

WICHTIGES AUF EINEN BLICK

Seite 1 von 3

TRADITION

Der Slogan „**unsere Qualität liegt in der Tradition von gestern**“ ist für die Familie Argus ein Anliegen und Verpflichtung zugleich. Auch heute arbeiten wir in der dritten Generation ausschließlich handwerklich traditionell, so wie es uns unsere Vorfahren lehrten.

Um, in einer Zeit des technologischen Fortschritts und des ständigen Wandels, gesunde und auch wohlschmeckende Wurstwaren herstellen zu können, bedarf es heute - genauso wie vor hundert Jahren - lediglich drei elementarer Faktoren:

1. gutes schlachtfrisches Schweinefleisch aus artgerechter Tierhaltung
2. hochwertige sortenreine Rohgewürze und Kräuter sowie
3. überliefertes handwerkliches Wissen gepaart mit Können und langjähriger Erfahrung

„**Wurst wie zu Großmutterns Zeiten**“... dies bedeutet bei Argus Naturgenuss pur. Gemäß den überlieferten Rezepturen kommt bei Argus nur das rein was für die Herstellung unbedingt nötig ist: Schweinefleisch, Gewürze und Kräuter!. Gerade das ist es, was unsere Produkte, in einer Zeit der maschinellen Massenfertigung, von anderen unterscheidet.

Argus verwendet

- **keine** Fertiggewürzmischungen
- **keine** Phosphate
- **keine** Emulgatoren
- **keine** Konservierungsstoffe
- **keine** Farbstoffe
- **keine** Geschmacksverstärker
- **keine** glutenfreie Weizenstärke (Primaweizenstärke)
- **keine** Stabilisatoren
- **kein** jodiertes Salz
- **kein** Soja

Somit sind unsere Wurstwaren hervorragend auch für denjenigen Kunden geeignet, welcher sich auf Grund einer Lebensmittelunverträglichkeit diätetisch ernähren muss.



WICHTIGES AUF EINEN BLICK

Seite 2 von 3

GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Auf Grund unserer traditionellen Arbeitsweise sind alle unsere Produkte gluten- und laktosefrei. Das war schon immer so und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern, denn „**unsere Qualität liegt in der Tradition von gestern**“ und traditionell hat Gluten und Laktose nichts in Wurstrezepturen zu suchen. Unserer Tradition fühlen wir uns verpflichtet und sehen dies als Auftrag für die Zukunft.

GEWÜRZE, KRÄUTER, SALZ

Wir verwenden nur sortenreine Rohgewürze und Kräuter. Gemäß der EU-Bio-Verordnung wird Nitritpökelsalz in einigen Wurstsorten beigemischt. Die Dosierung ist jedoch noch viel geringer als nach der EU-Bio-Verordnung vorgesehen. Jodiertes Salz wird nicht verarbeitet.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Zu jeder Wurstsorte gibt es Produktspezifikationen mit Nährwertangaben und allergene Inhaltsstoffe. Diese können über unsere Vertriebsgesellschaft SUGRA GmbH angefordert werden.

ERNÄHRUNGSBERATUNG

Wir arbeiten mit Ernährungsberatern und Lebensmitteltechnologen eng zusammen. Haben Sie Fragen zu diesem Thema? Dann sprechen Sie uns darauf an.

WURST-SONDERANFERTIGUNGEN

Für Lebensmittelallergiker sind Wurst-Sonderanfertigungen nach Absprache möglich. (z.B. eine Charge ohne Knoblauch oder ohne Zwiebeln).

DZG-LEBENSMITTELAUFSTELLUNG

In der Lebensmittelaufstellung der DZG sind alle unsere Produkte als glutenfrei- und laktosefrei gekennzeichnet, auch die Leberknödel und Fleischklöße.

AUFBEWAHRUNG, EINLAGERUNG

Um die auf dem Etikett vermerkte Haltbarkeit gewähren zu können, sind die Wurstdosen dauerhaft bei Raumtemperatur (+18° bis +22°C) zu lagern.



36 JAHRE
LANDMETZGEREI
1973 – 2009



... DIE GENUSS-
MANUFAKTUR

WICHTIGES AUF EINEN BLICK

Seite 3 von 3

VERZEHREMPFEHLUNG

Für den besten Genuss, empfehlen wir die Dose bei Kühlschranktemperatur zu temperieren. Oder lagern Sie unsere Wurstkonserven auch heute noch wie zu „Großmutterns Zeiten“ entweder im kühlen Keller oder im kühlen Vorratsraum.

MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Das auf unseren Konserven aufgebrachte Mindesthaltbarkeitsdatum (kurz MHD) ist kein Verfalldatum. Sollte das MHD bei richtiger Lagerung abgelaufen sein, so bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass die Wurst nicht mehr verzehrt werden kann. Bei ordnungsgemäßer Lagerung sind unsere Konserven auch nach Ablauf des MHD noch sehr lange schmackhaft und zum Verzehr geeignet.

ALLGEMEINES

- Beulen an den Dosen haben keinen Einfluss auf die Qualität und sind somit auch kein Grund zur Reklamation
- Nicht lieferbare Ware wird in der Regel auf der Rechnung aufgeführt, jedoch nicht berechnet. Aus Kostengründen erfolgt keine Nachlieferung. Diese Artikel müssen neu bestellt werden.
- Argus ist immer bemüht ökologisch zu arbeiten, wo es ohne Probleme möglich ist.
 - o Aus diesem Grunde können saubere gebrauchte Kartonagen sowie Füllmaterialien zum Einsatz kommen.
 - o Wir beziehen 100% Öko-Strom

VERTRIEB

Im Handel/Versand wird die Marke „Landmetzgerei Argus“ über die SUGRA GmbH vertrieben. Die SUGRA GmbH gehört zu 100% der Familie Argus.

**MIT SUGRA HABEN SIE IMMER WAS IM HAUS,
DENN WIR MACHEN IHRE VORRATSHALTUNG
BEQUEM UND SCHMACKHAFT ZUGLEICH**

Postfach 21 01 04
67001 Ludwigshafen
Goethestr. 27
67063 Ludwigshafen

Tel.: +49 (0) 6 21 – 6 29 07 22
Fax: +49 (0) 6 21 – 51 04 90

Geschäftsführer:
Thomas Argus
www.SUGRA.de
SUGRA-GmbH@gmx.de



Amtsgericht Ludwigshafen
HRB 61096
USt-ID: DE258455011

Bankverbindung:
Postbank Stuttgart
BLZ: 600 100 70
Konto: 69 531 704