

Zünftige Genüsse & feine Delikatessen

Wiesbauer bringt das Grillsaison-Goodie „Fleischgriller“, zu Ostern gibt es feinen „Proseccoschinken“.

••• Von Eva Kaiserseder

WIEN. Der Drang, den Griller anzuwerfen, hält sich bei den aktuellen Temperaturen vermutlich bei den meisten noch in starken Grenzen. Für voffreudige Liebhaber zünftigen Grillvergnügens bietet Wiesbauer allerdings den würzigen „Fleischgriller“ schon jetzt im SB-Regal an. (Zur Beruhigung: Die Pfanne kann durchaus auch zur Zubereitung verwendet werden.) Bei der Herstellung der neuen „Fleischgriller“ wird ausgesuchtes Schweinefleisch faschiert und geräuchert. Damit die Produkte länger haltbar sind, werden sie außerdem noch angebraten. Netter Benefit neben dem verbesserten, intensivierten Geschmack: Die Optik gewinnt dadurch in der Verpackung enorm.

Variantenreich

Der „Fleischgriller“ wird in drei unterschiedliche Geschmacksvarianten mit ausgesuchten Gewürzen präsentiert: Zur Produkteinführung sind das die Sorten BBQ, Käse und Honig-Knoblauch. Im Regal sind sie in der 200 g Vakuumverpackung zu finden, vier Stück sind zu je einem Block zusammengefasst. Vorteil für den Konsumenten: Bei der Zubereitung lässt sich der „Fleischgriller“ entweder „en block“ oder zerteilt anbraten, die Stücke lassen sich simpel voneinander trennen. Bei der Produktneuheit hat man außerdem speziellen Wert auf das Verpackungsdesign gelegt: Das Schmucketikett ist auf der Oberseite der transparenten

Verpackung genau so platziert, dass die „Fleischgriller“ für den Konsumenten besonders gut sichtbar sind.

Österreichisches Gourmetparadies

Das nächste absolute Kulinarikhight im Kalender steht bereits vor der Tür: Ostern. Wer sich zu diesem festlichen Anlass gern Edles gönnt, ist mit Wiesbauers „Proseccoschinken“ bestens bedient: Der ist nicht nur für das SB-Kühlregal, sondern auch im Ganzen für die Feinkosttheke zu haben. Das Besondere daran: Jede Produktcharge wird vom Wiesbauer-Schinkenmeister mit Prosecco verfeinert. Der „Proseccoschinken“ hat seinen Auftritt übrigens auch im 300 g Pack des „Oster-Festtagsaufschnitts“: Spezialitäten wie die Wiesbauer „Kalbspariser“, der „Honigkrustenschinken“ und die „Alt Wiener Käsewurst“ sind dessen österreichische Kompagnons.



Festlich

Der Proseccoschinken krönt das 300 g-Pack des „Oster-Festtagsaufschnitts“.

Ein weiteres Schmankerl im Sortiment ist das kürzlich eingeführte „Roastbeef“, dafür werden Teile des Rinderrückens verarbeitet. Kombiniert wird das mit der eingesetzten „Sous Vide“-

Gartechnologie, die von Wiesbauer forciert wurde (zuletzt etwa mit dem „Flinken Gansl“). Die Wiesbauer Gruppe hat 2017 190 Mio. € umgesetzt und 28.000 t Absatz zu verzeichnen.



© Wiesbauer (2)

Der „Fleischgriller“ erfreut des Grillmeisters Herz.