

# Goldregen für Metzgerei Weil

**FINTHEN** – Bei der freiwilligen Selbstkontrolle in Koblenz hat die Metzgerei Weil zum wiederholten Male teilgenommen. Und das Ergebnis ist hervorragend. Die Wurstsorten, darunter Kalbsleberwurst, Leberwurst in der Dose, Schinkenspeck und Fleischwurst, aus dem Hause Weil haben die Tester durch Geschmack und Konsistenz überzeugt. Das macht die Familie Weil und auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stolz.

Da hat sich wieder einmal bestätigt: Weil beste Qualität wichtig ist. Die Finther Tradi-

tionsmetzgerei ist inzwischen in der fünften Generation in den Startlöchern und blickt zuversichtlich in die Zukunft. Die Gesellschaft braucht qualitativ hochwertige Produkte mit Naturgewürzen und Fleisch aus verantwortungsvoller Haltung.

Bereits 1897 wurde die Metzgerei Weil gegründet. Der Betrieb überstand die schwierige Zeit während und nach des Zweiten Weltkriegs. Mit Leidenschaft und Begeisterung dem Metzger-Handwerk nachgehen - das zieht sich seit Generationen durch die Firmengeschich-

**In der Metzgerei Weil ist man zu recht stolz auf das Geleistete.**

Fotos: red

te. 123 Jahre beweisen, dass hier alles richtig gemacht wird.

Übrigens: Die hausgemachten Gerichte im Glas „nach Mutters Rezept“ (30 verschiedene Sorten) passen bestens in die heutige Zeit. Einfach mal alles ausprobieren und den Unterschied zum Discounter schmecken. Auch als Partyservice empfiehlt sich die Metzgerei Weil.

red



**DER METZGER IHRES VERTRAUENS**

**Jetzt ist Spargelzeit und dazu empfehlen wir aus unser Gourmetheke:**

- Kalbs- oder Schweineschnitzel
- Traditionsschinken „Goldmedaille“
- Kochschinken „mager + saftig“
- Spargel- oder Bärlauchschinken
- Finther Schinken „luftgetrocknet“
- Serano- oder Parmaschinken
- Schinkenspeck „Goldmedaille“



55126 Mainz-Finthen in der Bierothstraße 2 und Kurmainzstraße 17