



Landfleischerei Neumeier

Warmverarbeitung von Fleischwaren

Bei der Herstellung der Fleisch- und Wurstwaren wird auf ganz traditionelle Vorgehensweisen großen

Wert gelegt. Das unmittelbar nach der Schlachtung noch warm verarbeitete Fleisch und die selbst gemahlene Naturgewürze aus der Region führen zu einem ganz besonderen Geschmack. Ein wichtiger Aspekt für die Landfleischerei Neumeier ist auch die artgerechte Haltung der Tiere und die Fütterung mit regional erzeugtem Futter. Die ausgewählten Tiere stammen ausnahmslos von bäuerlichen Familienbetrieben aus dem nahen Umfeld im Werra-Meißner-Kreis. Eine Innovation und Besonderheit der Landfleischerei Neumeier ist der Verzicht von zusätzlichem Phosphat als Konservierungs- und Quellmittel oder als Geschmacksverstärker in den Fleischkäse- und Brühwurstherzeugnissen.

► Carsten Neumeier, 05602/4548, Landfleischerei.Neumeier@t-online.de,
www.ahle-wurst.de, Mitarbeiter: 4