

## Laktose, Gluten, Geschmacksverstärker im Thekensortiment? Nicht bei Wulff! Wulffs Wurst - das ist unbeschwerter Genuss.

Die beliebten und weithin bekannten regionalen Wurst- und Fleischspezialitäten von Fleischwaren Wulff werden ausschließlich mit besten Rohstoffen und handwerklichem Können sorgfältig und nach traditionellen Rezepten verarbeitet. Deshalb sind unsere Produkte mit vielfach prämierter Spitzenqualität auch frei von allen Arten von Zusatzstoffen wie Laktose, Gluten und Geschmacksverstärker.

### Keine Laktose

Sämtliche Wurst-, Schinken- und Fleischspezialitäten sind frei von Laktose. Ausnahmen bilden lediglich die gekennzeichneten Wurstsorten, deren Rezeptur einen Käseanteil enthält. Rund 15 Prozent der Bevölkerung leiden an Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit). Der Verzehr von Milch- oder milchzuckerhaltigen Produkten führt zu unangenehmen Begleiterscheinungen im Magen-Darmtrakt.

### Kein Gluten

Ähnlich wie bei der Laktoseintoleranz reagieren manche Menschen auf Gluten (Zöliakie). Gluten ist ein Klebereiweiß, das in zahlreichen Getreidesorten vorkommt. Alle Produkte von Wulff sind frei von Gluten.



Deutsche Zöliakie  
Gesellschaft e.V.

### Keine Geschmacksverstärker

Unsere Wurstwaren sind selbstverständlich auch frei von Glutamat und werden ohne Geschmacksverstärker hergestellt. Die schädigende Wirkung von Glutamat ist mehrfach wissenschaftlich nachgewiesen und kann sogar Migräne oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen.

### Qualität und Rückverfolgbarkeit

Vom Erzeuger bis zum Teller – Wulff hat über die gesamte Liefer- und Produktionskette ein durchgehendes Qualitätsmanagement-System eingerichtet. Es sorgt für Transparenz und ein Höchstmaß an Sicherheit. Ebenso wie unser Betrieb sind unsere Lieferanten IFS-zertifiziert.



### Unbeschwert genießen

Immer mehr Menschen leiden an Allergien und Unverträglichkeiten. Wurst- und Fleischspezialitäten von Wulff können die Verbraucher unbeschwert genießen. Schließlich geht es um den puren köstlichen Geschmack und das Wohlbefinden und die Gesundheit der Konsumenten.

### Liste unserer Erzeugnisse

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auflistung der Sortimente aller Wulff-Produkte.



[www.fleischwarenwulff.de](http://www.fleischwarenwulff.de)  
Göttingen





## »MOORSPEZIALITÄTEN«®

### Roh- und Kochpökelwaren

Art.-Nr.	Produkt	VE
721	Moor-Schinken	ca. 2 kg

### Brühwurst

Art.-Nr.	Produkt	VE
2342	Moor-Griller SB	5/100g

### Rohwurst

Art.-Nr.	Produkt	VE
876	Moor-Nußbringe	5/125g
877	Moor-Nussknacker	40 g lose
887	Moor-Peitschen	10/150g
891	Moor-Knüppel	5/ca. 200g
893	Moor-Nussknacker	25/ca. 40g
894	Moorkugel - Schinkenmettwurst	4/130g
895	Moor-Nussknacker	25/40g
896	Moor-Nussringe	4 x ca. 200g
2339	Moor-Knüppel	2/200g
2340	Moor-Knüppel SB	200g
2341	Moor-Nussknacker SB	5/40g
2343	Moor-Nussring SB	200g
2373	Moorkugel-Schinkenmett SB	130g
2377	Moorkugel-Schinkenmett PP	130g
2381	Moor-KnüppelPP	200g
2382	Moor-Nussknacker PP	5/40g
2383	Moorwürmer ca. 1/2 Meter lang	10/75g
2394	Moor-Nußknacker SB	2/40g
2582	Moor-Nußknacker im Display Karton	5/40g
2595	Moor-Nussring PP	200g
2743	Moorkugel-Schinkenmett	100g

