

Bratwurst-Test

Wir wären gern dabei gewesen!

(Valluhn, 24. Juni 2010)



Es wäre schön, hätte die Stiftung Warentest auch unsere Bratwürste getestet. Denn wir sind sicher, dass wir sehr gut abgeschnitten hätten. Wir produzieren in unserem

Fleischwerk in Valluhn die gesamte

Gutfleisch-Wurstpalette aus mehrfach kontrolliertem Markenfleisch. Das Schweinefleisch stammt aus unserem Transparenzprogramm. Täglich wird jedes bei uns gefertigte Produkt verkostet – nur wenn Geschmack und Qualität stimmen, verlässt es das Haus.

Unsere Ernährungswissenschaftler bestimmen zudem täglich bei Würsten die Zusammensetzung, wie zum Beispiel den Wasser- oder Fettgehalt. So gehen wir sicher, dass unsere Ware immer konstant hochwertig ist. Darauf können unsere Kunden sich rundum verlassen.

Zu Ihrer und unserer Sicherheit ziehen wir sogar noch einen „doppelten Boden“ ein: Wir bewahren nämlich von jeder Charge, die unser Haus verlässt, eine Rückstellprobe auf. Die lagert bei uns unter optimalen Kühlbedingungen, bis auch die letzte Packung in unseren EDEKA-Märkten verkauft wurde. Sollte es doch einmal zu Beanstandungen kommen, können wir anhand dieser Probe jederzeit kontrollieren, wo der Fehler liegt und ob wir an unserer Herstellung etwas ändern müssten.

Sie als Kunde können selbst einen Teil dazu beitragen, dass Sie unsere Fleisch- und Wurstwaren sorglos genießen können: Achten Sie gerade bei warmem Wetter darauf, die Kühlkette einzuhalten. Bakterien lieben Wärme – wir können noch so penibel produzieren, wird die Wurst vor dem Grillen von Ihnen nicht optimal gekühlt, haben auch wir keine Chance. Also gerade im Sommer an Kühlakkus und Kühltaschen denken, wenn Sie Fleisch und Wurst kaufen. Halten Sie die Wege von Kühltheke zu Kühlschrank kurz. Heiß darf es erst werden, wenn die Leckereien auf den Grill oder in die Pfanne kommen!

Gutfleisch wünscht Ihnen guten Appetit – nicht nur beim Grillen!