

Kärntner Sieger

Frierss Kärntner Schinkenspeck gewinnt bei der „Zeit für Genuss“-Verkostung den 1. Preis.

VILLACH. Eine Expertenjury zeichnete aus 21 Schinkenspeck-Kandidaten die besten – hinsichtlich Optik, Aroma, Bissfestigkeit, Harmonie der Gewürzmischungen und des Mundgefühls – aus. Als Sieger wurde der Kärntner Schinkenspeck von Frierss prämiert.

Der Sieger besticht nach eigenen Angaben durch die Optik mit feinem, cremigen und weißen Speckanteil, das Aroma, seine Bissfestigkeit mit zarter Fleisch-Textur, die Harmonie der Gewürzmischungen, das besondere Mundgefühl sowie dem milden Geschmack mit zarter Koriandernote. Das freut das Kärntner Unternehmen.

Tradition und Qualität

„Wir freuen uns sehr über den Sieg unseres Kärntner Schinkenspeck bei der großen Schinkenspeck-Verkostung 2022 und das Prädikat ‚Fein gereift‘. Rohschinkentradiation über fünf Generationen verpflichtet eben. 124 Jahre Erfahrung, beste heimische Fleischqualität, die besonders lange Reifezeit und unser kompromissloser Qualitätsanspruch sind das Erfolgsrezept für unsere vielfach ausgezeichneten Rohschinken“, erklärt Christoph Frierss.

Besonders ist beim Kärntner Schinkenspeck von Frierss nicht nur die handwerkliche Machart, sondern auch die Reifestätte in



Freude Kurt und Christoph Frierss mit ihrem Schinkenspeck.

der Gegendtaler Rohschinkenmanufaktur, wo die kühle, frische Bergluft der Nockberge auf feucht-milde, leicht mediterrane Seenluft trifft. Hier ist das Klima perfekt für die Reifung erstklassiger Rohschinken. Aus-

gezeichnet wurde ein weiterer Rohschinken aus dem Hause Frierss: der Kärntner Rohschinken Gartenkräuter. Das Geheimnis dieser besonderen Kräutermischung und Machart – er ist per Hand veredelt. (red)



Wir sind einer der führenden
Lebensmittelhersteller Österreichs.

INTERESSIERT?

UNSERE SALES-, CONTROLLING- UND
QUALITÄTSMANAGEMENT-TEAMS FREUEN
SICH ÜBER VERSTÄRKUNG.

Wir freuen uns über Ihre Initiativbewerbung.

 www.marcher.at