



Wurst und Schinken

Kulinarische Vielfalt und ausgewogene Ernährung

Wurst- und Schinkenerzeugnisse sind heute nicht mehr aus der täglichen Ernährung wegzudenken. Der deutsche Pro-Kopf-Verzehr liegt bei deutlich über 30 kg im Jahr. Etwa zwei Drittel aller Bundesbürger essen fast täglich Wurst. Im Hinblick auf die Sorten- und Angebotsvielfalt ist die Bundesrepublik mit mehr als 1.500 Wurstsorten der absolute Weltmeister.

Die über 1.500 Wurstsorten kann man nicht alle kennen. Sie lassen sich aber leicht in vier große Gruppen einteilen. Je nach Art der Herstellung unterscheidet man zwischen Rohwurst, Brühwurst, Schinken und Kochwurst.

Seit 2006 wurden die vier großen Gruppen bei Kemper um eine neue Gruppe erweitert. Es folgte die Entwicklung und Produktion von frischen Convenience-Produkten für den Handel.

Wurst- und Fleischwaren haben für eine gesunde, ausgewogene Ernährung eine große Bedeutung. Sie liefern hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Vor allem fettarme Sorten haben eine hohe Nährstoffdichte bei gleichzeitig niedrigem Energiegehalt. Tierisches Eiweiß kann vom Körper besser genutzt werden als pflanzliches. Damit leisten Wurst- und Fleischwaren einen wesentlichen Beitrag zur Ernährung.

Ob individuelle oder kundenspezifische Konzepte und Produktlösungen für das Wurstregal oder die Bedientheke, wir bei Kemper berücksichtigen mit unseren Produktlinien neueste Ernährungstrends und erfüllen somit stets die aktuellen Kundenwünsche. Daher umfasst unser Sortiment fettreduzierte Light-Produkte, Produkte aus rein Geflügel und eine Auswahl an regional geprägten Produkten. Erleben Sie mit unseren Produkten einzigartige Genussmomente.

Unsere Produkte werden jährlich von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hinsichtlich ihrer Qualität geprüft. Die DLG fördert die Produktqualität von Lebensmitteln auf Basis neutraler, verbindlicher Qualitätsstandards. Ihr Qualitätsverständnis basiert auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und selbst entwickelten, anerkannten Prüfmethoden. Nur Produkte, die die DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung **DLG-prämiert** in Gold, Silber oder Bronze. Die Auszeichnung **DLG-prämiert** wird dabei nur an Lebensmittel vergeben, die sensorisch einwandfrei sind und die Qualitätskriterien der DLG in besonderem Maße erfüllen.

Seit 1975 beteiligt sich Kemper jährlich an den Qualitätswettbewerben der DLG - mit überdurchschnittlichem Erfolg, wie unsere Ergebnisse der

"DLG-Auszeichnungen" zeigen:

- **Ergebnisse 2012:**

54 x Gold, 38 x Silber und 19 x Bronze haben unsere und die für unsere Handelspartner hergestellten Produkte gewonnen!

Wir bei Kemper sind stolz darauf, diese Auszeichnungen für unsere Produkte zu erlangen.

