



Halal - Qualität von Höhenrainer

Die Firma Höhenrainer Delikatessen ist seit über 55 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten aus Geflügelfleisch und ist damit prädestiniert dafür, die Wünsche muslimischer Kunden zu erfüllen:

- Für die Produktion von Halal-Produkten verwenden wir ausschließlich Fleisch von Tieren, die nach den islamischen Regeln geschlachtet werden.
- Während der Produktion der Halal-Produkte werden die islamischen Anforderungen eingehalten.
- Die Höhenrainer Produkte sind mit folgenden Ausnahmen in Halal-Qualität hergestellt:



Würstchen im Schweinedarm: Weißwurst, Regensburger

Die Höhenrainer Halal-Qualität steht bei original verpackten Halal-Produkten für:

- die Einhaltung der islamischen Anforderungen
- höchste Qualität vom Geflügel-Spezialisten
- Reinheit und wertvollste Zutaten
- von Natur aus leichte und gesunde Produkte
- Offenheit und ehrliche Beantwortung Ihrer Fragen

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne ein Halal-Zertifikat.
Weitere Informationen zu Höhenrainer und Halal finden Sie auch unter:
www.hoehenrainer.de



Höhenrainer Delikatessen GmbH
Lauser Straße 1 • 83620 Großhöhenrain
Tel. 0 80 63/9 74- 531 • Fax 0 80 63/9 74- 57 531



Tipps für den Umgang mit Halal-Produkten

Die Höhenrainer Halal-Garantie gilt nur für original verpackte Produkte!

Für muslimische Kunden bitte bei der weiteren Verwendung bzw. Verarbeitung der Produkte beachten:

Keinerlei Verwendung von Zutaten, die nach den islamischen Regeln verboten sind wie

- Alkohol
- Schweinefleisch und sonstige Teile von Schweinen, wie Speck, Schmalz, Gelatine, Aspik, etc.
- Fleisch, das nicht nach islamischen Regeln geschlachtet wurde.
- sonstige Produkte, die von Tieren stammen, die nicht nach den islamischen Regeln geschlachtet wurden, wie z. B. Gelatine.

Direkten oder indirekten Kontakt mit den oben genannten Produkten vermeiden, z. B.

- durch getrennte Lagerung und Zubereitung.
- durch vorherige Reinigung von Händen und Arbeitsgeräten, wie z. B. Aufschnittmaschinen, Besteck, Kochgeschirr, Schneidebretter, etc.
- keine Verwendung von z. B. Friteusenfett oder Wasser, mit dem bereits Produkte mit Schweinefleisch oder im Schweinedarm frittiert bzw. erhitzt.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne!

