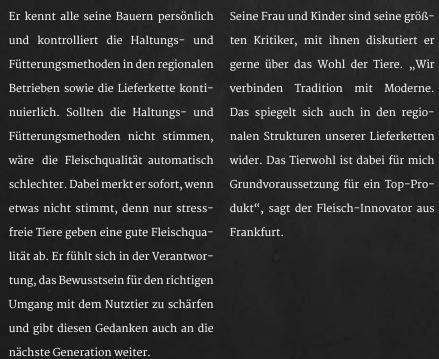
Tradition TRIFFT Innovation

SO LEBT ANDY HOOS TRADITIONELLE WURSTHERSTELLUNG HEUTE

Andy Hoos legt oberste Priorität auf höchste Fleischqualität. Für seine vier Filialen – zwei in der Frankfurter Kleinmarkthalle im Herzen Frankfurts, eine in der Berger Straße in Frankfurt am Main und eine in Wölfersheim, bezieht er nur das beste Fleisch und übernimmt dabei Verantwortung für eine artgerechte Tierhaltung innerhalb des traditionsreichen Metzgerhandwerks.





Betrieben sowie die Lieferkette konti- verbinden Tradition mit Moderne.

30 Jahre FAMILIEN hand-

Gemeinsam mit seinem 28-köpfigen Team, das aus verschiedenen Kulturen der Welt stammt, stellt Andy Hoos den Großteil seiner Waren selbst her. Dabei gehören 80 Bratwurstsorten, wie zum Beispiel Handkäs-, Grüne Soße-, Tomaten-Mozzarella-, Salsiccia-Bratwurst zum Sortiment. Ausgewählte Fleischstücke in den Reifestufen vier bis 14 Wochen aus unterschiedlichen Regionen mit verschiedenen Cuts. Leidenschaft und die Liebe zum Handwerk sind seit über 30 Jahren Motor der Familienmetzgerei, seit Anbeginn vertreten mit dem Laden in der Berger Straße, einer Institution Frankfurts.

Die berühmte Ahle Wurscht gehört hier zu den Bestsellern. Bei Hoos stehen aber auch internationale Fleischspezialitäten auf der Tafel. Es gibt Cuts wie zum Beispiel das Florentino oder Ribeye, für seine argentinischen Kunden hat er die hier noch unbekannten Cuts wie Vacio und Matambre vorrätig. Auch Spezialitäten aus Spanien, Italien und Neuseeland bietet er an, dabei hat er eine persönliche Verbindung zu seinen Wagyu-Züchtern in Neuseeland.









TYPISCH F. DICK!

Alle Infos dazu unter

www.metzgerei-hoos.de

Messer – so individuell wie der Mensch

Finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe: