



## Børner Eisenacher

### Fitness-Griller ohne Fettgehalt

Das seit 1884 in Göttingen produzierende Unternehmen Børner Eisenacher trifft auch heute den Geschmack der Menschen. Mit unverbrauchten Ideen stellt sich das Unternehmen dem Markt, und eines beweist der Fleischwarenhändler: Die gute Göttinger Wurst muss kein Dickmacher sein, denn die neuen Fitness-Griller von Børner Eisenacher sind im Vergleich zu normalen Bratwürstchen um 60 Prozent fettreduziert. Es locken drei verschiedene Geschmacksrichtungen: Classic, Chili und Bärlauch.

Die Fitness-Griller bestehen aus magerem Schweine-Schinkenfleisch und sind mit einem Fettgehalt von 9 Prozent stark fettreduziert. Der Feinbratanteil wird fast ohne Schweinefett mit einem Fettersatzstoff (Inulin) hergestellt. Dieser pflanzliche Ballaststoff wird aus der Zichorienwurzel gewonnen. Der Geschmack von Inulin ähnelt dem Fettgeschmack und bietet zusätzlich eine positiv gesundheitsfördernde Wirkung wie Fettreduzierung, Kalorienreduzierung und eine probiotische Beeinflussung des Verdauungssystems als pflanzlicher Ballaststoff.

#### ► Børner-Eisenacher GmbH

Anzahl der Mitarbeiter: ca. 110  
Frank-Walter Eisennacher  
Telefon: 0551/6942-30