



Munzert

IN FRANKEN
MIT LIEBE



www.fleischwaren-munzert.de

Vorwort - Tradition und Qualität

Neuheiten & Spezialitäten

3-4

Teil 1 GV Stückware

Brühwurst	5-8
Brühwürstchen	9-12
Bratwürste	12-13
Kochwurst	14-16
Rohwurst	17-21
Schinken gekocht	22-24
Rohschinken	25-26
Geflügel	27-29
Convenience	30

Teil 2 GV geschnitten

Geschnittene Ware	31-39
--------------------------	--------------

Teil 3 SB Artikel

SB Sortiment	40-45
---------------------	--------------

Zertifikate

Familientradition

Bereits in dritter Generation hat sich Hartmut Munzert der Herstellung von fränkischen Wurstspezialitäten verschrieben. Sein Handwerk hat er von der Pike auf gelernt – als Lehrling im elterlichen Betrieb.

„Heute bin ich dankbar dafür, dass mein Vater immer ein besonders wachsames Auge auf meine Arbeit geworfen hat“, resümiert der Metzgermeister und Familienvater von drei Kindern. Heute ist er im Unternehmen für den kritischen Qualitätsblick zuständig – Optik, Geruch, Schnittbild, Konsistenz und Geschmack

müssen so perfekt sein, wie er es von seinem Vater gewohnt war. Dieses persönliche Engagement schmeckt man in jeder der vielfältigen Wurst- und Schinkenvariationen, die das Hause Munzert verlassen.

Wen wundert es also, dass Hartmut Munzert selbst am liebsten die eigenen Bratwürste auf den Grill legt und nach seiner Munzert Lieblingswurst gefragt, dauert es eine ganze Weile, bis er sich für den Schwarzen Schinken entscheiden kann. Denn eigentlich liebt er sie alle, seine über 150 verschiedenen Wurst-, Schinken- und Fleischspezialitäten.



Qualität

"Jede frisch hergestellte Wurstware wird bei uns auf Optik, Geruch, Konsistenz und Geschmack geprüft. Denn wir selbst sind die anspruchsvollsten Wurstkenner!"

Als Familienunternehmen mit großer Leidenschaft für köstliche und authentische Wurstspezialitäten wollen wir immer ganz genau wissen, was in unserer Wurst drin ist. Daher arbeiten wir seit vielen Jahren mit den Lieferanten unseres Vertrauens zusammen, die unsere Philosophie des nachhaltigen, wertschätzenden Umgangs mit Natur, Tier und Lebensmitteln teilen. Für viele unserer fränkischen Wurstspezialitäten verwenden wir ausschließlich Schweinefleisch von fränkischen Bauernhöfen, die hier artgerecht großgezogen und gehalten wurden. Auch bei Kräutern und Gewürzmischungen legen wir Wert auf natürliches, volles Aroma möglichst ohne Geschmacksverstärker und künstliche Aromastoffe.

Auf künstliche Farbstoffe verzichten wir vollständig und sind stolz darauf, auch Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten Wurstgenuss ermöglichen zu können.

Um unser umfassendes Qualitätsmanagement regelmäßig zu überprüfen und anerkennen zu lassen, unterziehen wir uns jährlich einem Audit, das die Einhaltung der Richtlinien von QS (die QS-Kriterien für frische Lebensmittel schaffen Transparenz von Herkunft bis zur Ladentheke), vom Internationalen Food Standard IFS bestätigt.

