



Qualität aus Markenfleisch

Handwerkliche Herstellung von Wurst- und Schinkenspezialitäten

Die Bley Fleisch- und Wurstwaren GmbH versteht sich als traditioneller Ammerländer Hersteller, der ausschließlich gehobene und Spitzenqualitäten aus deutschem Markenfleisch produziert. Die Kompetenz liegt in der handwerklichen Herstellung und im Vertrieb von Wurst- und Schinkenspezialitäten auf gleichbleibend höchstem Niveau. Hochmoderne Klima-Rauchanlagen garantieren Top-Rohwurstqualitäten. Die strenge Einhaltung der HACCP-Richtlinien gewährleistet Ihnen eine hohe Produktionssicherheit. Unsere langjährigen deutschen Stammlieferanten sorgen stets für beste Rohwaren. Ohne Zweifel zählt die Firma Bley zu den führenden Herstellern von regionalen Spezialitäten im Weser-Ems-Gebiet.

Täglich frisch

Bley Bratwurst ist seit Jahrzehnten ein Begriff für Qualität. Bley Sommermettwurst, Bauernmettwurst, Ammerländer Cervelatwurst und Mettwurst in genähten Naturdärmen sind bundesweit beliebte Spezialitäten. Die luftgetrocknete Rohwurst, z. B. Adewachter Lümmel und Adewachter Krügel, werden regelmäßig an Sonderverkaufsständen in allen Familia-Märkten angeboten.

Besonders begehrt sind Ammerländer Fleischpinkel, abgedrehte Pinkel, Oldenburger Pinkel.

Die Produktentwicklung der Firma Bley ist ständig auf der Suche nach neuen Ideen. Ab Oktober erhalten die fa-

Stolze Willys erhält der Kunde gratis 10 tolle Rezepte.

Neu in diesem Jahr sind auch die Lüttjen Bley-Pinkel und Lüttje Bley-Kochmettwurst (Portionswürste) an der Bedienungstheke. Gerä-



milakunden völlig neue Produkte:

Stolze Willys

Dabei handelt es sich um eine Wurst, die zum einfachen Braten oder Grillen viel zu schade ist. Deshalb haben wir verschiedene Broschüren geschrieben, die leckere und einfache Rezepte enthalten. Beim Kauf einer Packung

cherte und luftgetrocknete Kochmettwurst sowie Hackgrütze und Blutballen runden das Wintersortiment ab.

Die Grundpfeiler des Unternehmens: Eine persönliche, umfassende Kundenbetreuung, ein höchstes Maß an Qualität und Frische, ein optimales Preis-Leistungsverhältnis sowie pünktliche und korrekte Lieferung.

Stolze Willys im Pfannkuchen

Zutaten:

5 Stolze Willys
2 EL Mascarpone oder Frischkäse
5 Schnittlauchröllchen

Für den Pfannkuchenteig:

1/2 l Milch
40 g Butter
125 g Mehl
5 Eier
60 g Salz

für die Käsesauce:

1/4 l Brühe
2 Essl. Schmelzkäse
5g Salz, Pfeffer,
etwas Mehl

Zubereitung:

die Stolzen Willys von allen Seiten in der Pfanne mit etwas Fett ca. 8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm halten in die Pfanne Brühe gießen und mit dem Schmelzkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. etwas andicken. In einer kleinen Pfanne fünf dünne Pfannkuchen backen, die Stolzen Willys auf die Pfannkuchen legen, mit Mascarpone und Schnittlauchröllchen bestreichen und zusammenrollen. Die Pfannkuchen auf der Käsesauce anrichten.

Bley Fleisch- und Wurstwaren GmbH



Das völlig neue Geschmackserlebnis.
Neu in Ihrem Familia-Markt:

Stolze Willys Stolzer Adonis

Ab sofort erhalten Sie zu jeder Packung **Stolze Willys** ein kleines Rezeptheft mit schnellen und einfachen Kochanregungen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage unter

www.bley.bestewurst.de

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen ...

Industriestraße 25
26188 EDEWECHT
Telefon: 0 44 05 / 62 75
Telefax: 0 44 05 / 79 02
E-Mail: bley.gmbh@bleybestewurst.de