



Gaumenfreude

Kalbsfett, Obers, Pökelsalz, Gewürze und aromatisierende Komponenten wie Sommertrüffel, Rotwein oder Preiselbeeren sorgen für das cremige Mundgefühl der Hink'schen Leberpasteten.

Mehr Kalb in der Pastete

Hinks Leberpastete punktet mit hohem Kalbsleberanteil und ist bei Billa plus, Meidl am Graben, MPPreis sowie online erhältlich.

WIEN. Lediglich fünf Prozent Leber vom Kalb muss eine Kalbsleberpastete laut österreichischem Lebensmittelkodex enthalten. Der üppige Rest stammt meist vom Schwein.

Diese geringe Menge ist für Peter Spak, Eigentümer des Wiener Traditionsunternehmens Hink, zu wenig – und Ansporn, es anders und besser zu machen:

„Wenn ich eine Kalbsleberpastete kaufe, gehe ich davon aus, dass die ausgewiesene Ingredienz einen maßgeblichen Anteil hat. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, den hohen Kundenerwartungen an Hink zu entsprechen und viel herumprobiert, bis wir bei unseren Pasteten das ideale Verhältnis aller Zutaten gefunden haben“, so Spak, der stolz

darauf verweist, dass der Leberanteil seiner „Alles Kalb“-Pasteten nun 25% beträgt.

Das Verhältnis von Kalbsleber und Kalbsfleisch sei mithin für Geschmack und Konsistenz perfekt ausgewogen. Leber und Fleisch kommen zu 100% vom heimischen Kalb, 80% sind biologisch: „Diesen qualitativen Unterschied schmecken Sie!“ (red)

m bizbook

| Gehörst du dazu?



Versorgung sicherstellen

Industrie fordert wettbewerbsfähige Energiepreise.

WIEN. Der Kostendruck durch die hohen Energiepreise ist die mit Abstand größte Herausforderung für die heimischen Industriebetriebe – das zeigt der aktuelle WKÖ-Wirtschaftsbarometer. Drei von vier befragten Industrieunternehmen sehen ihren eigenen Betrieb sehr stark bzw. stark davon betroffen.

„Ein alarmierender Befund, der den akuten Handlungsbe-

darf aufzeigt“, unterstreicht Sigi Menz (Bild), Obmann der Bundessparte Industrie in der Wirtschaftskammer Österreich.

„Wenn unsere Industriebetriebe ihre Energierechnungen nicht mehr stemmen können, drohen Stillstände und Stilllegungen: und am Ende des Tages steht das Schreckensszenario einer De-Industrialisierung im Raum“, warnt Menz. (red)

SORTIMENTE

gurkerl.at launcht Eigenmarke Yutto

WIEN. Das Eigenmarkensortiment von gurkerl.at wurde um eine Marke reicher: Yutto punktet zum Start gleich mit 14 Produkten aus der Nuss-Kategorie. In Zukunft wird Yutto eine breite Palette anbieten – von Cerealien und Müsliriegeln über Trockenfrüchte bis hin zu süßen und fruchtigen Aufstrichen, Kakaopulver und pflanzenbasierten Getränken.

Starke Eigenmarken

Das Eigenmarkenprogramm von gurkerl.at ist ansehnlich – mittlerweile gibt es acht Eigenmarken mit insgesamt über 160 Produkten. Das Sortiment wird in Abstimmung mit den eigenen Kunden laufend um neue Produkte erweitert.

Dabei steht die Qualität der Artikel im Vordergrund: „Uns ist es ein großes Anliegen, unseren Kundinnen und Kunden jederzeit die besten Produkte zu den günstigsten Preisen zu bieten. Strenge Qualitätsrichtlinien und eine sorgfältige Auswahl nachhaltiger Inhaltsstoffe sorgen dafür, dass sich unsere Kundinnen und Kunden darauf verlassen können, hervorragende Produkte zu erhalten, die auch der Umwelt guttun“, so Maurice Beurskens, Geschäftsführer von gurkerl.at. (red)



© gurkerl.at