

## TILLID – VORES ANSVAR

### Tillid

At købe fødevarer over internettet vil altid være en tillidssag, da man naturligvis ikke fysisk kan se det produkt som købes, ligesom man ikke kan mærke på produkterne. Derfor er det nødvendigt med et koncept bygget op omkring kvalitetskontrol.

Efter mange år i branchen kender vi alle de mange faldgruber, og steder hvor der snydes til ulempe for kvaliteten af det færdige produkt.

Konceptet er derfor opbygget på at frembringe den bedst mulige kvalitet af produkter ved den endelige forbruger, samtidigt med at vi ønsker at forenkler indkøbet, og den efterfølgende opbevaring for forbrugeren.

Ved handel med PølseMageriet står vi inde for en høj og ensartet kvalitet ved hver levering, dette gøres gennem en række tiltag:

- Opbevaring på frost
- Anvendelse af friske råvarer
- Optimale produktionsforhold

### Opbevaring ved frost

Alle produkter indfryses umiddelbart efter produktionen, da alle produkter forringes mere eller mindre ved opbevaring på køl.

Vi har dog stadigvæk fokus på forbrugeren, da alle produkter indfryses, så de kan tages ud af fryseren i mindre portioner. Bøffer vil være løsfrosne, og pakket i frostpose, ligesom det

kendes fra f.eks. kyllingelår mv.

Vi har igennem forbrugeranalyser fundet ud af, at over 90 pct. jævnligt fryser kød til senere forbrug. Derfor er det en klar fordel at kødet bliver frosset straks efter udskæringen, og ikke først har lagt i op til flere dage i en køledisk.

Ved anvendelse af frost som opbevaring undgår vi også at anvende forskellige metoder til forlængelse af holdbarheden, såsom kontrolleret atmosfære i langtidsholdbart kød.

### Anvendelse af friske råvarer

Da færdigvarelageret ligger på frost, har vi ikke problemer med varer som udløber i dato, og derfor er nødt til at anvende i andre produkter. Det er kundens garanti for, at der altid anvendes friske råvarer, hvilket klart kan smages på de færdige produkter.

### Optimale produktionsforhold

Vi fryser alle vores produkter umiddelbart efter produktionen, da dette sikrer det bedste mulige produkt til forbrugeren. Samtidigt kan vi til forskel fra vores konkurrenter anvende kødet på det optimale tidspunkt. Dvs. at vi kan skære bøfferne præcis på den bedste dag i forhold til modningen. I de traditionelle butikker, kendes efterspørgslen ikke de enkelte dage, hvorfor der altid haves et lager af f.eks. oksekød. Dette kan naturligvis ikke tilpasses med det endelige forbrug.

### Kølekæde

Vores egenkontrolprogram sikrer en ubrudt kølekæde. Her vil leveringen på frost også skabe et bedre produkt, da små udsving i temperaturen på frost ikke skaber dårligere produkter, hvor i mod at selv små udsving på kølede varer er med til at forringe den efterfølgende holdbarhed.

### Check temperaturen

Næste gang du handler, så prøv at kontrollere temperaturen, når du kommer hjem med fersk kød. Almindeligt pakket kød må ikke være varmere end +5°C, langtidsholdbart hakket kød må ikke være over +2°C. Bemærk også, at dette kød skal opbevares ved +2°C for at holdbarheden på pakken gælder. Mange køleskabe er ikke indstillet til denne lave temperatur.

### Produkterne

Alle oplysninger om produkterne er vejledende på internettet. Der vil altid være en fyldestgørende mærkning på hvert enkelt produkt ved leveringen. Her fremgår holdbarhed, ingredienser, opbevaringsforskrift, fremstillingsdato og nettovægt. Billederne på internettet er kun vejledende, og derfor kan udseendet af de leverede varer være forskelligt i forhold til internettet. Dette skyldes hovedsagligt at produkterne er fremstillet i hånden, hvorfor der vil være en naturlig variation. Smag, konsistens og lignende vil dog være ens fra gang til gang.

