



HINTERGRUND

Was die Mühlen Currywurst so besonders macht

Bad Zwischenahn, März 2014. Currywürste gibt es viele – und fast jeder Fan schwört auf „seinen“ Anbieter, ob an der Imbissbude oder für den Hausgebrauch. Gute Gründe, warum es sich lohnt, künftig auf die Mühlen Currywurst zu schwören, gibt es hier:

- Die Mühlen Currywurst ist ein echtes Original: Denn wir verwenden eine echte Bratwurst, keine Brühwurst. Sie wird rundherum knackig-braun gegrillt und kommt dann geschnitten in die Sauce.
- Alles hat ein Ende – die Mühlen Currywurst hat tatsächlich zwei: Die Rügenwalder Mühle verwendet eine komplette Bratwurst pro Schale, inklusive der beiden Enden. Das macht sonst kein Hersteller von Currywürsten fürs SB-Regal.
- Ganz nach eigenem Geschmack: Wer seine Currywurst etwas schärfer liebt, kann die fein abgestimmte Currysauce noch mit dem bei beiliegenden, eigens kreierten Currypulver nachwürzen.
- Mit der Mühlen Currywurst etwas für die Liebe tun: Unsere Currywurst enthält Bockshornkleesamen, der im Ruf steht, aphrodisierend zu wirken. Bei Männern soll er Libido und Potenz steigern.
- Bei uns schmeckt's wie an der Imbissbude: Das garantieren die Mitarbeiter unserer Abteilung Forschung & Entwicklung. Bevor sie an die Arbeit gegangen sind, haben sie eine Verkostungstour zu den Imbissbuden der Currywurst-Hauptstadt Berlin gestartet.

- Cook & Chill: Das bedeutet, dass die Mühlen Currywurst heiß und besonders schonend abgefüllt wird (keine Pasteurisierung). Dadurch bleibt sie besonders frisch und aromatisch.
- 3 x ohne: Wie alle Wurst- und Schinkenprodukte der Rügenwalder Mühle werden die Mühlen Currywürste ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie gluten- und laktosefrei hergestellt – sind also für Menschen mit Unverträglichkeiten geeignet.

Für weitere Informationen:
Engel & Zimmermann AG, Britta Fey und Silke Ponert
Am Schlosspark 15, 82131 Gauting
Telefon: 0 89 / 89 35 63 -587, Telefax: 0 89 / 89 39 84 29
E-Mail: s.ponert@engel-zimmermann.de