

Die  
Fränkische  
ZWETSCHGE  
Ein kulinarisches Erbe

TOMATE  
WAR GESTERN  
ZWETSCHGEN-SENF & -KETCHUP

**MÜHLÄCKERHOF**  
**HOFLADEN FRIEDRICH**  
HOFLADEN-FRIEDRICH.DE

Transparenz vom Stall bis zum Teller,  
ist das Motto des Betriebes.

Der Familienbetrieb arbeitet seit über  
30 Jahren in der Direktvermarktung von  
Fleisch, Wurst und Geflügel.

Man produziert ehrliche Lebensmittel  
– so wie man sie selbst auch gerne isst.  
Wichtig für die Friedrichs ist, dass bei  
der Herstellung den Lebensmittel keine  
künstliche Zusätze zugesetzt werden. Sie  
verwenden nur hochwertiges Fleisch von  
Tieren, die ohne Medikamentengaben  
aufgezogen wurden.

Neben der Direktvermarktung betreibt  
Familie Friedrich auch einen Party- und  
Cateringservice mit pffiffigen heimischen  
Produkten.



Die  
**Fränkische**  
**ZWETSCHGE**

### **ZWETSCHGEN-SENF & -KETCHUP**

ENTSPRECHEND DER BETRIEBSPHILOSOPHIE  
NUR MIT HEIMISCHEN PRODUKTEN  
PRODUZIERT.

Für unseren Senf werden Fränkische Zwetschgen aus  
Lindach, Zwiebeln, fränkisches Rapsöl, Senf, Essig  
und Gewürze nach einem betriebseigenen Rezept  
verarbeitet.

Im Zwetschgen-Ketchup findet sich die Fränkische  
Zwetschge neben Zwiebeln, Essig, Zucker, Senf,  
Sellerie und Gewürzen wieder. Die Zutaten werden  
frisch verarbeitet und noch heiß in Gläser abgefüllt.