

Kundeninformation | Haltbarkeit/Zusatzstoffe und Allergene

Liebe Kunden!

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem Hause entschieden haben und geben dazu gerne folgende Informationen:

Bei unseren Wurstwaren handelt es sich ausschließlich um Frischeprodukte aus hochwertigen Zutaten, die zum baldigen Verzehr gedacht sind. Diese werden in unserem familiengeführten Handwerksbetrieb seit 1894 täglich frisch für Sie produziert. Bei der Herstellung setzen wir ausschließlich Zusatzstoffe ein, ohne die eine Produktion nicht möglich ist. Auf allergene Stoffe verzichten wir gänzlich, sodass unsere hausgemachten Produkte Lactose- und Glutenfrei sind.

Dagegen unumgänglich ist der Stabilisator Diphosphat. Er bindet Wasser und verhindert das Absetzen von Fett. Phosphate sind natürliche Wirkstoffe, die auch im lebenden Tier zu finden sind. Ascorbinsäure (Vitamin C) dient als Antioxidationsmittel, ebenso das Salz der Ascorbinsäure (Natriumascorbat). Eine Kombination aus Kochsalz und Natriumnitrit – auch bekannt als Pökelsalz – braucht es, um die ursprüngliche Fleischfarbe zu erhalten. Der Buchenholzrauch verleiht unserer Wurst im Naturdarm ihre typische Farbe und das natürliche Aroma.

Trotz des minimalen Einsatzes von Konservierungsstoffen können wir durch das Vakuumieren und die richtige Kühlung eine Haltbarkeit von mindestens 21 Tagen gewährleisten. Weitaus länger hält unsere Rindswurst ohne Geschmacksverlust auch tiefgekühlt. Regelmäßige Kontrollen unabhängiger Institute helfen uns die Qualität unserer Ware sicher zu stellen.

Gerne stehen wir bei Rückfragen zur Verfügung!





Gref-Völsings Rindswurst Gref GmbH Hanauer Landstraße 132 60314 Frankfurt am Main Telefon 069 - 43 35 30 Fax 069 - 90 43 67 10 www.gref-voelsings.de