



WURSTMIXX.de WURSTERLEBNIS.DE

WURSTTIXI.de Wurstkiste.de

Wurstbrief.de

www.umdieWurst.de

Ganz nach Geschmack

Jeder bekommt seine Lieblingswurst

Ihre Lieblingswurst muss erst noch erfunden werden? Dann können Sie jetzt ein wenig nachhelfen: Sie möchten viel Pistazien in der Jagdwurst, ihnen schmecken Äpfel in der Leberwurst, sie bevorzugen scharfen Leberkäse mit Chili, sie wollen es verrückt: Gelbwurst mit Rosenblättern oder Sie denken: Warum Mohn und Sesam nur auf Semmeln ich mag es im Schinken!

Alle diese Wünsche können Sie sich jetzt online erfüllen.

Auf der neuen Internetseite wurstmixx.de können Sie in eine handelsübliche Basiswurst verschiedene Zutaten wählen. Zur Auswahl stehen dort 20 verschiedene Wurstsorten, z.B. Lyoner, Fleischkäse, Grillwürstchen und Salami. In diese Würste können Sie dann aus mehr als 70 Zutaten aus folgenden Kategorien wählen: Gemüse, Gewürze & Kräuter, Nüsse & Körner, Nudeln & mehr, Süßes & Obst sowie Käse & Fisch.

Aus all den zur Verfügung stehenden Zutaten kann dann konservativ vorsichtig z.B. eine Lyoner mit Pfeffer und Paprika gemixt werden oder auch neugierig verrückt eine Grillwurst mit Rosenblütenblättern.

Zur Abrundung des Angebotes kann auch ein Braten ganz nach Geschmack gefüllt oder ein Frischkäse verfeinert werden.

Schon ab einem Stück

Die Produktion erfolgt dann in der Metzgerei von Claus Böbel im fränkischen Rittersbach. Und das schon ab einem kleinen Fleischkäse a 250 g. Je nach Herstellungsaufwand gibt es für andere Wurstsorten eine Mindestmenge, z.B. für die Grillwürstchen 25 Stück.

Wurstmixx ist ein weiterer Baustein der außergewöhnlichen Vertriebswege der Metzgerei. Am Anfang stand der Wurstbrief, die geschmackvolle Grußkarte, gefolgt vom klassischen Online-Shop der mittlerweile mit über 400 Artikeln der größte Metzgereishop im Web ist. Neben den Internetaktivitäten gibt es auch vor Ort Attraktionen wie das WurstErlebnis, bei dem eine Gruppe z.B. Leberkäse selbst herstellt. Dann darf jeder Teilnehmer zwei Mini-Leberkäse selbst mit Zutaten mixen und anschließend verzehren.

Metzgerei Claus Böbel,
91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon 09172 - 488
Internet www.Wurstmixx.de
E-Mail Wurstmixx@umdieWurst.de

www.umdieWurst.de

Metzgerei Claus Böbel ♦ Ritterstraße 9 ♦ 91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon 09172-488 ♦ Fax 09172-668954 ♦ E-Mail info@umdieWurst.de

