

News aus der



DORFMETZG·BUCHS

Fleisch gibt Kraft und Lebensfreude

Ausgabe Januar 09

www.dorfmetzg-buchs.ch

dorfmetzg-buchs@bluewin.ch

Telefon/ 062 822 29 13

R. und B. Burkart -Hager

Januar Aktion

Zu 500 Gramm Hackfleisch erhalten Sie gratis ein Pack Hörnli

15 % Rabatt

Samstag 24.1.2008

15 % Rabatt auf alle Fleisch- und Wurstwaren

Betriebsferien

Wir machen Betriebsferien vom 26.1. bis und mit 4. Februar 09.

Wir freuen uns Sie ab dem 5. Februar wieder bedienen zu dürfen

Montags ab 16.00 Uhr

frische

Blut und Leberwürste

Haben Sie schon probiert?

Texasschenkel:

Ausgebeinter Pouletschenkel gefüllt mit Ananas und mit Chillimarinade gewürzt.

Appenzellersteak:

Schweinsplätzli mit Appenzellerkäse gefüllt, mit unserer Hauswürzmischung gewürzt und Bratspeck umwickelt.

Mailänderschnitzel:

Pouletschnitzel paniert mit Mischung aus Maisgries und Parmesan

Mittwoch 21.1.2009 bleibt unsere Metzgerei den ganzen Tag geschlossen.

Party-Service

Wir empfehlen uns für Apéros, Fleischplatten über Menus bis Buffets und Dessertbuffets. Verlangen Sie unsere Menüvorschläge.

Haben Sie Anregungen, Wünsche, Kritik, teilen Sie sie bitte uns mit. Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen. Schreiben Sie uns doch auf: dorfmetzg-buchs@bluewin.ch

Aufgaben und Funktionen einzelner Zusatzstoffgattungen im Überblick

Antioxidantien

Antioxidantien sind Substanzen, die dem durch Luftsauerstoff, Licht, Metallspuren oder Enzymen verursachten Verderb von Lebensmitteln entgegenwirken.

Beispiele: Tocopherole (E 306-309), Ascorbinsäure = Vitamin C (E 300), Schweflige Säure (E 220).

Backtriebmittel

Backtriebmittel sind Stoffe oder Stoffgemische, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teiges vergrößern.

Beispiele: Ammoniumcarbonat (E 503), Natriumhydrogencarbonat (E 500) in Mischung mit Zitronensäure (E 330) oder Weinsäure (E 334).

Emulgatoren

Emulgatoren sind organische, grenzflächenaktive Substanzen, die in Lebensmitteln die feine Verteilung zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen ermöglichen oder erleichtern.

Beispiele: Lecithin (E 322), Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (E 471), Zuckerester (E 473)

www.dorfmetzg-buchs.ch