



Ammerländer Landschlachtere

Restaurant

landschlachtere

Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.

Bei der Ammerländer Landschlachtere steht der schonende und stressfreie Umgang mit den Tieren im Vordergrund. Auch verzichten sie auf Fleisch von stressanfälligen Tieren und kaufen kein sonstiges Fleisch dazu.

Die Wurst wird nach traditionellen Rezepten mit einer Mischung aus Naturgewürzen hergestellt. Der Schinken wird von Hand gesalzen und im Rauchhaus über Buchenmehl und Gewürzen auf traditionelle Weise geräuchert.

Die Tiere werden im Hause der Landschlachtere nach EG-Richtlinien geschlachtet und sie können deshalb immer höchste Fleischqualität garantieren.

Küchenarten:

- ✓ deutsch
- ✓ regionale Küche

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 07:30 - 18:30 Uhr Samstag: 07:30 - 13:00 Uhr



Adresse:

Wilhelmshavener Str. 271
26180 Rastede

☎ 04402 7244

🏠 www.ammerlaender-landschlachtere.com/

✉ info@ammerlaender-landschlachtere.com

Autor:

Residenzort Rastede GmbH
info@residenzort-rastede.de

Organisation:

Residenzort Rastede
<https://www.rastede-touristik.de/>
info@residenzort-rastede.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/WdnPd>

Quelle: destination.one

ID: g_100007645

Zuletzt geändert am 01.02.2021, 15:40