



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Pfälzer Leberwurst: eine regionale Spezialität

Pfälzer Leberwurst ist eine Frage des guten Geschmacks. Davon ist Peter Cornelius, einer der führenden Hersteller von Pfälzer Wurstspezialitäten, fest überzeugt. Qualität und das traditionelle Herstellungsverfahren stehen in der Manufaktur in Hockenheim an erster Stelle.

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.

Nach dem Zerkleinern des frischen Schweinefleisches und des Specks wird die Masse auf ca. 55 bis 65 Grad erhitzt, mit der frischen Schweineleber, den frischen Zwiebeln, dem Jodsatz und den 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.

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.

Danach geht es zurück in die Qualitätskontrolle, bevor die Pfälzer Leberwürste abgepackt, etikettiert und für den Versand vorbereitet werden. 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 neu die verbraucherfreundliche Packung à 3 mal 50 g.

Die Herstellung der Pfälzer Leberwurst erfolgt ausschließlich in kleinen Einheiten – jede Charge wird separat gemischt. So kann vollständig auf Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden. Darüber hinaus ist die Pfälzer Leberwurst laktose- und glutenfrei und größtenteils ohne Kühlung lagerfähig.

Qualitätsmanagement wird bei Cornelius großgeschrieben. Neben der Produktion in kleinen kontrollierbaren Chargen hat das Unternehmen eine Vielzahl von qualitätssichernden Maßnahmen etabliert und passt diese kontinuierlich an modernste Standards an. Bei den verwendeten Rohstoffen greift mit QS das weltweit größte Prüfsystem für sichere Lebensmittel, das vom Erzeuger bis zur Ladentheke alle Stationen einbindet. 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 im Rahmen von Food Defense Maßnahmen im Unternehmen eingeführt, die die Produktion auch vor absichtlichen Schädigungen bestmöglich schützen. Regelmäßige Kontrollen und Zertifizierungen überprüfen die Durchführung der implementierten Maßnahmen.

www.cornelius-wurstwaren.de

www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst

Pressekontakt

H+P Public Relations GmbH, Brigitte Huebner, 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