

Sommerzeit ist Grillzeit!

Der Fleischhauer von Penny hat mit Steaks, Ripperl und Koteletts genau das Richtige für laue Sommertage rund um den Griller.



Persönlich Geschäftsführer Kai Pataky klingelt für Fleisch-Service.



Höchste Standards Die Fleischhauer:innen verarbeiten (mit) Qualität.

WR. NEUDORF. Sie sind der Grillmeister? Penny hat den Fleischhauer. Was genau dahinter steckt? In den Penny-Filialen können Kund:innen ihre Wunschfleischstücke direkt vor Ort auswählen und mit nach Hause nehmen. Ob saftige Steaks, zarte Filets oder Spezialitäten für den Grill – alles wird frisch und nach den höchsten Qualitätsstandards verarbeitet. Und sollte das passende Stück mal nicht im Kühl-

regal liegen, einfach die Klingel beim Fleischregal drücken und der oder die Fleischhauer:in erfüllt jeden Sonderwunsch. Das bedeutet nicht nur individuell zugeschnittene Stücke, sondern auch speziell gewürztes Fleisch. Dieser Service ist im österreichischen Markendiskont einmalig.

Ich bin Österreich

Egal ob Rind-, Schweine- oder Hendlfleisch, bei Penny ist es durch die Eigenmarke „Ich bin Österreich“ garantiert zu 100 Prozent aus der Region und wird auch hierzulande geschlachtet. Sobald das frische Fleisch von regionalen Landwirten eintrifft, wird es von den gelernten Fleischhauer:innen direkt im Penny von „Nose to Tail“ verarbeitet. Die langjährige Erfahrung und das handwerkliche Können der Penny-Fleischhauer:innen sorgen dafür, dass jedes Stück Fleisch höchsten Ansprüchen genügt. Und das schmeckt man am Ende auch am Teller.

„Wir freuen uns, unseren Kund:innen diesen exklusiven Service anbieten zu können“, sagt Kai Pataky, Geschäftsführer von Penny. „Mit dem Fleischhauer:innenservice bringen wir die Qualität und Expertise des traditionellen Fleischhandwerks in unsere Filialen und direkt zu unseren Kund:innen.“

Für diejenigen, die ihre Grillparty gerne im Voraus planen, bietet Penny zudem die Möglichkeit,

Fleisch online zu bestellen. Diese Vorbestellungen garantieren, dass die ausgewählten Fleischstücke zum gewünschten Zeitpunkt abholbereit sind. Dieser Komfort und die Flexibilität machen den Einkauf zu einem stressfreien Erlebnis und lassen mehr Zeit für das Wesentliche – den Genuss von hochwertigem Fleisch in geselliger Runde.

www.penny.at/vorbestellen

”

Mit dem Fleischhauer:innenservice bringen wir die Qualität und Expertise des traditionellen Fleischhandwerks in unsere Filialen und direkt zu unseren Kund:innen.

Kai Pataky
Geschäftsführer Penny

“

