

Produktion



Anlieferung

Direkt nach der Lieferung wird das Fleisch von unserem Fachpersonal auf Frische kontrolliert. Geprüft werden die Temperatur, die Farbe und die Textur des Produktes.



Verarbeitung

Die Verarbeitung wird von unseren erfahrenen Mitarbeitern durchgeführt. Wichtig dabei ist die Handhabung und die sorgfältige Trennung von Knochen und Knorpeln. Je weniger Abfallstoffe entstehen, umso nachhaltiger ist unser Versprechen an die Umwelt.



Rezeptur

Nach persönlicher Absprache mit dem Kunden, wird das Fleisch nach den Wünschen unserer Kunden hergestellt. Jede Rezeptur ist einzigartig und wird streng bewacht. Auf dieser Basis behält jeder Betrieb seine ganz besondere und persönliche Note.



Schockfrostten

Nachdem das Dönerfleisch nach Kundenwunsch hergestellt und das Schockfrostten bereits angewendet wurde, lagern die Döner konstant bei -18 Grad. Regelmässige Kontrollen gewährleisten die verordneten Richtlinien.