



WIR FREUEN UNS AUF  
DEINEN BESUCH!

Lass' dich in unseren Fachgeschäften  
beraten:

**Schweitenkirchen**

Gundolfstr. 10  
Tel.: 08444 919238  
Öffnungszeiten:  
Mo - Fr: 7:00 bis 13:00 Uhr

**Pfaffenhofen**

Radlhöfe 3 (neben Lidl)  
Tel.: 08441 783154  
Öffnungszeiten:  
Mo - Fr: 7:00 - 19:00 Uhr  
Sa: 7:00 - 18:00 Uhr

**Geisenfeld**

Rathausstr. 1  
Tel.: 08452 2676  
Öffnungszeiten:  
Mo - Do: 7:30 - 13:30 Uhr  
Fr: 7:30 - 18:00 Uhr  
Sa: 7:00 - 12:30 Uhr

**Verkaufsautomaten**

Pfaffenhofen  
Radlhöfe 3 (neben Lidl)  
  
Mitterscheyern  
Hauptstraße 34 (bei der Tankstelle  
Mauermayer & Jäger)

Mail: [info@hofmetzgerei-waldinger.de](mailto:info@hofmetzgerei-waldinger.de) [www.hofmetzgerei-waldinger.de](http://www.hofmetzgerei-waldinger.de)

# WALDINGER

BEI UNS SIND METZGER SOMMELIERS.

## WALDINGERS ESSENZ

Erfahre mehr über unseren hohen  
Anspruch an Qualität!



Waldingers Essenz in  
unseren Wurst- und Fleisch-  
waren! Kommt vorbei und  
schmeckt den Unterschied!

PFÄFFENHOFEN · GEISENFELD · SCHWEITENKIRCHEN

# WAS PASSIERT BEI UNS IN DER WURSTKÜCHE?

Gerne erzählen wir mehr über uns und unsere Arbeit!

**„Waldingers Essenz“  
so bezeichnen wir unsere Brühe.**

Was unspektakulär klingt, ist die Essenz, die unsere Wurst so besonders geschmacksintensiv macht.

## Aber erst einmal die Hintergrundinfos:

In der klassischen Wurstherstellung, wie sie die meisten Betriebe heutzutage praktizieren, werden die Wurstmasse und verschiedene Fleischwaren mit Wasser oder Eis (gefrorenes Trinkwasser) hergestellt. Bei der Wurstherstellung ist das Eis notwendig, um die Masse im Kutter zu kühlen, da ansonsten die rotierenden Messer des Kutters das Brät (Wurstmasse) erhitzen und das darin enthaltene Eiweiß zu früh gerinnen würde.



Zusätzlich macht das zugesetzte Wasser die Wurst- und Fleischwaren saftiger.

## Der Nachteil:

Der Nachteil von purem Wasser ist der fehlende Eigengeschmack und trägt daher nicht zum geschmacklichen Endergebnis bei.

## Unsere Lösung: Selbst gekochte Brühe!

Die Brühe wird aus frischen Knochen hergestellt und simmert (köchelt) über einen Zeitraum von 24 Stunden. Nach dem Abkühlen wird diese Brühe dann nochmals mit frischen Knochen und Gemüse für weitere 24 Stunden angesetzt.

So entsteht eine Brühe aus natürlichen Zutaten mit intensivem Aroma. Diese Brühe verwenden wir als Zugabe für unsere Wurst- und Fleischwaren um den Geschmack natürlich zu verstärken. Durch diese Zubereitung entsteht ein merkbar kräftigerer Geschmack ohne künstliche Geschmacksverstärker!



# ÜBERZEUG' DICH SELBST!

Unsere Brühe verwenden wir für viele der Produkte in unserer Theke.



Zum Beispiel: Leberkäse, Wiener, Weißwurst, Kochschinken und Lyoner.

Und wenn du mal das pure Aroma der Brühe erleben möchtest, bekommst du sie auch im Glas in unseren Geschäften!