



Sulzbacher Gelbwurst - Gold prämiert

★★★★★ (8)

Art.-Nr.: 0012-Gelbwürstchen

Gewicht

210 g Gelbwürstchen	Lieferzeit: 2-3 Tage	4,20 €
250 g	Lieferzeit: 2-3 Tage	4,98 €
500g	Lieferzeit: 2-3 Tage	9,95 €
1000g	Lieferzeit: 2-3 Tage	19,90 €

4,20 €

Grundpreis: 20,- €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

Lieferzeit: 2-3 Tage

Beschreibung:

Sulzbacher Gelbwurst über - mehrfach Gold prämiert Unsere Sulzbacher Gelbwurst ist nicht ohne Grund mehrfach Gold prämiert worden. Wir achten bei der hauseigenen Herstellung auf bestes Fleisch, wir verarbeiten ausschließlich erlesene Naturgewürze. Unsere geheime Meister-Mischung läßt eine Gelbwurst entstehen, die Gourmet-Gaumen verückt. Als wichtigste Grundlage für das außergewöhnlich gute Geschmacksergebnis unserer Sulzbacher Gelbwurst verwenden wir nur Fleisch von meist freilaufenden, jedoch auf jeden Fall artgerecht gehaltenen Tieren. Diese haben weder genmanipuliertes und wachstumsförderndes Futter bekommen, noch einen langen Transportweg zum Schlachter ertragen müssen. Wir finden das fair für die Tiere und merken, daß wir das deutlich schmecken. Für unsere Gold prämierte Gelbwurst verwenden wir Schweinefleisch vom Schwäbisch Hällischem Landschwein und Kalbfleisch vom Hohenloher Weiderind. Qualitätsmerkmale Sulzbacher Gelbwurst: hausgemachte Qualität vom "Schwäbisch Hällischem Landschwein", "sowie Hohenloher Weiderind" zur Veredelung verwendete Naturgewürze: Pfeffer, Salz, ... Frei von Gluten und Lactose nur von artgerecht gehaltenen Tieren Infos zu - Schwäbisch Hällisches Landschwein Artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. Die Haltung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Schweine werden artgerecht in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Wo es die Situation auf dem Hof erlaubt, haben die Tiere Auslauf. Die Fütterung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sowie Wachstumsförderer sind absolut verboten. Unser Qualitätsversprechen des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften in der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern, wie sie sich schon seit Generationen bewährt hat. Es gibt keinen Zwischenhandel. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehs und tiergerechte Erzeugung sind somit gewährleistet. Haltung Hohenloher Weiderind Während der Aufzucht weiden die

Jungrinder auf dem Land der Hohenloher Flusstäler Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Im Herbst ist Weideabtrieb nach historischem Vorbild. Anschließend kommen die Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu. Genfreie Fütterung Hohenloher Weiderind Während der gesamten Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Auch das Füttern von Tiermehl ist strengstens verboten - und dies schon lange vor der BSE-Krise. BESH Qualitätsversprechen für Hohenloher Weiderind Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.

Passend dazu



Feinkost Paprika Lyoner -
aufgeschnitten

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*



Feinkost Champignon Lyoner -
aufgeschnitten

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*



Feinkost Pistatzien Lyoner -
aufgeschnitten

Grundpreis: 19,92 €/kg
4,98 €*

★★★★★ (1)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten