

Leffis

WIR LASSEN DEN GENUSS REIFEN.

UNSERE PREMIUMMARKE FÜR GEREIFTEN GENUSS

www.leffis.de

Ahle Wurst
Anleitung

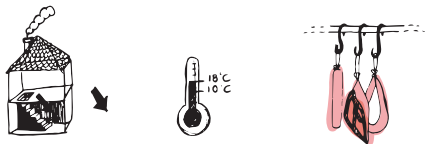
Hallo Feinschmecker!

So lagerst Du unsere Wurst richtig.



OPTIMAL

= dunkel & trocken im Keller



Du hast einen **dunklen & trockenen Keller**?
Optimal! Hänge Deine Ahle-Wurst dort bei
10 – 18°C auf.

OK

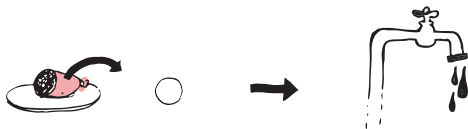
= dunkel & trocken im Kühlschrank



Du hast „nur“ einen **Kühlschrank** in dem es dunkel ist? OK, lagere die Wurst dort und nimm Sie bitte **eine Stunde vor dem Verzehr** heraus, nur so kann sich das Aroma richtig entfalten. Denn nur Feinschmecker lassen sich Zeit für den Genuss!

Hilfe, die Wurst schimmelt!

Keine Angst, das ist natürlich.



Sollte die Wurst mal einen **weißen Schimmel** ansetzen, so handelt es sich um einen natürlichen **Edelschimmel**.

Sollte die Wurst in seltenen Fällen einen **schwarzen Schimmel** ansetzen oder **grünlich** gefärbt sein, so ist sie **nicht mehr genießbar**.



Weißen Edelschimmel kannst Du einfach **unter lauwarmem Wasser** mit einer Bürste **abwaschen**.

🌿 Unsere Ahle Wurscht ist ein Naturprodukt und reift auch bei dir zuhause immer weiter. Bei korrekter Lagerung kannst du die Wurst bis zu einem Jahr genießen.

... und wenn mal etwas nicht in Ordnung ist?

Wir helfen Dir. Sofort.



Dein Genuss ist uns wichtig!

Sollte etwas mal nicht in Ordnung sein, so kannst Du die Wurstwaren kostenlos an uns zurücksenden.

Wir werden Dir umgehend neue frische Ware zusenden.

Rücksendungen an:

Landfleischerei Leffringhausen

Wolfhager Str. 29, 34466 Wolfhagen-Viesebeck

Was ist Ahle Wurscht?

Nordhessische Tradition und Genuss.

Die Ahle Wurscht ist eine nordhessische Spezialität mit jahrhundertealter Herstellungstradition, die noch auf die bäuerliche Selbstversorgung zurückgeht. Der Name steht für lange Reifung und sehr gute Lagermöglichkeit der Wurst. Grob gekörnt und schnittfest ist diese traditionell hergestellte Rohwurst aus Schweinefleisch ein besonderes Feinkostprodukt und wird heute bereits als typisches nordhessisches Kulturgut angesehen.

Einzigartige Warmfleisch-Produktion.

Unsere Landfleischerei Leffringhausen gehört zu den wenigen Betrieben, in der die traditionelle Hausschlachtung nach der Warmfleisch-

Methode seit drei Generationen gepflegt wird. Diese Herstellungsmethode ist die einzige Möglichkeit, um Wurst ohne Verwendung von Citrat oder Phosphat zu machen. Dieses alte Verfahren gibt der Wurst ihren ganz besonderen Frischfleisch-Geschmack – für leckere Naturprodukte in und aus der Region.

Kulturgut.

Bei der traditionellen Herstellung des „Kulturgutes“ Ahle Wurscht sind strenge Regeln der alten Hausmacher-Handwerkskunst zu beachten. Bei uns werden die hohen Maßstäbe aus Berufung und aus Liebe zu unseren Produkten seit Anbeginn unseres Schaffens umgesetzt.

Verantwortung.

Das Fleisch für unsere Ahle Wurst stammt von Lieferanten aus der Region Nordhessen, die eine artgerechte Tierhaltung der Schweine garantieren. Wir schlachten die Tiere im eigenen Betrieb, damit wir kein Fleisch gestresster Schweine erhalten.

Handwerkskunst.

Die Fleischteile werden im Fleischwolf mittelgrob zerkleinert und mit ausschließlich natürlichen Zutaten gewürzt. Bei uns kommen in die Ahle Wurst nur Schweinefleisch, Kochsalz, Pfeffer, frischer Knoblauch, Zucker und Gewürze in hauseigener Mischung. Jeglicher Zusatz von Geschmacksverstärkern oder Reifebeschleunigern verbietet sich und würde auch keinerlei Tradition entsprechen. Unsere Ahle

Wurst reift bis zu 16 Wochen, was ihr die besondere Würznote verleiht und sie zu einem Spitzenprodukt für Feinschmecker macht.

Das sind wir.

Seit 1949 steht unsere Landfleischerei Leffringhausen für Tradition und Handwerkskunst. Variationen der Ahlen Wurst führen wir für Sie in unseren Filialen in Kassel und im Onlineshop www.leffis.de

Unsere Premium-Marke

Leffis steht für unsere gereiften Premiumprodukte, für neue Ideen und für traditionelle Qualität.

Wir lassen den Genuss reifen.

Dein Genuss ist
unser Handwerk.

Brüder Mike und Marco Leffringhausen

www.Leffis.de



LANDFLEISCHEREI

Leffringhausen
— SEIT 1948 —

*Kostenlose Produktberatung unter:
05692 2478 oder info@leffis.de*