

März Aktion

**Zu 500 Gramm Fleisch oder
Fisch-Pfanne schenken wir
Ihnen 1 Flasche Saucenrahm**

Aufgaben und Funktionen einzelner Zusatzstoffgattungen im Überblick

Konservierungsmittel

Konservierungsmittel sind Substanzen, die durch direkte Einwirkung unerwünschte mikrobiologische Veränderungen in Lebensmitteln durch Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Hefen), insbesondere deren Verderb verzögern oder verhindern.

Beispiele: Propionsäure (E 280), Benzoesäure (E 210), Sorbinsäure (E 200).

Modifizierte Stärken

Modifizierte Stärken sind durch chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Anders als physikalisch oder enzymatisch modifizierte Stärken gelten chemisch modifizierte Stärken als Zusatzstoff, da sie in erster Linie wegen ihrer besonderen technologischen Eigenschaften (z.B. stabiler gegen Hitze und Säure; verbesserte Quellfähigkeit) eingesetzt werden.

Beispiele: Acetylierte Stärke (E 1420), Oxidierte Stärke (E 1404), Hydroxypropylstärke (E 1440).

Säureregulatoren

Säureregulatoren regeln den Säuregrad eines Lebensmittels. Der Säuregehalt wird durch die Zugabe von Säure verstärkt, resp. durch die Zugabe von alkalischen Substanzen gesenkt.

Beispiele: Citronensäure (E 330), Phosphorsäure (E 338), Natrium-, Kaliumhydroxid (E 524, E 525).

Frische Fische

Immer Donnerstags und Freitags frische Fische. Haben Sie schon unsere Fischpfanne probiert? Pangasiusfilet, Jakobsmuscheln und Seeteufel an Asiatischer Marinaden Mischung.

Rotzungenfilet	Meerfisch	Nordatlantik
Haddockfilet	Meerfisch	Nordatlantik
Pangasiusfilet	Süßwasser	Vietnam
Dorsch Royal	Meerfisch	Nordatlantik
Frischlachsfilet	Süßwasser	Schottland
Zanderfilet	Süßwasser	Estland
Felchenfilet	Süßwasser	Bodensee
Thunfisch	Meerfrisch	Pazifischer Ozean

Apéro-Ideen



**Wir empfehlen uns für
originelle Apéros .**

**Ob Käsespiessli, Fruchtspiessli,
Hackfleischbällchen über Lachstartar in mini
Schälchen, gemischte Kalteplatten bis zu
unserem hausgemachten Apérogebäck und
alles „gluschtig“ angerichtet, finden Sie in
unserem Angebot. Sie suchen ausgefallene
Sachen? Wir beraten Sie gerne.**

Weinempfehlung

Prosecco Extra Dry

Traubensorten: Prosecco

Produzent: Le Contesse

Herkunft: Valdobbiadene, Italien

Farbe: helles Strohgelb

Bouquet: frische Zitrusaromen, grüne Äpfel und
Feiner Mandelduft

Körper: Starkes Mousse süß-sauer,
elegant, anhaltend

Serviertemperatur: 9 – 10 ° C

Passend: zu jedem festlichen Anlass, oder Apéro

***Auf unserer Webseite sind Sie immer
auf dem Laufenden.***

www.dorfmetzg-buchs.ch