



Ahle Wurst wie früher - Landfleischerei Neumeier wir DLG prämiert

DLG Silber für Neumeier's Bio Ahle Wurst

Anlässlich der diesjährigen BioFach Messe wurde die Landfleischerei Neumeier (Walburg), die sich schon europaweit einen Namen mit der nordhessischen Spezialität Ahle-Wurst gemacht hat, in der Kategorie Bio Lebensmittel mit der DLG Medaille in Silber ausgezeichnet. Insgesamt wurden dafür mehr als 1.000 Produkte von den Testern begutachtet.

Carsten Neumeier, Inhaber der Landfleischerei Neumeier zeigte sich über die Auszeichnung hoch erfreut: "Es freut uns natürlich sehr, dass wir auch von dieser Stelle ein positives Feedback zu unseren hochwertigen Produkten erhalten. Unsere Kunden loben unter anderem unsere Ahle-Wurst stets in den höchsten Tönen und wir bekommen regelmäßig Nachrichten, die uns besten Geschmack bescheinigen. Eine DLG Prämierung sehen wir nun aber sozusagen als i-Tüppelchen."

Nach eigenen Angaben stellt die Landfleischerei Ihre Wurstwaren, unter denen die nordhessische "Salami-Spezialität" Ahle-Wurst besonders beliebt ist, nach alter Tradition her. Dies bedeutet, dass die Schweine z.B. noch vom Bauern um die Ecke, selbst geschlachtet und sofort schlachtwarm verarbeitet werden. Auf Zusätze wie Gluten und/oder Geschmacksverstärker wird gänzlich verzichtet. Weitere interessante und umfassende Informationen dazu erhält man unter www.ahle-wurst.de.

Petra Krause Projektleiterin der DLG-Qualitätsprüfung hat in einer eigenen Pressemitteilung einiges über die Aussagekraft dieser Prämierung verlauten lassen. Dort heißt es beispielsweise: "Mit den erzielten Medaillen dokumentiert das Unternehmen, dass es zu den Qualitätsführern unter den Herstellern zählt." Ein Grund und Ansporn mehr für Carsten Neumeier in seiner kleinen aber feinen Fleischerei weiter qualitativ hochwertigste Fleisch- und Wurstwaren herzustellen, lässt der überzeugte Fleischer wissen.

Doch nicht nur mit Qualität überzeugt die Landfleischerei Neumeier. Neben Tradition versteht man auch die Moderne. Ein gut besuchter online Shop mit Fleisch und Ahler-Wurst (auch unter www.ahle-wurst.de) wie auch eine Facebook-Fanseite (www.facebook.com/AhleWurst) werden von Neumeier ebenfalls betrieben. Und auch unter den Wurstwaren finden sich einige Exoten wie z.B. Ahle-Wurst mit Wildfenchel oder auch ein Fleischkäse, bei dem man Wunschzutaten hinzufügen kann. Ein Besuch lohnt sich also allemal.

Pressekontakt

Landfleischerei Neumeier

Herr Carsten Neumeier
Rommeröder Straße 7
37235 Hessisch-Lichtenau / Walburg

ahle-wurst.de
ahle-wurst@marketing-kuhn.de

Firmenkontakt

Landfleischerei Neumeier

Herr Carsten Neumeier
Rommeröder Straße 7
37235 Hessisch-Lichtenau / Walburg

ahle-wurst.de
ahle-wurst@marketing-kuhn.de

Die Bio Landfleischerei Neumeier ist bekannt für seine Wurstspezialitäten aus eigener Schlachtung. Auf traditionelle Weise entstehen in dem vergleichsweise kleinen Betrieb ehrliche Lebensmittel die schmecken.

Anlage: Bild

