

denn laut NielsenBio-Frischedaten behauptet sich Ja! Natürlich derzeit mit einem Marktanteil von 44% auf dem nach wie vor wachsenden Markt und kommt dem Kundenwunsch nach verbessertem Tierwohl konsequent nach.

„Das Erreichte ist für uns Auftrag, in Zukunft noch deutlicher auf Tierwohl zu setzen, die Konsumenten stärker und klarer über die Kriterien und Vorteile artgemäßer Haltung zu informieren und diese Trendwende

”

Das Erreichte ist für uns Auftrag, noch deutlicher auf Tierwohl zu setzen und diese Trendwende für die weitere Entwicklung des Sortiments zu nutzen.

“

für die weitere Entwicklung unseres Biofleisch-Sortiments zu nutzen“, so Hörmer dazu.

Neu im SB-Regal bei Billa, Merkur und Adeg finden sich im Frühjahr die Bio Mini-Frankfurter. Mit drei Sorten Fleisch haben sie einen Auftritt in neuer



© Ja! Natürlich

Rezeptur bekommen, enthalten sind Gockel, Strohschwein und Rind. Dabei sind die 100%ige Herkunft aus Österreich und 365 Tage Freilauf für sämtliche Tierkategorien garantiert. Die Miniwürstel können auch kalt gegessen werden, durch die Portionsgröße sind sie ein idealer Snack für Kinder.

Zusätzlich wird Ja! Natürlich dem Trend zu mehr Geflügel gerecht und launcht die Hühnerstreichwurst im 125 g-Pack. Das Wiesenhendl ist hier die Produktpatin; auch hier gilt:

Wandel

„Der Markt ist in Bewegung, es zeichnet sich ein Paradigmenwechsel zu bewusster Ernährung ab; die Konsumenten greifen mehr denn je zu Biofleisch und -wurst“, so Ja! Natürlich-Geschäftsführerin Martina Hörmer.

365 Tage Freilauf und heimische Herkunft. Erhältlich ist die Hühnerstreichwurst bei Merkur. Die grobe Variante der Streichwurst kommt im 600 g-Pack aus 100% Strohschwein daher. Und last but not least wird es die neue

Bio Pariser bei Billa und Merkur an der Feinkosttheke geben, als perfect match für die Wurstsemmel.

BBQ olé!

Dass die Grillsaison bereits ihre Schatten vorauswirft, ist für den Konsumenten fleischtechnisch durchaus eine erfreuliche Gelegenheit, enterte doch bestes Grillgut die Regale. Ja! Natürlich lässt sich da naturgemäß nicht lumpen und setzt auch 2018 auf Delikatessen, heuer vor allem vom Weiderind. In den Merkur-Filialen findet sich eine Range von perfekt zugeschnittenen Steaks in insgesamt 19 Sorten. Jede einzelne Spezialität bringt Tipps und Tricks auf der Verpackung mit, die eine optimale Zubereitung versprechen, Stichwort Kerntemperatur. So kann auch der ambitionierte Grillrookie kaum etwas falsch machen. Beispiele für klassische Kurzgriller sind etwa Tagliata oder Minutensteaks. Zu den Expert Cuts zählen die Prime-Kandidaten Beef Ribs, Flat Iron Steak und Brisket, der als absoluter Profi Cut für erfahrene Grillmeister gilt.

Beim Hype um authentische Burger wird der Kunde mit ungewürzten Burgerpatties in Gestalt von rund 125 g fein gehacktem Weidejungrind abgeholt. Gewürzt wird dabei idealerweise vom BBQ-Chef persönlich und das erst kurz vor dem Servieren mit Olivenöl, Estragon Senf, Knoblauch, frischen Kräutern oder auch nur Pfeffer und Salz.



Lebensmittelgase

Mit unseren **Gases for Life** erhalten Ihre Lebensmittel die beste Qualität.

Unter dem Namen Gourmet liefert Messer reine Gase und Gasgemische für die Lebensmittelindustrie. Diese genügen höchsten Qualitätsanforderungen und erfüllen alle europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und HACCP-Anforderungen.

Länger anhaltende Qualität, ansprechende Optik, sprudelnde Frische und die Aufgaben, die Gase in der Lebensmittelindustrie erfüllen, sind vielfältig. Messer entwickelt kontinuierlich neue Anwendungsmöglichkeiten für die Lebensmittelindustrie.

MESSER 
Gases for Life

Messer Austria GmbH

Industriestraße 5

2352 Gumpoldskirchen

Tel. +43 50603-0

Fax +43 50603-273

info.at@messergroup.com

www.messer.at

Part of the **Messer World** 