



Hier geht's →
um die Wurst



Guten Appetit

Alles allergiker- freundlich



RACK & RÜTHER Wurstwaren sind frei von allen 14 deklarationspflichtigen allergenen Zutaten: **Ohne** Gluten, Lactose, Geschmacksverstärker, Aromenzusatz, Farbstoffzusatz, Sellerie, Senf und Jodzusatz.

Von deutschen Bauernhöfen



Wir beziehen unser Fleisch nur von uns seit Jahren bekannten deutschen Lieferanten: Schwäbisch Haller Erzeugergemeinschaft, Bauer Korte sowie Landwirten aus Nordhessen und Niedersachsen.



Neu

Spezialitäten vom Rind



Nur das Beste vom edlen Hohenloher Weiderind – traditionell aufgezogen auf fruchtbaren Wiesen mit Kräutern und Klee in den Flusstälern Bühler, Kocher und Jagst.





Bio-Majoran



In bester Bio-Qualität



Für unsere Bio-Wurstsorten verwenden wir nur Bio-Schweinefleisch von deutschen Höfen – zertifiziert von Bioland, Demeter und Ecoland. Alle unsere Spezialitäten veredeln wir ausschließlich mit Bio-Gewürzen.

Garantiert gentechnikfrei

Ohne Gentechnik



Achten Sie auf dieses Zeichen: Nur Bauernhöfe, die gentechnikfrei füttern, dürfen es verwenden. Zum Beispiel unsere Partner Schwäbisch Haller Erzeugergemeinschaft und Bauer Korte im Sauerland.

Bio-Urwaldpfeffer





Dr. Gernot Pepler

Vielen Dank,

dass Sie auf RACK & RÜTHER vertrauen. Handwerkskunst endet für uns nicht beim guten Geschmack. Wir legen Wert darauf, dass unsere Spezialitäten aus nachhaltiger Landwirtschaft von deutschen Bauernhöfen stammen, denen das Wohl der Tiere wichtig ist.

Herzlichst, Ihr



Sie haben Fragen?

Telefon: 0561 / 95 93 70

E-Mail: info@rackruether.de

facebook.com/rackruether

So schmeckt's
www.rackruether.de