

Das Geheimnis der Goldwürscht



1. **Natürliches Fleisch**

Hauptbestandteil der Jenzer Wurst ist **frisches Fleisch von besonders artgerecht gehaltenen Tieren**. Dieses liefert der Wurst wertvolles Eiweiss und somit auch lebenswichtige Aufbaustoffe. Das Eiweiss gibt der Wurst Biss und macht sie schnittfähig.

2. **Speck in Natura-Qualität**

Speck ist der Geschmacksträger der Wurst, wie die Butter auf dem Brot. Ausserdem bringt er dem Körper Brennstoffe für die tägliche Arbeit. Mit einem durchschnittlichen Fettgehalt von nur 20% sind die Goldwürscht viel leichter als normale Würste mit rund 30% Fett.

3. **Flüssigkeit in Form von Eis oder Milch**

Damit die Masse verarbeitet werden kann und nicht zu warm wird während des Zerkleinerns, braucht es Wasser in Form von Eis. Dieses kühlt das Brät während des Verarbeitungsprozesses unter 2°C. Bei der Kalbsbratwurst wird anstelle von Wasser Frischmilch zugegeben.

4. **Gewürze**

Sie erhöhen den Eigengeschmack der Wurst und geben ihre persönliche Würzkraft an die Wurst weiter. Eingesetzt werden Naturgewürze in verschiedensten Formen z. B. Pfeffer, Muskat, Koriander, Paprika, frische Zwiebeln, Knoblauch, etc. Auf Aromen, Glutamat und Gewürzextrakte verzichten wir.

5. **Steinsalz**

Salz ist unerlässlich in der Wurstherstellung. Zum einen dient es der Geschmacksentwicklung, zum anderen verbindet es sich mit dem Fleischeiweiss

und macht die Wurst schnittfest. Mit 1,8% Zugabe haben wir die Menge reduziert und den Bedürfnissen einer gesunden Ernährung angepasst.

Wir verwenden ausschliesslich Steinsalz, da es viel angenehmer schmeckt und mehr Mineralstoffe enthält. Dieses Salz wird im Tagebau abgebaut und ist nicht raffiniert.

6. Zusatzstoffe

Sie liefern der Wurst Stabilität auf verschiedenste Weise. Hier gilt: «so viel als nötig, aber so wenig wie möglich.»

Natriumnitrit: Nitritsalz bringt uns eine kochfeste rote Wurstfarbe. Die rote Fleischfarbe wird mit dem Nitrit umgerötet und die Wurst zeigt die typische rote Farbe. Mit der Pökellung wird die Haltbarkeit verlängert und es entsteht ein tolles Aroma. Wir haben die Zugabemenge auf 50% reduzieren können.

Ascorbinsäure: Auch Vitamin C genannt, hilft der Wurst in der Farbhaltung und in der Haltbarkeit.

Phosphat: Ersetzt das im Fleisch natürlicherweise vorhandene Phosphat, das nach der Schlachtung verloren geht. Es hilft, die Wurstzutaten mit dem Fleischeiweiss zu vermischen und nach dem Kochen schnittfest zu machen.

7. Allergene

Bitte fragen Sie uns, gerne helfen wir Ihnen bei Fragen zu Allergenen und geben unsere Allergendeklaration ab.

Laktose:

Keine Milchbestandteile enthalten folgende Goldwürscht:

Jenzerli, Rauchwürstli, Lyoner, alle Aufschnittsorten, Burebratwurst, Salsiccia, Powerriegel, Huussalami, Apfelbratwurst.

Gluten:

Bis auf die Ueli-Bierwurst und die Leberwurst sind alle Goldwürscht glutenfrei.

8. Frische → Gesundheit!

Wir verkaufen feine Lebensmittel und nicht „Überlebensmittel“!

Für den höchsten Genuss empfehlen wir Ihnen, unsere Spezialitäten innerhalb von 3 Tagen zu geniessen.

Wenn Sie ganz genau wissen wollen, was in unseren Erzeugnissen enthalten ist, fragen Sie unsere Mitarbeiter. Mit Hilfe unserer modernen Waagen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Von Grund auf natürlicher