

Faszination Niederrhein

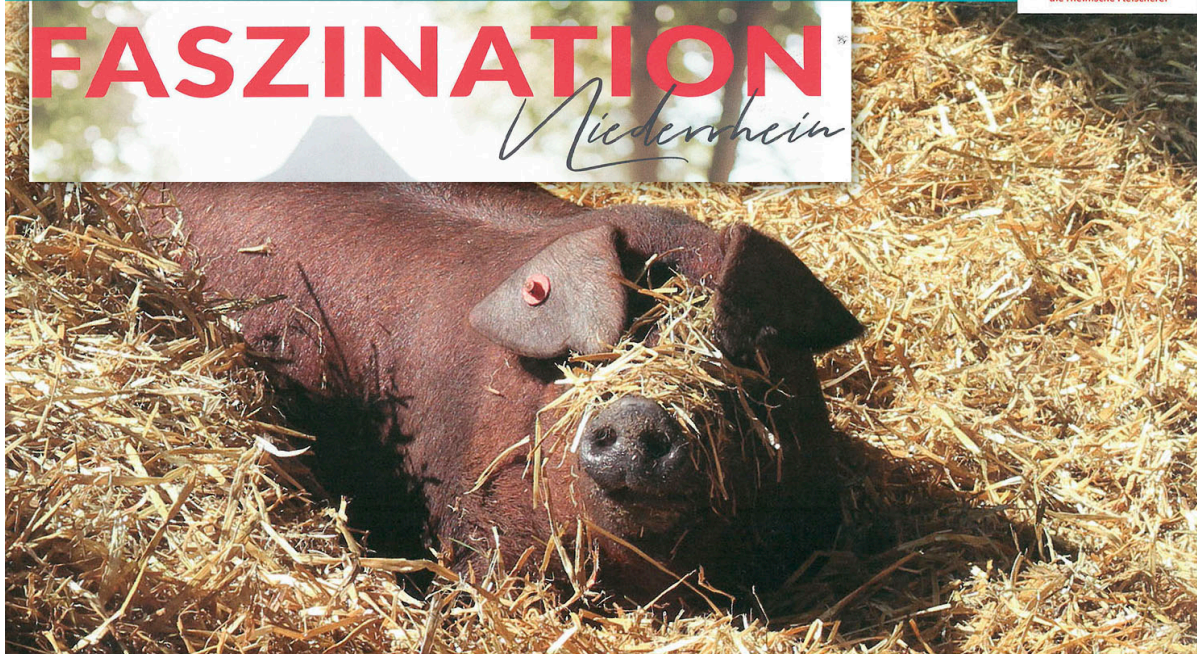
ERKELENZ-LÖVENICH

WURSTSPEZIALITÄTEN ESSER- DIE RHEINISCHE FLEISCHEREI



FASZINATION

Niederrhein



Familien-Fleischerei seit 40 Jahren

In unserer Fleischerei wird noch handwerklich gearbeitet. Wir wursten unser Mett jeden Tag frisch und räuchern auch wie früher über echtem Buchenholzrauch.

Mit unseren regionalen Partnern arbeiten wir sehr eng zusammen. Sie verstehen, dass Qualität einfach ZEIT braucht. Hier in unserer Region sind wir in der Lage, unsere Landwirte schnell und oft zu besuchen, miteinander zu sprechen und die Tiere zu sehen. Unsere rheinischen DURESS-Schweine bekommen regionales Futter mit vielen Ballaststoffen und wachsen langsam heran, denn Geschmack braucht einfach Zeit.

Die Fleischqualität ist so hoch, dass wir unser DURESS-Fleisch sogar trockenreifen können (dry aging). Durch diese Reifemethode intensiviert sich der Geschmack und das saftige Fleisch bekommt eine nussige und buttrige Note.



Wurstspezialitäten Esser

Hauptstraße 31
41812 Erkelenz-Lövenich
www.wurst-esser.de



WWW.NIEDERRHEIN-TOURISMUS.DE • 51

www.niederrhein-tourismus.de
www.wurst-esser.de