

Bitte denken Sie auch daran:

Vakuumieren

ist nur in seltenen Fällen (z.B. zum Einfrieren) notwendig und sinnvoll. Bei uns kaufen Sie in einer Handwerks-Metzgerei ein, die ihr Sortiment frisch herstellt. Im Gegensatz zur Fleischindustrie, die ihre Produkte verpacken muss, um sie in den Handel zu bringen, können wir Ihnen **FRISCHE DIREKT AUS DER WURSTKÜCHE** bieten. Frische Wurst und frisches Fleisch können problemlos einige Tage im heimischen Kühlschrank aufbewahrt werden, wenn Sie ein paar Punkte beachten:

- Einkäufe rasch in den Kühlschrank
- Produkte wie Fleisch und Wurst in unserem Einwickelpapier lassen und dieses auf einen Teller oder in eine Schale stellen
- Kühlschranktemperatur regelmäßig kontrollieren, + 2 Grad sind optimal zur Kühlung und Lagerung von Lebensmitteln

FrISCHE Produkte verlieren häufig an Qualität (Konsistenz, Geschmack und Aussehen) durch das Zusammenpressen im Vakuumiervorgang.

„Eingeschweißte Ware“ kann nicht beliebig länger aufbewahrt werden, als offene Produkte.

Vakuum ersetzt KEINE Kühlung!

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

