



Hotel Sonne^{★ ★ ★}

Hotel - Restaurant - Metzgerei

Wir empfehlen unsere Fleisch- und Wurstwaren und weisen darauf hin, dass Zusatzstoffe und Rohgewürze nur in den dringend erforderlichen Mengen zugesetzt werden.

Diese Zusatzstoffe unterschreiten deutlich die durchschnittlichen Einsatzmengen in Produkten anderer Hersteller.

Wurstwaren der Metzgerei Kunz	Zusatzstoffe
Schinkenwurst, Fleischwurst, Bierwurst, Zwiebel-Fleischkäse, Fleischkäse, Krakauer, , Servela, Champignon Lyoner, Paprika Lyoner, Wiener Würstchen, Presskopf, Bierschinken, Lyoner, Aufschnitt, Pizza-Käse, Käsegriller, Käsebierwurst, Maultaschen	Natriumnitrit (E250), Ascorbinsäure (E300), Diphosphate (E450)
Rauchpeitschen, Paprikawurst, grobe Mettwurst, Rauchfleisch und roher Schinken	Natriumnitrit (E250)
Mettwurst fein, Salami aus eigener Herstellung	Natriumnitrit (E250), Ascorbinsäure (E300), Natriumisoascorbat (E316)
Hausmacher Leberwurst	Natriumnitrit (E250)
Leberwurst grob, Hausmacher Griebenwurst, Schwartenmagen. Leberwurst fein, Zungenwurst,	Natriumnitrit (E250)
Bratwurst fein, Nürnberger, Weißwürste	Diphosphate (E450)
Kabanos, Pfeffersalami, Putensalami, Landjäger, Zwiebelmett, Sportsalami, Mailänder Rohesser, Schinken Rippchen	Natriumnitrit (E250), Ascorbinsäure (E300), Natriumisoascorbat (E316), Glucono-delta-lacton (E575), Mononatriumglutamat (E621)

Ein persönlicher Hinweis: Unsere Wurstwaren tragen somit einen bemerkenswerten Teil zur gesunden und abwechslungsreichen Mischkost bei,
Ihr Hubert Kunz.