### Kochwurst / Sülzen

Art.-Nr.	Produkt	VE
1071	Moor-Braunring	3/ca. 200g
1072	Moor-Schwarzring	3/ca. 200g
1095	Moor-Braunring	3/ca. 200g
1096	Moor-Schwarzring	3/ca. 200g
1097	Moorkugel-Leberwurst	4/130g
1098	Moorkugel-Rotwurst	4/130g
1099	Moorkugel-Sülze	4/130g
2370	Moorkugel-Leberwurst SB	130g
2371	Moorkugel-Rotwurst SB	130g
2372	Moorkugel-Sülze SB	130g
2374	Moorkugel-Leberwurst PP	130g
2375	Moorkugel-Rotwurst PP	130g
2376	Moorkugel-Sülze PP	130g
2378	Moor-Braunring SB	200g
2379	Moor-Schwarzring SB	200g
2388	Moor-Braunring PP	200g
2389	Moor-Schwarzring PP	200g
2740	Moorkugel-Leberwurst	100g
2741	Moorkugel-Rotwurst	100g
2742	Moorkugel-Sülze	100g

### Weitere Moorspezialitäten

Art.-Nr.	Produkt	VE
3500	Moor-Buer-Senf	100 ml Glas
3501	Moor-Bruuswater	0,7l
3503	Moor-Buertrunk	25x0,02l
3504	Moor-Buertrunk	0,35l
3506	Moor-Bruuswater	12 x 0,7l
3507	Moorhexe	0,2l



In den Bedienungstheken sind Kreuzkontaminationen generell nicht vollständig ausgeschlossen. Obwohl Wulff die hohen Anforderungen der „guten Herstellungspraxis“ einhält und Laktose, Gluten oder Geschmacksverstärker nicht verwendet, können diese unbeabsichtigt in unsere Produkte gelangen.

[www.fleischwarenwulff.de](http://www.fleischwarenwulff.de)  
Göttingen





## Die Fleischwaren Wulff GmbH & Co. KG

Die Fleischwaren Wulff GmbH & Co. KG blickt auf eine fast 125-jährige Geschichte zurück. Gegründet wurde das Unternehmen 1888 in Lengeln von Fleischermeister Hans Wulff.

Die hochwertigen Wurst- und Fleischspezialitäten der Fleischwaren Wulff GmbH & Co. KG werden heute nicht nur in den Göttinger Filialen angeboten, sondern bereichern auch die Sortimente verschiedener Lebensmittelketten und Gastronomiebetriebe.

### Wulff Werte

Der Name Wulff steht seit 125 Jahren für beste Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region Göttingen. Bis heute leitet Christoph Hoffmeister das Unternehmen in der Tradition des Firmengründers Hans Wulff.

Im Zentrum unseres unternehmerischen Handelns steht dabei nach wie vor die Verbindung aus handwerklichem Können und der Nutzung innovativer Technologien. Um unseren Kunden Fleischspezialitäten von bester Qualität zu bieten, legen wir großen Wert auf die fachliche Qualifikation unserer Mitarbeiter sowie auf größtmögliche Frische und Sorgfalt. Weil wir den ursprünglichen Geschmack unserer Fleisch- und Wurstwaren erhalten und unterstreichen möchten, sind wir stets darauf bedacht, bei der Verarbeitung der Rohstoffe nur ein Minimum an Zusatzstoffen zu verwenden.

Besonders am Herzen liegt uns bei alledem der persönliche Kontakt zu unseren Kunden und Geschäftspartnern, denn nur im Austausch mit ihnen können wir Höchstleistungen erbringen und uns ständig verbessern.

### Herstellung und Produktion bei Wulff

Bei der Herstellung unserer Fleischspezialitäten achten wir auf frische, hochwertige Zutaten, handwerkliche Fertigkeit und moderne Technologien. Dabei ist die Einhaltung strenger hygienischer Standards für uns selbstverständlich und wird durch ständige Qualitäts- und Hygienekontrollen gewährleistet.

Um unseren Kunden jederzeit höchste Qualität zu garantieren, verwenden wir ausschließlich frisches Fleisch aus deutschen EG-Betrieben, das noch am Tag der Anlieferung von uns verarbeitet wird. Hochqualifizierte Mitarbeiter, ausgereifte Rezepturen und innovative Maschinen, wie beispielsweise unsere hochmoderne Räucheranlage, sorgen dafür, dass Wurst- und Fleischspezialitäten von Wulff immer ein echter Genuss sind. Bei der Anschaffung der Räucheranlage hat Wulff auf Energieeffizienz geachtet. Die Emission von Schadstoffen liegt weit unterhalb gesetzlicher Vorschriften. Damit trägt Wulff nachhaltig zum Erhalt von natürlichen Ressourcen bei.

### Fleischwaren Wulff GmbH & Co. KG

Hans-Böckler-Straße 25  
37079 Göttingen  
Telefon: +49 551 50519-0  
Telefax: +49 551 50519-21  
info@fleischwarenwulff.de  
www.fleischwarenwulff.de



### Bestellhotlines

Telefon: +49 551 50519-23  
+49 551 50519-25  
Telefax: +49 551 50519-21

