Ammerländer Landschlachterei

Restaurant

landschlachterei

Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren.

Bei der Ammerländer Landschlachterei 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 wir von Hand gesalzen und im Rauchhaus über Buchenmehl und Gewürzen auf traditionelle Weise geräuchert.

Die Tiere werden im Hause der Landschachterei nach EG-Richtlinien geschlachtet und siekönnen 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-landschlachterei.com/
info@ammerlaender-landschlachterei.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/7MZNd

Quelle: destination.one
ID: g_100007645
Zuletzt geändert am 01.02.2021, 15:40