



**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE

Sprechen Sie uns gerne an!

Gerhard Röhrig (Vertriebsleiter national)

Mobil: 0177 3676951 | gr@metzgerei-robert-mueller.de

Daniel Reith (Key Account Manager)

Mobil: 0151 40417980 | dr@metzgerei-robert-mueller.de

Metzgerei Robert Müller Großkunden GmbH & Co. KG

Industriestraße 2 | 36103 Flieden-Rückers | Telefon: 06655 9603-0

www.facebook.com/metzgereirobertmueller.de

info@metzgerei-robert-mueller.de | www.metzgerei-robert-mueller.de



Herzhaft & deftig
Gerne weiterempfehlen

Müllers Kartoffelwurst im Ring

- ▶ der umsatzstarke Klassiker aus der Rhön
- ▶ die herzhaft, deftige Spezialität mit 20% Kartoffelanteil aus der Region.
- ▶ 3 Stück ca. 300 g, Aroma ca. 900 g

Müllers Spinat-Käse-Bratwurst

- ▶ herzhaft Bratwurst mit aromatischem Edamer-Käse und viel Spinat
- ▶ ein deftiger Genuss für die ganze Familie
- ▶ 3 x 90 g Pack oder 10er Aroma



Originalrezepturen
Spezialitäten aus der Rhön

Müllers Ahle Leberwurst

- ▶ delikate Leberwurst, 14 Tage gereift
- ▶ eine echte Geschmacksexplosion
- ▶ nach überlieferter Originalrezeptur von 1927
- ▶ 1 Stück ca. 0,170 kg, 5er Aroma

Müllers Ahle Blutwurst

- ▶ 2 Wochen gereifte Blutwurst-Spezialität aus der Rhön
- ▶ mit erlesenen Kräutern verfeinert und fest im Biss
- ▶ so recht nach Hausschlachte Art
- ▶ 1 Stück ca. 0,170 kg, 5er Aroma



ABONNIEREN

YouTube Kanal schon abonniert?

Einfach scannen und Link öffnen!



**Robert
MÜLLER**
METZGEREI · GASTRONOMIE



**Mit Freude
genießen!**



Familienbetrieb
Meisterqualität seit 1927

Müllers Kümmelfleischmagen

- ▶ nach Original-Rezeptur von Robert Müller
- ▶ mit feiner Kümmelnote
- ▶ nur 7% Fettanteil, vac. 2,3 kg

Fuldaer Schwartenmagen in der Butte

- ▶ der König der Rhön
- ▶ in der Butte mit verkaufstarker Thekenoptik
- ▶ herzhaft, deftige Spezialität aus Hessen
- ▶ 1 Stück ca. 1,3 kg

Großer Erfahrungsschatz



Die Erfolgsgeschichte der Metzgerei Robert Müller, zu der heute über 70 Filialen und rund 500 qualifizierte Mitarbeiter gehören, begann 1927 im osthessischen Flieden. Dort gründete Emil Müller die Metzgerei, die sein Sohn Robert 1960 übernahm und weiter ausbaute. Heute ist mit dessen Sohn, Peter Schmitt, die dritte Generation erfolgreich in der Geschäftsleitung tätig.



Hunger auf mehr?
Ein Fest für alle Feinschmecker!

Müllers Putenbrust "Zitronenpfeffer"

- ▶ magere Putenbrust mit einzigartiger Umhüllung
- ▶ pfeffrig-frische Geschmacksnote
- ▶ 1/2 Stück, vac. ca. 1,5 kg

Müllers Putenbrust "Orangenpfeffer"

- ▶ magere Putenbrust mit einzigartiger Umhüllung
- ▶ pfeffrig-frische Geschmacksnote
- ▶ 1/2 Stück, vac. ca. 1,5 kg

Ausgezeichneter Qualität

Die Qualität unserer Produkte bleibt durch die regelmäßig durchgeführten Zertifizierungen und Auszeichnungen für unsere Kunden transparent. Wertvolle Familien-Rezepturen entwickeln wir mit viel Freude zu neuen Produktideen mit **Tradition, Innovation und Liebe zum Detail** weiter.



Müllers Beste
Stolz auf Tradition & Herkunft!

Müllers Ahle Stracke

- ▶ über 4 Wochen gereifte Rohwurst-Spezialität aus der Rhön
- ▶ einzigartig im Geschmack, dank traditioneller Warmfleischverarbeitung
- ▶ mit Steinsalz verfeinert und schonend gereift
- ▶ Hausschlachte Art
- ▶ 1 Stück ca. 0,280 kg, 5er Aroma

Der Klassiker im Hessenland

Es ist einfach dieser unvergleichlich herzhaftes Geschmack, der die Ahle Wurst in ganz Hessen – und mittlerweile auch darüber hinaus – beliebt macht. Die lange Reifezeit über sechs Wochen, ausgewählte Zutaten und die richtigen Gewürze stehen für eine besondere Güte. Ahle Wurst lässt sich problemlos über Wochen lagern. Auch wenn die Erfahrung unserer Kunden zeigt, dass sie dann doch oft recht schnell aufgegessen ist. Aber bei uns gibt es ja Nachschub – heute und in Zukunft, versprochen!