

Die richtige Handhabung von Fleisch und Wurst

Kleine Fehler große Wirkung. Die folgenden Zeilen sollen unseren Kunden eine kleine Hilfe geben, die von uns mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellten Produkte beim Transport und auch zu Hause richtig zu behandeln.

Speziell für den Transport im Sommer empfehlen wir eine überall im Handel erhältliche Isoliertasche.

Weder Fleisch noch Wurst lieben große, wenn auch nur kurzfristige Temperaturschwankungen. Nur 10 Minuten bei sommerlichen Temperaturen im Auto gehen unseren Lebensmitteln schon ganz schön an die Substanz.

Zu Hause angekommen, sollten Sie Fleisch und Wurst so schnell wie möglich der Plastiktasche entnehmen und in Frischhalteboxen im Kühlschrank aufbewahren.

Unser Verpackungspapier ist speziell beschichtet und hält frisches länger frisch.

Das wichtigste Instrument in Ihrem Kühlschrank ist ein einfaches Haushaltsthermometer. Denn kalt ist nicht gleich kalt. Pflegen Sie unsere Waren bei einer **Lagertemperatur von +2 bis +4° C**. Es wird Ihnen durch Haltbarkeit und Wohlgeschmack gedankt.

Vakuumverpackt bedeutet nicht gleichzeitig, dass die Wahre ewig haltbar ist. Durch die Vakuumverpackung kann zwar die Haltbarkeit verlängert werden, wie lange verrät Ihnen ihr Metzger, aber nicht unbegrenzt. Bei falscher Lagerung oder unsachgemäßem Transport geht es der vakuumverpackten Wurst aber genausoschlecht wie der unverpackten.

Auch auf den Aufschnitt müssen Sie aufpassen. Die Lagerung des Aufschnitts sollte nach Möglichkeit immer in Frischhalteboxen erfolgen. Servieren Sie den Aufschnitt nie direkt aus dem Kühlschrank, sondern geben Sie ihm etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur und geöffnetem Deckel, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann.

Wir hoffen, unsere Tipps verhelfen Ihnen zu noch größerem Genuss unserer bayrischen Fleisch- und Wurstspezialitäten. Wir stehen Ihnen natürlich jederzeit auch mit Rat und Tat persönlich zur Verfügung.