

Tipps und Hinweise

- VERSAND UND VERPACKUNG -

VERSAND

VERSANDKOSTEN

- 4,90 € Standardversand per DHL / ab 100,- € Warenwert erfolgt der Standardversand kostenfrei
- 16,50 € Express-Lieferung (gewichtsabhängig)
- Unsere Lieferung erfolgt nach Zahlungseingang immer dienstags und mittwochs bis 9 Uhr nach Standardversand innerhalb von 1 - 3 Werktagen.
- Ausgenommen davon sind gesetzliche Feiertage in Baden-Württemberg.

AUSSERDEM WIRD DURCH DHL-GO GREEN IHRE SENDUNG KLIMANEUTRAL VERSENDET.

SENDUNGS-VERFOLGUNG

Sie erhalten von uns eine Mail mit Ihrer Sendungs-Verfolgungs-Nummer, sobald wir Ihre Bestellung an DHL übergeben haben.



Es ist zwingend erforderlich, dass die Kühlkette eingehalten wird, da wir Fleisch- und Wurstwaren an Sie versenden (dies sind leicht verderbliche Produkte). Daher bitten wir Sie den Paketdienst rechtzeitig über Ihre Abwesenheit zu informieren oder eine Nachricht zu hinterlassen, wo die Ware alternativ abgelegt werden kann.

VERPACKUNG

VERPACKUNGSPAUSCHALE

- 5,00 € pauschal auf alle Bestellungen - Unsere Ware wird gekühlt und isoliert versendet.

Wir möchten unsere Produkte in der gewohnt hohen Qualität an Sie versenden. Damit Sie diese auch so frisch wie möglich erhalten und genießen können, werden unsere Produkte gewissenhaft vakuumiert.

Aber was heißt denn überhaupt vakuumiert?

Beim Vakuumieren unserer Produkte wird Sauerstoff entzogen, dies ist dann die natürliche Art, die Haltbarkeit unserer Produkte zu verlängern.

Durch den Sauerstoffentzug könnten unsere Produkte nach dem Öffnen des Vakuumbehälters ungewohnt riechen.

Dieser Geruch ist jedoch unbedenklich und ganz natürlich beim Vorgang des Vakuumierens.

UNSER TIPP AN DER STELLE:

Lassen Sie die Produkte nach dem Öffnen für ca. 10 - 15 Minuten bei Raumtemperatur liegen - wir sagen auch „atmen lassen“ dazu - bis der ungewohnte Geruch verflogen ist. Räucherware können Sie auch mit einer Küchenrolle etwas abtupfen/abreiben.

Wir versprechen Ihnen, dass bei dem natürlichen Vorgang des Vakuumierens weder der Geschmack noch die Qualität leiden.

Wieland

HANDWERKSMETZGEREI SEIT 1895

Sie finden auf der Rückseite des vakuumierten Produkts Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und zur Lagertemperatur des Produkts. So können Sie sehen, wie lange das jeweilige Produkt bei der richtigen Lagerung ohne Qualitätsverlust haltbar ist. Außerdem ist es wichtig zu wissen, dass es sich beim MHD um eine gesetzliche Vorgabe handelt, die wir natürlich erfüllen. **Allerdings bedeutet das nicht, dass unsere Produkte nach dem Erreichen des MHD verdorben wären!**

Unsere Waren sollten nach dem Öffnen der Verpackung bitte zeitnah verzehrt werden. Bei unserer Räucherware ist es jedoch so, dass, sobald die Verpackung entfernt wird und sie diese nicht gleich verzehren, sich der Reifeprozess fortsetzt und die Produkte härter werden.

Bitte achten Sie generell darauf, dass die Kühlkette für unsere Fleisch- und Wurstprodukte nicht unterbrochen werden sollte.

Falls Sie unsere gelieferten Produkte nicht rechtzeitig verarbeiten oder verzehren können, können Sie die Haltbarkeit durch Tiefkühlung verlängern.

Damit die Qualität erhalten bleibt, empfehlen wir die Produkte nicht länger als 6 Monate einzufrieren. Wenn die Produkte wieder aufgetaut werden, achten Sie bitte darauf, dass diese langsam im Kühlschrank auftauen sollten.



VAKUUMVERPACKUNG:

Unsere Produkte werden in Vakuumbuteln verschweißt versendet, diese sind natürlich für Lebensmittel geeignet. Außerdem erfüllen sie alle lebensmittelrechtlichen Kriterien. Nach dem Öffnen des Vakuumbutels und Herausholen unserer Produkte, entsorgen Sie den Vakuumbutel im gelben Sack.

KÜHLELEMENTE (COOL-PACKS):

Wir verwenden für das Versenden unserer Produkte stark kühlende Kühlelemente (Cool-Packs). Sie sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen, geben nach und nach die Kälte an die Umgebung ab und sind mit einem nicht toxischen Wasser-Polyacryl-Gel gefüllt. Die Kühlelemente können erneut bei Ihnen zuhause eingefroren und wiederverwendet werden oder problemlos über den Hausmüll entsorgt werden.

VERSANDTHERMOHÜLLE:

Wir haben uns für diese Thermohüllen entschieden, da wir für den Standardversand, in Kombination mit den Kühlelementen, eine ausreichende Isolierleistung gewähren können. Die Thermohülle umschließt unsere Ware perfekt, dadurch werden die Luftzwischenräume verringert und die Kälte bleibt in der Hülle, außerdem benötigen wir kein zusätzliches Füllmaterial. Die Isolierhülle kann im gelben Sack entsorgt werden. Sie können die Isolierhülle aber auch für Ihre anderen Einkäufe verwenden.

KARTONAGE:

Der Außenkarton sorgt für die richtige Stabilität und schützt die innenliegende Thermohülle, außerdem besteht er aus gewöhnlicher Wellpappe.

Die Kartonage kann nach dem Entfernen des Klebebandes zerkleinert werden und in der Altpapierzone entsorgt werden oder Sie verwenden ihn weiter.