

Pünktlich zur ALTENPFLEGE 2022 stellt die Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur Ihre erste Hybridwurst vor. Der Wunsch nach gesunder Ernährung ist heute allgegenwärtig und die Hybridwurst passt da perfekt in den Trend.

Hybridprodukte bestehen typischerweise aus gemischten Anteilen von Fleisch und Gemüse, wodurch der Fettanteil deutlich reduziert wird und der Proteinanteil im Produkt steigt. Somit sind sie eine gesunde Alternative zu den bisher vertretenen Produkten.

Ein weiteres beliebtes Thema ist die Wurst in Eigenhaut. Hier haben wir den Vorteil, dass die Wurst ohne Darm an unsere Kunden geliefert wird. Die Wurst bildet während des Räucherns eine eigene Haut, weswegen der Darm nach dem Räuchern abgepellt wird. Die Wurst ist somit leichter bekömmlich.

Als letztes Stellen wir Ihnen noch unser 10er Scheiben Konzept vor. Hier haben wir den Vorteil, dass sich aufgrund von 10er Paketen eine sehr gute Skalierung sowie auch eine gute Übersicht der verteilten Wurst ergibt.

ALTENPFLEGE Besucher können sich diese Neuheit in Halle 5 Stand B65 ansehen und probieren. Weitere Informationen unter [www.timm-frische.de](http://www.timm-frische.de)

***Hochwertige Produkte und bester Service.***

*Wir arbeiten und engagieren uns mit Leidenschaft für das Beste in der Wurst und das Beste Stück Fleisch. Mit innovativen und qualitativ hochwertigen Produkten steigern wir kontinuierlich unsere Attraktivität als zuverlässiger Partner für Kunden und deren Verbraucher. Wir übernehmen aktiv Verantwortung für eine bessere Ernährung, mehr Genuss, hohe Lebensqualität und eine nachhaltige Entwicklung.*

***Kontakt:***

*Timm Fleisch- und Wurstmanufaktur – Max-Planck-Ring 39 – 46049 Oberhausen  
Tel.: +49 208 82028 0 – [www.timm-frische.de](http://www.timm-frische.de)*