



Wir als qualitätsführender Verpflegungsspezialist legen gemäß unserer gelebten Qualitätsphilosophie allerhöchsten Wert auf **beste und garantiert unbedenkliche Rohwaren und Zutaten**. Diese werden in unseren 3 Manufakturen auf traditionell-handwerkliche Weise **unter strengsten Qualitätsanforderungen** verarbeitet.



Unser Reinheitsgebot garantiert Ihnen höchste Qualität

Keine Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe* sowie künstlichen Farb- & Aromastoffe!



Prämierte Qualität

Die DLG (**D**eutsche **L**andwirtschafts-**G**esellschaft) bestätigt unsere herausragende Qualitätsstrategie schon seit über 20 Jahren mit ihren Betriebsauszeichnungen, wie z.B. dem »**Preis für langjährige Produktqualität**«. Die Prämierungen der DLG gehören zu den renommiertesten der deutschen Ernährungswirtschaft!



Einsatz von Fleisch mit nachgewiesener Herkunft

Unsere Unternehmensphilosophie bezüglich des Einsatzes von hochwertigen Rohstoffen haben wir seit Firmengründung auch im Fleischbereich umgesetzt. Ein herausragendes Qualitätsmerkmal ist die **hauseigene Fleischzerlegung und Wurst-/Hackfleischherstellung**. Sie bietet unseren Kunden **größtmögliche Qualität und Sicherheit** im sensiblen Bereich der Fleischprodukte:



- Das für unsere Produkte eingesetzte Fleisch beziehen wir **direkt aus EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben**, nicht von Zwischenhändlern
- **Konsequente Eingangskontrollen:** Alle Fleischsorten werden beim Wareneingang intensiv durch unser internes Labor und durch akkreditierte Untersuchungsanstalten überprüft
- Die **intensiven täglichen Qualitäts- und Eingangskontrollen** umfassen z.B. die Kontrolle des Fleisches hinsichtlich Qualität, Frische, Geruch, Temperatur etc.
- Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert, somit ist die **Rückverfolgbarkeit unserer Fleisch- und Wurstwaren** garantiert
- Die Fleischzerlegung wird in unserer **EG-zugelassenen Metzgerei** durch unsere eigenen Fachkräfte (ausgebildete Metzger) vorgenommen – **Qualität die man schmeckt!**