

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**

Traditioneller Genuss

AUS DER MENÜ-MANUFAKTUR HOFMANN

Wir stehen seit jeher für **Qualität, Vielfalt und Frische** und leben bereits seit fast 60 Jahren unseren Manufaktur-Gedanken. Vor allem die Qualität und der Geschmack unserer Menüs liegen uns sehr am Herzen, **und das schmeckt man! Mit Tradition verbinden wir Vertrauen und dieses Vertrauen in unsere Menüs wollen wir Ihnen schenken.**

UNSER »MANUFAKTUR-NATUR« VERSPRECHEN

Mit den **natürlichen Menüs** aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack – OHNE ZUSÄTZE:

- KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER
- KEINE KONSERVIERUNGSTOFFE*
- KEINE KÜNSTLICHEN FARBSTOFFE
- KEINE KÜNSTLICHEN AROMASTOFFE
- KEINE NATURIDENTISCHEN AROMASTOFFE
- KEINE AUFGESCHLOSSENEN PFLANZEN-EIWEIßE
- KEIN HEFEEXTRAKT
- KEINE PHOSPHATE**



*mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

**bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

QUALITÄT MIT SICHERHEIT

Wir als qualitätsführender Verpflegungsspezialist legen gemäß unserer gelebten Qualitätsphilosophie allerhöchsten Wert auf **beste und garantiert unbedenkliche Rohwaren und Zutaten**. Diese werden in unseren 4 Manufakturen auf traditionell-handwerkliche Weise **unter strengsten Qualitätsanforderungen** verarbeitet.



TRADITIONELLES HANDWERK IST DAS ERFOLGSREZEPT

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt! Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl und Leidenschaft. Das Ergebnis ist ein Hofmann-Menü!

So werden:

- Gemüse- und Fleischfonds selbst hergestellt
- Schaschlikspieße, Rouladen oder Pfannkuchen etc. von Hand gesteckt, gerollt oder gewickelt
- Alle Soßen von unseren Küchen-Meistern fachmännisch abgeschmeckt
- Fleischprodukte ganz klassisch angebraten, der Bratensaft bildet die Soßenbasis

EINSATZ VON FLEISCH MIT NACHGEWIESENER HERKUNFT

Unsere Unternehmensphilosophie bezüglich des Einsatzes von hochwertigen Rohstoffen haben wir seit Firmengründung auch im Fleischbereich umgesetzt. Ein herausragendes Qualitätsmerkmal ist die **hauseigene Fleischzerlegung und Wurst-/Hackfleischherstellung**. Sie bietet unseren Kunden **größtmögliche Qualität und Sicherheit** im sensiblen Bereich der Fleischprodukte:

- Das für unsere Produkte eingesetzte Fleisch beziehen wir **direkt aus EG-zugelassenen Schlacht- und Zerlegebetrieben**, nicht von Zwischenhändlern.
- **Konsequente Eingangskontrollen:** Alle Fleischsorten werden beim Wareneingang intensiv durch unser internes Labor und durch akkreditierte Untersuchungsanstalten überprüft.
- Die **intensiven täglichen Qualitäts- und Eingangskontrollen** umfassen z. B. die Kontrolle des Fleisches hinsichtlich Qualität, Frische, Geruch, Temperatur etc.
- Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert, somit ist die **Rückverfolgbarkeit unserer Fleisch- und Wurstwaren** garantiert.
- Die Fleischzerlegung wird in unserer **EG-zugelassenen Metzgerei** durch unsere eigenen Fachkräfte (ausgebildete Metzger) vorgenommen – **Qualität die man schmeckt!**

