



## Allgemeine Informationen zu den von uns verwendeten Zusatzstoffen/Allergenen

**Gluten** Ist bei uns im Zwiebelfleischkäse, Frikadellen, Zwiebelleberwurst, Paniertes (Schnitzel o.ä.). Die verwendeten Soßenbinder werden aus glutenfreier Stärke hergestellt, allerdings wird in unserer Küche Weizenmehl verwendet und auf Grund dessen können Spuren von Gluten nicht ausgeschlossen werden.

**Laktose** Wird durch Gewürze und Starterkulturen bei der Herstellung unserer Mettwurst und Hausmacher Salami zugesetzt. Allerdings sollte nach Abschluss der Reifung (also zum Verzehrzeitpunkt) der Milchzucker in Milchsäure umgesetzt worden sein. In der Gewürzmischung für unsere Grillwürstchen ist teilweise Laktose enthalten, der Zusatz eines Zuckerstoffs bewirkt eine gleichmäßigere Bräunung. Die von uns verwendete Soßenbinder enthalten Laktose.

### Konservierungsstoffe

Wir setzen unseren Produkten keine "klassischen" Konservierungsstoffe zu. Allerdings zählt das bei der Produktion verwendete Nitritpökelsalz als Konservierungsstoff und wird auch entsprechend beschrieben.

**Glutamat** Wir verwenden bei der Produktion unserer Fleisch- und Wurstwaren Glutamat. Dabei sind wir überzeugt, dass wir auf diese Weise eine gleichmäßige Geschmacksqualität sichern können. Der Geschmack ist "runder".

**Phosphat** Zur Produktion unserer Brühwurstprodukte setzen wir Phosphat entsprechend der gesetzlichen Bestimmungen ein. Mit dem Zusatz von Phosphat wird der ursprüngliche Phosphatgehalt des Fleisches wieder "hergestellt". Dies ist nötig, um zu Verhindern, dass sich das beim Kuttern (Zerkleinern des Fleisches im Kutter - vergleichbar mit einer großen Küchenmaschine) zugesetzte Eis (um ein "Verbrennen" des Fleisches zu verhindern), wieder absetzt. Teilweise ist in den von uns eingesetzten Pökelmischungen zB: für Kochschinken u.ä. Phosphat zugesetzt.

### Folgende Allergene werden in unserer Wurstküche verwendet:

Pistazien, Senf, Ei, Sellerie, Walnüsse, Milch/Sahne, Weizengluten

### Folgende Allergene werden in unserer Küche/Salatküche verwendet oder können in Ausgangsprodukten enthalten sein:

Erdnüsse, Schalenfrüchte/Nüsse, Sellerie, Ei, glutenhaltige Getreide, Senf, Soja, Krebstiere, Fisch, Weichtiere, Sulfite, Milch/Milchprodukte/Laktose, Sesam, Lupine

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

manz Die Metzgerei OHG  
Telefon 06403/2745



Hauptstraße 79  
35625 Hüttenberg

Geschäftsführende Gesellschafter: Dr. Bettina Hardtert, Martin Füssl

DE HE 20164 EG  
HRA 7087 Amtsgericht Wetzlar

Unsere Standorte:

35390 Gießen: Bleichstraße 29, Tel. 0641 / 73427 & Schlemmerlädchen Marktplatz 1, Tel. 0641 / 33897

35625 Hüttenberg: Hauptstraße 79, Tel. 06403 / 2745