



© IMS Höllinger (3)

will haben

Genuss steht im Vordergrund

Verantwortungsvoll essen und trinken

...

Von Georg Sander



© Hofer

Genuss ohne Alk

Die steigende Nachfrage nach alkoholfreien Getränken für Erwachsene lässt auch die Top-Gastronomie und den Handel aufhorchen. Höllinger reagiert auf diesen Trend und lanciert drei innovative Barsirupe in den Sorten Aperitivo, Mojito und Tonic. Die alkoholfreien Sirupe Aperitivo, Mojito und Tonic werden 1:9 gemixt und schmecken in ausgeklügelten Cocktails oder Mocktails. Geschäftsführer Gerhard Höllinger: „Wir möchten mit unseren Barsirupen eine Alternative bieten, bei der nicht der Verzicht, sondern der verantwortungsvolle Genuss im Vordergrund steht.“

www.hoellinger-juice.at



© Panthermedia.net/HayDmitry

Wer den grauen Winter überstanden hat, der kann sich nun etwas gönnen.

Per Hand geangelt

Unter „Whats's next“ finden Kunden bei Hofer laufend neue Trends und Produktinnovationen. Der Discounter hält seit 13.

Mai die nächste interessante und nachhaltige Produktidee bereit: Die Thunfisch-Salate von Followfish stammen aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei und werden per Hand geangelt. Es gibt drei unterschiedliche Geschmacksrichtungen: „El Gusto México“ mit Erbsen, Mais und Bohnen, „Gusto Italiano“ mit Oliven und Pasta sowie „Indian Curry“ mit typischem Geschmack und Reis.

www.followfood.de



© Agrarmarketing Tirol

Das Bio-Sommerrind

Der Tiroler Lebensmittelhändler MPPreis bietet mit der Marke der Tiroler Bio-Bergbauern, Bio vom Berg, das Bio-Sommerrind an. Diese Rinder wachsen größtenteils in natürlicher Mutterkuhhaltung auf kleinen Tiroler Höfen auf. Das Sommerrind ist ein wenig älter als der Jahrling und hat daher einen etwas reiferen Fleischgeschmack. Rumpsteak, Huftsteak oder Rostbraten sind ideal für den Grill, dazu gibt es Sommerrind-Faschiertes für die eigenen Burger.

www.mpreis.at