



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Pfälzer Leberwurst – beste Rohstoffe, frisch verarbeitet in Hockenheim

Pfälzer Leberwurst ist eine Frage des guten Geschmacks. Davon ist Peter Cornelius, einer der führenden Hersteller von Pfälzer Wurstspezialitäten, fest überzeugt. Die Herstellung der Pfälzer Leberwurst basiert auf der Erfahrung dreier Generationen und der stetigen Weiterentwicklung der schonenden und qualitativ hochwertigen Verarbeitungsverfahren. Dabei stehen – damals wie auch heute – Qualität, traditionelle Herstellung und frische Zutaten in der Manufaktur in Hockenheim an erster Stelle.

Frische Zutaten

Wichtigste Zutat der Pfälzer Leberwurst ist die Schweineleber. Diese wird täglich frisch angeliefert. Die Schweinelebern sind weitestgehend deutscher Herkunft wie auch die anderen Zutaten: Schweinefleisch, Speck, frische Zwiebeln. Dafür steht die über Jahrzehnte gewachsene Verbundenheit mit den Lieferanten.

Schonende Zubereitung

Nach dem Zerkleinern des frischen Schweinefleisches und des Specks wird die Masse auf ca. 55 bis 65 Grad erhitzt, mit frischer Schweineleber, frischen Zwiebeln, Jodsalz und Gewürzen sorgfältig gemischt, in Natur- oder Kunstdärme abgefüllt, mit einem Clip verschlossen und bei 85 bis 115 Grad je nach Größe zwischen 50 und 60 Minuten gekocht.

Verfeinert mit köstlichen Gewürzen

Eine besondere Rolle in der Herstellung der Pfälzer Leberwurst spielen die Gewürze, vor allem Muskat, Nelke, Pfeffer, Majoran, Kardamom, Liebstockwurz und Koriander.

Ein Teil der Leberwurst wird im Anschluss über Buchenholz geräuchert. Durch das schonende Verfahren ist garantiert, dass sich das besondere Aroma der Wurstspezialität bestens entfalten kann.



...einfach zum Reinbeißen

Die Herstellung der Pfälzer Leberwurst erfolgt ausschließlich in kleinen Einheiten – jede Charge wird separat gemischt. So kann weitestgehend auf Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden. Darüber hinaus ist die Pfälzer Leberwurst lactose- und glutenfrei und größtenteils ohne Kühlung lagerfähig. Als einer der größten Hersteller von Pfälzer Wurstspezialitäten bietet Cornelius verschiedenste Varianten und Verpackungen an. In den vergangenen Jahren hinzugekommen sind zum Beispiel fettreduzierte und Bio-Sorten, Convenience-Becher und die kleinen Größen, die vor allem Single- und Kleinhaushalte ansprechen.

Qualität an erster Stelle

Von der Auswahl der Lieferanten bis zur Anlieferung beim Handel sind alle Produktionsschritte der familiengeführten Manufaktur transparent einsehbar, werden strengstens kontrolliert und durchgängig dokumentiert. Neben der Produktion in kleinen Chargen hat das Unternehmen eine Vielzahl von qualitätssichernden Maßnahmen etabliert und passt diese kontinuierlich an modernste Standards an. Cornelius verarbeitet ausschließlich mit dem QS-Siegel ausgezeichnetes Schweinefleisch. Das weltweit gebräuchliche HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) kommt als vorbeugendes System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit zur Anwendung. Es umfasst auch Aspekte wie Hygiene, Dokumentation und Kontrolle sowie die Beschreibung möglicher Risiken. Ergänzend dazu hat Cornelius Food Defense und Food Fraud Maßnahmen im Unternehmen eingeführt, die die Produktion auch vor absichtlichen Schädigungen und Lebensmittelverfälschungen bestmöglich schützen. Regelmäßige Kontrollen und Zertifizierungen überprüfen die Durchführung der implementierten Maßnahmen.

www.cornelius-wurstwaren.de // www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst // www.instagram.com/cornelius.wurstwaren

Pressekontakt

H+P Public Relations GmbH, Maria Richnow, Voltastraße 1, 60486 Frankfurt
welcome@hup-publicrelations.de, Tel: +49 (0) 69 555111, Fax: +49 (0) 69 5962272

Cornelius GmbH, 2. Industriestraße 9, 68766 Hockenheim
info@cornelius-wurstwaren.de, Tel: +49 (0) 6205 2999 0, Fax: +49 (0) 6205 2999 10