

W u r s t B u s c h

Die Gute aus dem Ringgau!!



Produktinformation

Sehr geehrte Kunden.

Vielen Dank! Sie haben sich für unsere „Rote Wurst“ entschieden.

Wir legen bei der Herstellung unserer Wurstprodukte sehr viel Wert auf eine hohe und gleichbleibende Qualität. Um die gewährleisten zu können, verwenden wir für unsere Produkte nur beste Zutaten und legen gerade bei der Fleischqualität und den Gewürzen einen hohen Standard an.

Dazu verwenden wir ausschließlich **reine Naturgewürze** und verzichten komplett auf chemische Zusatzstoffe wie z. B. Reifebeschleuniger.

Damit Ihrem persönlichen Genuss nichts im Weg steht, möchten wir Ihnen ein paar Tipps zur Aufbewahrung und Pflege für zu Hause mitgeben:

1. Die optimale Lagertemperatur für unsere Wurst liegt zwischen 15°C und 17°C.
2. Die verschiedenen Wurstsorten sollten 1mal in der Woche nass gemacht werden, d. h die Wurst einfach in **kaltes** Wasser tauchen oder unter den Wasserhahn halten. Danach die Wurst zum abtrocknen wieder aufhängen. Die regelmäßige Feuchtigkeit verhindert, dass die Wurst innen hohl wird.
3. **Sollte sich auf der Wurst, dies gilt auch für unsere Leber- und Blutwurst, sowie unseren Schwarzmagen und anderen Kochwurstsorten, ein weißer Schimmel bilden, ist dies unbedenklich. Den weißen Schimmel nennt man „Reifeschimmel“, dieser ist für den Geschmack der Wurst mit verantwortlich. Bitte wischen Sie den „Reifeschimmel“ mit einem feuchten Tuch ab, und hängen die Wurst zum trocknen wieder auf.**
4. Haben Sie eine Wurst angeschnitten und essen eine Zeit lang nicht davon, bestreichen Sie die Schnittkante mit Fett oder Butter. Dadurch wird verhindert, dass die Wurst grau wird. Allerdings sollten Sie eine angeschnittene Wurst innerhalb von 2 Wochen verbraucht haben.
5. Eingeschweißte Wurst kann grundsätzlich 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Sollten Sie eine längere Aufbewahrung wünschen, können Sie eingeschweißte Wurst auch einfrieren. Dies sollte dann aber nur bis zu 6 Monaten geschehen.
6. Wenn Sie **eingeschweißte Wurst verzehren** möchten, sollten Sie die **Verpackung ca. 2 Stunden vorher öffnen** und in den Kühlschrank legen. Im ersten Moment könnte die Wurst etwas säuerlich riechen. Dies ist aber normal, da beim einschweißen der Sauerstoff aus der Verpackung entfernt wird. Durch das Öffnen kommt die Wurst wieder mit Sauerstoff in Kontakt und entfaltet wieder ihr vollständiges Aroma.
7. Möchten Sie die Wurst **im Kühlschrank aufbewahren, wickeln Sie diese in ein trockenes Tuch oder in Küchenpapier ein**. Damit wird verhindert, dass zu viel Feuchtigkeit an die Wurst kommt und sich dadurch die Schale ablöst.

Wenn es dennoch einmal ein Grund zur Reklamation gibt, bringen Sie bitte das zu reklamierende Produkt mit, damit wir feststellen können welcher Fehler vorliegt und wie dieser zu beheben ist. Wir ersetzen Ihnen dann das Produkt.

Unsere Philosophie

Wer sich beschwert, ist ein guter Kunde. Denn er will bleiben.

W u r s t B u s c h

Die Gute aus dem Ringgau!!