Siden 1897.
HØJER PØLSER
"Tradition, smag & guldmedaljer
Brødrene Jan & Gerd Müller byder velkommen til deres prisbelønnede pølsehåndværk.
Jan & Gerd
Fjerde generation, Højer Pølser.

TRADITION OG INNOVATION SIDEN 1897

Besøg vores butik i Højer

Kom og oplev det helt store udvalg af vores originale sønderjyske specialiteter.

Højer Pølser er en familievirksomhed, som bygger på stolte håndværkertraditioner. Det er over 115 år siden, at den første pølse blev prøvesmagt, og siden er familievirksomheden gået i arv fra generation til generation i familien Müller.

I dag er vi 4. generation og to brødre, Gerd og Jan, som i tæt samarbejde med familie og gode, trofaste medarbejdere sørger for at føre de håndværksmæssige traditioner videre. Vi har videreudviklet pølsemagerhåndværket og sat vores præg derpå, således at vi i dag kan tilbyde pølser og pålægsvarer i mange varianter og i en kvalitet,
du næppe finder magen til.

Du kan finde os i vores butik i Højer, der bugner af smagsprøver på alle vores specialiteter.

Du er velkommen til at nyde en frokostpølse med varmt brød i vores hyggelige slagterbutik, og vi smører og pakker gerne en madpakke, du kan tage med på farten.

300 MEDALJER

Vi er ikke meget for at tale om egne fortræffeligheder, men det er selvfølgelig rart, når andre påskønner vores arbejde. Gennem årene har vi vundet over 300 guld- og sølvmedaljer i forbindelse med messer og fagkonkurrencer i ind- og udland. Derudover har vi fået et hædersdiplom fra Det Danske Gastronomiske Akademi for vores fremstilling af sønderjyske skinke- og pølsespecialiteter.
Det bekræfter os i, at vores måde at gøre tingene på ikke er helt ved siden af.

Du er velkommen til at smage efter...

FRI FOR GLUTEN FRI FOR MÆLK

Vi sætter en ære i, at vores pølser og specialiteter er lavet ordentligt. Derfor bruger vi kun udsøgte råvarer og bandlyser alt, hvad der minder om farve- og fyldestoffer. Langt de fleste af vores charcuterivarer er desuden fri for gluten, æg og laktose.

STORT KØDINDHOLD

Det er en skrøne, at pølser er fyldt med fedt. Højer pølser indeholder kød i store mængder og fedt i lave mængder, og det er en del af hemmeligheden bag den karakterfyldte smag. Men også krydderierne og de øvrige ingredienser har stor betydning, og derfor bruger vi altid kun udsøgte råvarer. Eksempelvis er der ægte fransk cognac i vores Cognac Paté og caribisk rom og madagascarpeber i spegepølsespecialiteterne.

Vi mener, at kvalitet, smag og højt kødindhold er tre sider af samme sag.

Bring den gode smag med hjem

HØJER .Siden 1897. PØLSER

Spegepølser

Sønderjysk spegepølse, landspegepølse, oksespegepølse, sønderjysk hvidløgsspegepølse, kartoffelspegepølse, Marskland oksespegepølse, Marskland lammespegepølse, Marskland hjortespegepølse, chili-spegepølse, valnøddespegepølse og flaskespegepølse.

Postejer

Cognacpaté, hvidløgspaté, peberpaté, nøddepaté, grovhakket leverpostej, Højer finhakket leverpølse, Højer grovhakket landleverpølse og Højer guld sardel.

Specialiteter

Røget mørbrad, lakserøget filet, Højer spegeskinke, siciliana, chorizo, snackpølser, ølpølser, schweizer krydderfedt og special krydderfedt.

Middagspølser

Sønderjyske kålpølser, ringridere, gyros-griller, jægergriller, frokostpølser, wienerpølser, brunchpølser, brunchpølser med chili, frankfurter 9%, skinke middagspølser og skinke middagspølser med ramsløg.

Skinke & Røgvarer

Kogte skinker, røgede skinker, diverse krydderskinker, kogt hamburgerryg, røget hamburgerryg, kamfilet natur, kamfilet røget, krydret kamfilet, Højer bacon og røget spæk.

Pålægspølser

Forskellige krydrede kødpølser, rullepølse med peber, let røget rullepølse, Hamborg rullepølse og rullepølse med ramsløg.

Smørepølser

Højer løgpølse og Højer teepølse.

Vintervarer

Skinkesylte, blodpølse, surkød og Højer julespegepølse.

Gaveæsker

Gaveæsker sammensættes efter eget valg

·Siden 1897·

HØJER PØLSER

Oplev den gode originale sønderjyske smag

I det sydvestligste hjørne af Danmark, helt ude ved vadehavet, ligger byen Højer. En by der først og fremmest er kendt for sin sluse, stråtækte huse og byen lige bag diget, men ligeså for at være hjemsted for Højer Pølser. På Søndergade 1, lige bag Højer Kirke, ligger vores butik.

Vi bor midt i den barske natur og har det flade Marskland som nærmeste nabo. Her græsser de dyr, vi foretrækker at bruge i vores pølser. Lam, stude og hjorte, der græsser på marsken, får næringsrige salte og mineraler - og det giver vores pølser og pålægsvarer kvalitet og smag i særklasse.

På marsken kan du i foråret og efteråret opleve fænomenet sort sol, når millioner af stære samles og danner fascinerende mønstre på himlen. Vi mener, det er en rigtig god anledning til at nyde en Højer pølse i naturen.

Besøg vores webshop på www.hoejerpoelser.dk

og lad dig inspirere af det store udvalg af pølsespecialiteter og pålægsvarer.

Besøg vores butik i Højer
Åbningstider i butikken

Man-fredag: 09.00 - 17.00
Lørdag: 09.00 - 12.00
Søndag: Lukket

Højer ligger 9 km fra den tyske grænse og har mange seværdigheder at byde på. Oplev for eksempel sort sol i marsken, Vadehavet, Højer Mølle og Nolde Museet.

Højer Pølser · Søndergade 1 · 6280 Højer
mail@hoejerpoelser.dk · Tel.: 7478 2231 · Butik: 7478 9592