

Online-Shop vom Feinsten

Fränkische Wurstspezialitäten aus dem Netz

Endlich haben „ausgewanderte“ Franken und Liebhaber kulinarischer Schmankerl aus der Wursthochburg Franken eine Einkaufsmöglichkeit im Internet. Unter www.umdiewurst.de bietet die Metzgerei Böbel aus dem mittelfränkischen Rittersbach ihre Spezialitäten an. An der Spitze steht, wie könnte es anders sein, die fränkische Bratwurst: Eine grobe Bratwurst nach alt-überliefertem Rezept im traditionellen Bündel-Darm. Dicht gefolgt von einem Probierpaket „Schlachtschüssel“. Dieses beinhaltet eine komplette fränkische Schlachtschüssel für 2 Personen inklusive Zubereitungshinweise. Rang 3 in der Hitliste nimmt das fränkische Fleischteil schlechthin ein: Das Schäufele mitsamt Kloßteig. Auch hier gibt es gratis ein Rezepturblatt dazu, damit auch Nicht-Franken diesen Leckerbissen stilgerecht zubereiten können.

Doch auch Presssack-Fans, Blutwurst-Verehrer, Leberwurst-Genießer oder Obatzten-Liebhaber kommen nicht zu kurz. All ihre fränkischen Produkte vertreibt die Metzgerei Böbel online. Dazu noch eine große Zahl weiterer Wurstwaren, allesamt aus eigener Herstellung. Besonders beliebt sind noch Fertiggerichte in der Dose: 13 verschiedene Mahlzeiten hat Metzger Böbel nach fränkischen Rezepten eingekocht: Von Rouladen, über Schweine- und Sauerbraten bis hin zu Schaschlik und Gulasch.

Qualität und Information 1a

Der Shop ist eingebettet in eine der umfangreichsten Webseiten des deutschen Fleischerhandwerks. So kann der Online-Shopper mit nur einem Klick detaillierte Infos über Herstellung, Zutaten, Nährwerte und Haltbarkeit der angebotenen Wurstwaren abrufen. Diese Verbraucherfreundlichkeit zieht sich durch den ganzen Shop. Neukunden finden z.B. vorkonfigurierte „Kennenlernpakete“ und „Probiertüten“. Damit ist mit einem Klick der erste Einkaufskorb mit vielen Appetithappen gefüllt. Das nächste Mal bestellen die meisten dann gezielt Ihre Favoriten.

Weiterer Pluspunkt ist die Schnelligkeit: Alle bestellten und bezahlten Produkte werden am nächsten Werktag versendet. Im Sinne der Frische davon ausgenommen ist die Schlachtschüssel, welche nur produktionsfrisch jeweils Mittwoch versendet wird.

Praktisch ist auch, dass der ganze Shop auf Stückpreise ausgelegt ist. Verrechnet wird dem Kunden nur die bestellte Menge. Das klassische „Darf´s ein bisschen mehr sein“ wird nicht mit verrechnet! Der Endpreis wird sofort errechnet und kann auf Wunsch bequem per Kreditkarte bezahlt werden.

Metzgerei Böbel,
Ansprechpartner Herr Claus Böbel
91166 Georgensgmünd-Rittersbach
Telefon 09172 - 488
Internet www.umdiewurst.de
E-Mail info@umdiewurst.de