



<https://biz.li/3ggz>

GRAMANN & AHRBERG ? REGIONALE FLEISCH- UND WURSTWAREN

Veröffentlicht am 01.05.2024 um 10:29 von Redaktion LeineBlitz

Bei der Fleischerei Gramann & Ahrberg dreht sich alles um das Beste aus der Region - und das im Einklang mit modernen Ansprüchen und Traditionen. Qualität wird in dem Familienunternehmen großgeschrieben - und das schon seit Generationen. Die Firmenphilosophie, allen Kunden nicht nur erstklassige Fleisch- und Wurstwaren anzubieten, sondern auch Transparenz und Nähe zur Herkunft zu gewährleisten, wird hier gelebt. Willi Gramann und seine Söhne Florian und Bastian setzen auf eine gelungene Verbindung von Tradition und Innovation. Seit 2001 befindet sich die Produktionsstätte im Gewerbegebiet von Pattensen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf neueste Technologien und Standards, um den Kunden stets die beste Qualität zu bieten. Mit einer kürzlich erweiterten Produktionsfläche sind sie auch für zukünftige Herausforderungen bestens aufgestellt. Dabei kann man sich auf die höchste Qualität



Der Werksverkauf von Gramann & Ahrberg auf dem Betriebsgelände in der Ludwig-Erhard-Straße 25 ist dienstags bis freitags von 8 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 14 Uhr geöffnet.

der Produkte verlassen. Die Fleischerei bezieht das Fleisch für die Herstellung der Würstchen seit Jahrzehnten von Landwirten aus der Region, denen die Gramänner regelmäßig Besuche abstatten, um sich von der artgerechten Haltung der Tiere zu überzeugen. Direkt neben der Produktionsstätte bietet Gramann & Ahrberg im Werksverkauf beste Fleisch- und Wurstwaren aus der Region an. Von Dienstag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr und samstags von 8 bis 14 Uhr kommen Feinschmecker und Grillliebhaber auf Ihre Kosten. Das Sortiment reicht von Schweine- und Rindfleisch über leckere Geflügelspezialitäten bis hin zu regionalen Produkten des täglichen Bedarfs, so zum Beispiel BIO-Eier aus Pattensen oder hochwertiges Salz aus Salzhemmendorf. Ergänzt wird das Angebot durch leckere Grillsaucen, Dips und Gewürze. Ganz besonders kann Bastian Gramann die Dry-Aged Rindfleischstücke empfehlen, die in einem eigenen Reifeschrank zu ihrem vollen Geschmack reifen. Ob am Stück oder als Steak vom Chef persönlich zugeschnitten bieten diese edlen Teile ein besonderes Geschmackserlebnis. Für die anstehende Grillsaison hat man sich natürlich ganz auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden eingestellt. Sieben köstliche Bratwurstsorten, eine Vielzahl an Grillwürstchen, saftige Schweine- und Rindersteaks sowie Spieße mit verschiedenen Marinaden, zartes Geflügelfleisch, Spezialitäten zum Grillen und passende Salate laden zum Entdecken und Genießen ein. Für größere Grillpartys kann man telefonisch vorbestellen. Auch zur anstehenden Europameisterschaft sind diverse Aktionen und Gewinnspiele geplant. Wer auf dem Laufenden bleiben möchte, kann sich für den Newsletter anmelden oder in den sozialen Netzwerken vorbeischaun. Überzeugen Sie sich gern selbst und besuchen Sie den Werksverkauf in der Ludwig-Erhard-Straße 25 in Pattensen.