

will haben

*Festlich zubereitet
und aufgetischt*

Für die Feiertage

...

Von Georg Sander



Vierfach fein

Neben den traditionellen Weihnachtsgerichten machen sich zu den Festtagen kalte Wurstplatten sehr gut für ein köstliches Buffet. Wiesbauer bietet hierfür ein breites und abwechslungsreiches Sortiment. Vier ausgewählte Produkt-Klassiker hat Wiesbauer auch heuer wieder beim beliebten Festtagsaufschnitt vereint: In der 300 g-Packung enthalten sind die zarte und leichte „Kalbspariser“, der saftige „Honigkrusten Schinken“, der edle „Prosecco Schinken“ und die „Rustikale Käsewurst“.

www.wiesbauer.at



Anders gebraten

Planted gibt es jetzt auch in der Winter-Edition: Das Food-Tech launcht den ersten pflanzenbasierten Weihnachtsbraten, der „ready to cook“ nur noch kurz im Ofen gegart werden muss.

Dieser ist komplett vegan, für ein feines Festessen ganz ohne tierische Klassiker wie Gans, Ente oder Karpfen. Der neue „planted.braten“ ist ein Angebot an alle, die auch beim traditionellen Weihnachtsmenü gänzlich oder teilweise ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Aufeinander abgestimmte Gewürze, Trockenpflaumen, Dijon-Senf sowie eine Bratensoße mit Rotwein und feinen Röstaromen runden das Geschmackserlebnis ab, mit ausschließlich natürlichen Zutaten und ohne Aroma- oder Konservierungsstoffe.

www.eatplanted.com



In der Weihnachtszeit darf geschlemmt werden, ohne Kompromisse.

Eine ganze Genusswelt

Mehr als 100 köstliche Eigenmarkenprodukte zählt das Billa Genusswelt-Sortiment heuer. Es gibt österreichische sowie internationale Spezialitäten, die auf das Weihnachtsfest einstimmen sollen. Unter dem Namen „Billa Genusswelt & Lisl Wagner-Bacher“ bietet die Spitzenköchin zudem 15 legendäre Klassiker für kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau. Die Kreationen wie der Tafelspitz mit Wurzelgemüse in kräftiger Rindssuppe oder veganes Thaicurry sind in 84 Billa- sowie in allen Billa Plus-Märkten erhältlich.

www.billa.at

