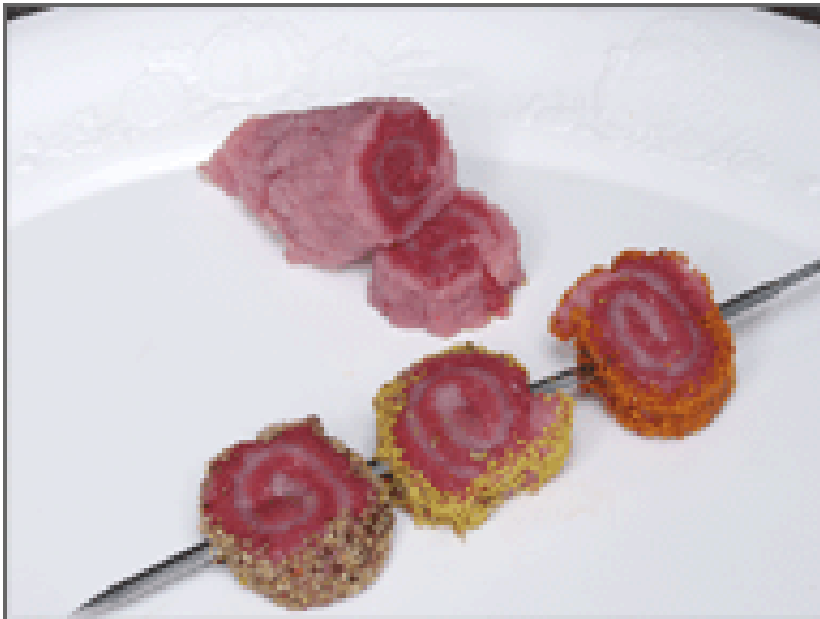
Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL: [info@schnitzelmaster.de](mailto:info@schnitzelmaster.de)

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen

3. Fleischrolle aufschneiden.



4. Aufgeschnittene Fleischrolle aufspießen.



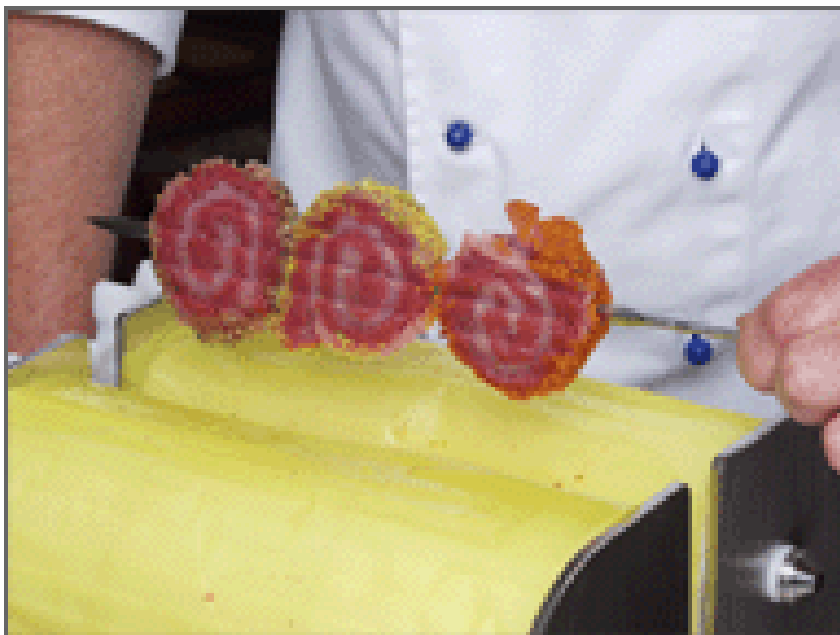
Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL: [info@schnitzelmaster.de](mailto:info@schnitzelmaster.de)

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen

5. Aufgespießte Fleischrollenstück **MASTERN**®.



6. Der fertig GEMASTERTE® Fleischrollenspieß.



Kontakt :  
Tel.: 0049 (0) 8725/ 967 430  
Fax.: 0049 (0) 8725/ 967 431  
EMAIL: [info@schnitzelmaster.de](mailto:info@schnitzelmaster.de)

Schnitzelmaster GmbH  
Fraundorf 9  
84335 Mitterskirchen