

Metzgerei Müller steht für gesunde Qualität

Fleisch aus Deutschland



Den Fleisch- und Wurstwaren der Metzgerei Müller liegen allerhöchste Qualitätsansprüche zu Grunde. In den Fleischerfachgeschäften in Bielstein, Wiehl und Ruppichteroth erwarten den Kunden gesunde, hochwertige Produkte von einwandfreier Herkunft.

Das Rindfleisch bezieht die Metzgerei von einheimischen Landwirten unserer Region, die eine artgerechte Haltung und Fütterung garantieren. Jedes Rind wird auf BSE getestet und nur absolut gesunde Tiere kommen in Verkauf und Produktion.

Frisch-Geflügel stammt aus deutschen Landen und ist garantiert ohne Einsatz von gentechnisch veränderten Soja und antibiotischen Leistungsförderern gemästet.

Auch die Schweinefleischqualität überzeugt. Die Metzgerei Müller bietet das Pigour-Qualitätsschweinefleisch von echtem Schrot und Korn an. Das Wort

„Pigour“ ist abgeleitet von Pig (Schwein) und Gourmet. Der qualitative Unterschied zu herkömmlichen Schweinefleisch ist mit bloßem Auge erkennbar. Das Fleisch ist in der Farbe kräftiger. Es ist zarter, länger haltbar und durch bessere Fleisch- und Fettstabilität ergibt sich ein deutlich geringerer Bratverlust. Der Unterschied basiert auf einer robusten Schweinerasse, die in kontrollierten Betrieben natürlich gemästet wird. Die Schweine erhalten ein getreidereiches Spezialfutter ohne antibiotische Zusätze und werden artgerecht gehalten. Die ausgewählten bäuerlichen Familienbetriebe befinden sich ausschließlich in Westfalen.

Das Metzgerehepaar Müller garantiert: „Wir produzieren 90 Prozent aller Wurst in unserer Theke selbst, deshalb wissen wir genau was drin ist!“ Das honoriert die CMA mit der Verleihung des goldenen Gütezeichenbandes für Jagdwurst und feine Leberwurst auch im Jahr 2004. Das heißt Höchstpunktzahl für Geschmack, Aussehen und Inhalt. Und das seit sieben Jahren in Folge.

Beim »Flönz Cup 2003« gab es Gold für Thüringer Rotwurst und Silber für Zungenwurst. Beim »NRW-Fleischwurstpokal 2003« gab es Gold. Zur Grillsaison 2004 werden acht verschiedene Sorten Grillwürstchen aus eigener Produktion angeboten.