



FAQ rund um „Gutes im Glas“

Was ist „Gutes im Glas“?

"Gutes im Glas" ist das „WEINreich“-Feeling für Zuhause. Schmackhafte „Fertiggerichte“ in Restaurantqualität im 430ml „twist-off“-Glas eingeweckt.

Was ist das „WEINreich“?

Das WEINreich sind wir! Jeanette & Henning Weinheimer und unser großartiges Team! Wir bieten in unserer Freinsheimer Weinstube Pfälzer Gemütlichkeit in einer modernen Atmosphäre. **Qualität**, egal ob in der Küche oder in sämtlichen anderen Belangen ist hierbei **oberstes Gebot!**

Wie ist „Gutes im Glas“ entstanden?

Inspiziert durch Freunde und auf der Suche nach alternativen Einnahmemöglichkeiten während des Corona-„lock-down“, haben wir unsere Gerichte **entwickelt**. Es sollte einfach etwas ehrliches, etwas „Gutes im Glas“ sein.

Wie wird es produziert?

Wir produzieren unsere Gerichte **nach traditioneller Kochkunst** unter Einhaltung sämtlicher hygienischer Vorgaben in unserer Restaurantküche. Durch die **Produktion kleiner Chargen** können wir eine **hohe Qualität** gewährleisten. Abschließend werden unsere Gerichte im Glas **klassisch eingekocht**.

Wie wird es gelagert und wie lange ist es haltbar?

Bis MHD 28.02.2021: Die Gläser werden bei **+4° - +7°C** gelagert.

Ab MHD 01.03.2021: Durch eine Optimierung des Herstellungsprozesses können die Gläser kühl (**max. 15°C**) gelagert werden.

Nach dem Öffnen bitte im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen!