

**FIRMA:** Firma Börner-Eisenacher GmbH  
 Robert-Bosch-Breite 5 | 37079 Göttingen  
 Telefon: 49(0).551.6 94 20  
 E-Mail: info@boerner-eisenacher.de  
 Internet: www.boerner-eisenacher.de



**INNOVATION: Wellness Salami**

Wellness Salami wird ausschließlich aus hochwertigem, frischem Schweineschinkenfleisch hergestellt. Herkömmliche Salami hat einen Fettgehalt von ca. 35%. Die Wellness Line Salami hat einen Fettgehalt von 17%. Somit ist sie um 50% fettreduziert. Zusätzlich ist diese Wurst angereichert mit Ballaststoffen.

Entscheidend für den Absatzerfolg ist (neben dem ernährungsphysiologisch wertvollen Wurstkonzept) der Geschmack des Produktes. Aufgrund der langjährigen Erfahrung bei der Mettwurstherstellung hat die Firma Eisenacher ein auf die fettreduzierte Wurst abgestimmtes Reifekonzept erarbeitet, um auch für dieses Produkt den Wohlgeschmack einer gut gereiften Salami sicherzustellen. In Deutschland gibt es im überwiegenden Fall bei Salami den so genannten „Einheitsgeschmack“, der Mettwurst i.d.R. sehr frisch und leicht säuerlich erscheinen lässt.

Die Firma stellt im Unterschied dazu eine Mettwurst her, die i.d.R. doppelt so lange reift wie eine herkömmliche Mettwurst. So reifen die Wurstsorten der Firma bis zu sieben Wochen. Die entscheidende Komponente bei der Geschmacksgebung einer Mettwurst ist weniger das Gewürz und die Fleischrezeptur, sondern vielmehr die Reifung. Das Wellness Line Konzept hat in Teilbereichen seit einigen Monaten Nachahmer gefunden. Eine Wellness Salami hat noch kein anderer Hersteller im Sortiment.



**Wirtschaftsförderung Region Göttingen GmbH**  
 Bürgerstraße 62 | 37073 Göttingen  
 Telefon: 49(0).5 51.5 25-1 16 | Telefax: 49(0).5 51.5 25-1 48  
 E-Mail: info@wrg-goettingen.de | Internet: www.wrg-goettingen.de

Mit freundlicher Unterstützung

