



Nitrit-/Nitratreduktion

...schon seit Januar 2023!

Geschätzte Kundin / Geschätzter Kunde

Schon seit Anfang Jahr 2023 haben wir den Gehalt an Nitratsalz bei unseren Roh- und Kochpökelprodukten reduziert. Habt Ihr es gemerkt? Wahrscheinlich nicht...

Dies hat mehrere gute Gründe:

Unser oberstes Ziel im Verarbeitungsprozess gilt der Produktstandardisierung, um maximal die höchste Qualität zu erreichen. Das ist nur möglich mit jahrelangem Fachwissen und mit neusten modernsten Maschinen. Durch die optimale Kühlkette und mit oberstem Hygienestandard durch unser Qualitätszertifikat FSC 22000, können wir Nitratsalz ohne Qualitätseinbussen, auf das Minimum reduzieren.

Wir sind stolz, 99% von all unseren Fleischerzeugnissen seit mehr als 103 Jahren im Hause Heinzer, selbst zu produzieren.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen an den Muotathaler Fleischspezialitäten!

Freundliche Grüsse

Ihre Heinzer Metzgerei im Muotathal
Rainer, Markus, Monika und Fabio Heinzer

Qualitätszertifikat:

