

PRÉMIUM LIGHT VIRSLI A TUDATOS TÁPLÁLKOZÁS HÍVEINEK ÉS A PRÉMIUM BORJÚ VIRSLI AZ ÍNYENCEK RÉSZÉRE

A virslispecialitások két új célcsoportja

Az új Prémium Light virsli és a Prémium Borjú virsli bevezetésével a Wiesbauer-Dunahús nem csupán két érdekes fejlesztéssel bővíti virslikínálatát, hanem új célcsoportokat szólít meg a tudatos táplálkozás képviselői, valamint az ínycsempészők személyében.

Új termékeink Prémium specialitások, amelyek gondosan válogatott alapanyagokat, fenséges ízeket és természetesen kiváló minőséget garantálnak. A dekoratív Prémium csomagolás már megjelenésében is azonnal felkelti a figyelmet a hűtőpultokban.

A Prémium Light virsli a tudatos étkezést fontosnak tartó fogyasztóinknak szánjuk. A könnyű termékek kedvelőit kék tónusú címke tájékoztatja arról, hogy új specialitásunk a hagyományos virslikhez képest 30 %-kal kevesebb zsírt tartalmaz. Annak érdekében, hogy a jelentősen csökkentett zsírtartalom mellett is egy a Wiesbauer virsliktől megszokott fenséges ízvilágot biztosítsunk, az új Prémium Light virslihez egy egészen különleges fűszerkeveréket fejlesztettünk.

A páratlan íz a bükkfán való füstöléssel válik tökéletessé.

A Prémium Borjú virsli elkészítéséhez jelentős mennyiségű



borjúhúst használunk fel, így egy olyan egyedüli íz karaktert nyerünk, amivel termékünk minden kétséget kizáróan az ínycsempészők kedvencévé válik. A piacon egyedülálló Prémium Borjú virsli ár-érték arányban verhetetlen! Tekintettel az ügyfeleink és a fogyasztóink részéről érkező óriási keresletre, új termékeinket nem csupán Prémium csoma-

golású 2 páros, 170 grammos, hanem 9 páros, vagyis 800 grammos kiserelésben, díszcsomagolásban is megtalálják a hűtőpultokban.

A Wiesbauer-Dunahús Prémium virslispecialitásai (Prémium Sacher virsli, Prémium Bécsi virsli és Prémium Sajtos virsli) egyedüli izharmóniájának köszönhetően vezető szerepet töltenek be a magyar piacon, az új termékek pedig minden bizonnyal tovább növelik presztizsét.

Impresszum: Partnerújság; Az újság célja: A partnerek tájékoztatása; Kiadó: Wiesbauer-Dunahús Kft.; A tartalomért felelős: KR Karl Schmiedbauer;

Szerkesztőség: F&F Team für Kommunikationsberatung, A-1160 Bécs; Nyomda: Astoria + AV, A-1030 Bécs. Ezt az újságot klórtmentes papírra nyomtatták!

Wiesbauer-Dunahús Kft., H-9071 Gönyű, Dózsa György u. 4., Tel: 96/544 220 Fax: 96/353-182, e-mail: info@wiesbauer-dunahus.hu, Internet: www.wiesbauer-dunahus.hu; Ügyvezető igazgató: Heumann Henry

**GONDOLKODJ
GLOBÁLISAN**

KommR
Karl Schmiedbauer
Wiesbauer Holding
Felügyelőbizottság
Elnöke



Tisztelt Olvasók!

Vállalatcsoportunk magyarországi tagja, a Wiesbauer-Dunahús csaknem 25 éve képviselteti magát a magyar élelmiszerpiacon. Akkoriban született meg az ötlet, hogy a kiemelkedő minőségéről Ausztriában és Németországban méltán híres, a fogyasztók által nagyra becsült termékinálatunkat Magyarországon is piacra vigyük és minőségi, izletes specialitásokkal gazdagítsuk. Első termékünk az egész országban ismert Túra felvágott volt. A tartós és féltartós felvágottak előállításában szerzett óriási tapasztalatunk tette lehetővé, hogy a bécsi üzemen kívül Gönyűn is csúcsmínőségű, izletes, utóérlelt felvágottat állítsunk elő.

Ezt a kiváló félszáraz felvágott specialitást egy különleges státusszal kívántuk ellátni, ezért kapta a márkanévként is szolgáló Túra elnevezést. A termék komplex előállítása során a válogatott marha- és sertéshúst összekeverjük, forrón füstöljük és néhány napig szárítjuk, majd az érlelési idő lejártával az élelmiszerkereskedésekbe szállítjuk. A fogyasztók rajongásának köszönhetően top-termékünk jelentős és megbízható bevételt jelent kereskedelmi partnereink számára.

A Wiesbauer-Dunahús időközben számos további termék-különlegességet fejlesztett ki, így a Túra felvágottunk némileg háttérbe szorult, most azonban újra fel kívánjuk rá hívni magyar vásárlóink figyelmét.

IRÁNYT MUTATUNK

PÁRATLAN ÍZ ÉS MINŐSÉG JELLEMZI!

Magyar vezető termékünk a Túra



A Wiesbauer-Dunahús Ameghatározó termékei, a virsli- és grillspecialitásai mellett, a rusztikus Felvágottak. Ezek gyártására és forgalmazására is nagy hangsúlyt fektetünk. Kimagasló szereppel bír ebben a kategóriában a Túra felvágott.

A Túra felvágott gyártásához kizárólag magas minőségű nyersanyagokat használunk fel. Sikerének titka azonban a pontosan meghatározott receptúrában, valamint az általunk fejlesztett, komplex gyártási eljárásban rejlik. A Túra felvágott a hőkezelés és füstölés utáni hosszú és gondosan ellenőrzött érleléssel nyeri el összetéveszhetetlen aromáját.

A kimagasló minőségű és rendkívüli ízélményt nyújtó sikertermékünket különféle kiszerelésekben kínáljuk. Kimérve az egy kilós rúdból, vagy a fél kilós páros rúdból választhatnak vásárlóink, de a hűtőpultokban is megtalálják kedvencüket 400 grammos ferdén levágott rúd, vagy 80 grammos szeletelt formában.

A hűtőpultokban találják továbbá a klasszikus Túra felvágott sajtos, valamint paprikás változatát, melyeket szintén szeletelve csomagolunk.

Rusztikus top termékünk nem csupán az otthoni étkezésekhez ideális, hanem útravalónak, tízórainak is a legjobb választás!

ÖN TUDTA EZT, ...

..., hogy a folyton növekvő fogyasztói kereslet és a megannyi rendelés azt mutatják, hogy BBQ-specialitásaink nem csak a klasszikus grillszezonban, hanem a hideg évszakokban is óriási sikert aratnak?

Nem csak a Grillerünket és a különböző grillkolbászainkat, hanem Sous Vide BBQ-termékeinket (Spare Ribs, Pulled Beef, Pulled Pork és Pulled Turkey) is könnyedén, gyorsan és garantált sikerrel készítheti el sütőben.

