

# Wursttradition seit 120 Jahren

Friess bringt gleichermaßen Klassiker und Innovationen in die heimischen Regale.

VILLACH. Mit seinen Kärntner Spezialitäten trifft Friess den Geschmack der Österreicher. Der Kärntner Bauernschinken, die Kärntner Bergsalami oder der Kärntner Schinkenspeck gehören längst zu den Lieblingen in Österreichs Feinkosttheken.



„Die Konsumenten sind auf der Suche nach ehrlichen Produkten aus Österreich, die authentische Geschmackserlebnisse bieten. Vertrauen und Sicherheit sind mehr denn je von Bedeutung“, sagt Geschäftsführer Rudolf Friess. „Wir bei Friess achten auf beste heimische Fleischqualität, traditionelle Verarbeitung nach überlieferten Familienrezepten und ausreichend Zeit zur vollen Geschmacksentfaltung.“

Dass man den feinen Unterschied schmeckt, bestätigen aktuell ganze zehn Goldmedaillen von DLG und der Siegerpreis für

© Friess/Zorn-Lu (2)



## Neuigkeiten

Neu bei Friess sind unter anderem die Kärntner Bergsalami-Variation, Gartenkräuter-Rohschinken und die Duroc-Bratwurst für die Grillsaison.

die beste Serie bei der Wurst-WM 2018.

## Handwerk und Tradition

Aber auch extravagantere Spezialitäten entdeckt man im beeindruckenden Friess Portfolio (Trüffel-Mortadella, Nock-Land Whiskyschinken, Fenchelsalamini) und einige Neuheiten wie die Kärntner Bergsalami und den Gartenkräuter-Rohschin-

ken. Neu im Sortiment sind auch Spezialitäten vom heimischen Duroc-Freilandschwein, wie der Duroc-Edelschinken, die Duroc-Bergwurst oder die Duroc-Bratwurst – ideal für die Grillzeit. Friess steht für 120 Jahre Wurst- und Schinkentradition. Dabei gelingt es dem Unternehmen, Handwerk mit innovativen Zutaten und Verfahren zu verbinden. (red)

Mein

BERGER

Schinken

# 100 % Genuss aus Österreich!

Nr. 1

Der Klassische

Traditions-

Bein-Schinken

[WWW.BERGER-SCHINKEN.AT](http://WWW.BERGER-SCHINKEN.AT)