



Traditionelle Nordhessische Ahle Wurst

Eine Wurst mit Reifegarantie

Je nach Kaliber (Dicke) muss eine traditionelle Nordhessische Ahle Wurst eine Mindestreifzeit durchlaufen haben. Nur dadurch ist gewährleistet, dass die Wurst eine ausreichende Reifung und damit ein optimales Geschmacksbild entwickelt.

Die zertifizierten Mitgliedsbetriebe des Fördervereins bringen das Herstellungsdatum unwiederbringlich an der Wurst an, in der Regel am Clip (Metallverschluss).

Beispiel: die Zahlen sind von unten nach oben zu lesen 4-5-5, das heißt 45. Kalenderwoche, 5. Produktionstag = 10. November.



Folgende Mindestreifzeiten müssen eingehalten werden, um die Qualitätsplombe „Nordhessische Ahle Wurst traditionell“ beim Verkauf anbringen zu können.



Runde,	
Kaliber 34/36:	1 Monat (Schweinedarm)
	1,5 Monate (Rinderdarm)

Stracke:	
Kaliber 43:	2,0 Monate
Kaliber 55:	3,5 Monate
Kaliber 60:	5,0 Monate
Kaliber 65:	6,0 Monate
Kaliber 70:	6,0 Monate
Kaliber 75:	6,0 Monate
Kaliber 80:	7,0 Monate

Förderverein Nordhessische Ahle Wurst

Infotelefon: 0160-97709615

www.nordhessische-ahle-wurst.de