

ÍNYCSIKLANDÓ, GYORSAN ÉS EGYSZERŰEN ELKÉSZÍTHETŐ WIESBAUER TERMÉKEK!

Új Sous Vide-BBQ termékek grillezéshez és sütőben sütéshez

A magyar fogyasztók körében nagyon kedvelt és sikeres grillkolbászaink mellett a Wiesbauer-Dunahús még a 2018-as grillszezon előtt két új grillkülönlegességgel lép meg fogyasztói. Az ügyfélmagazinunk jelenlegi kiadásának negyedik oldalán bemutatott új Grillerek mellett a Bécs-től nyugatra elhelyezkedő sitzenberg-reidlingi székhelyű leányvállalatunk, a Wiesbauer Gourmet BBQ-specialitá-sait is bemutatjuk. Az újító BBQ-termékeink az egyedülálló "Sous Vide" technológiával készülnek, mely során a húst alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig pároljuk, hogy puha és szaftos maradjon.

A BBQ-kínálatunk lassú főzésű specialitásai: "Spare Ribs", "Pulled Beef", "Pulled Pork" és "Pulled Turkey". Ezeket a termékeket sajátos eljárással készítettük elő, hogy vásárlóink otthon gyorsan és egyszerűen készíthessék el grillen vagy sütőben a páratlanul ízletes ételeket. Minden csomagolásban található egy különleges, a húshoz illő BBQ öntet, mellyel az előállítás során órákig párolt húst – igény szerint – ízesíthetjük.

Magyarországon a Spare Ribs egyre nagyobb rajongótábornak örvend. A Wiesbauer új "Spare Ribs" hűskülönlegességét – 590 grammos dekoratív kiszere-lésben, 40 grammos speciális BBQ-öntettel – otthonában is

könnyen, gyorsan, elősütés nélkül elkészítheti. Kiveszi a Spare Ribs-et a csomagolásból, ráhelyezi a sütőlapra vagy a grillre, majd 25 perces sütés, illetve grillezés után már élvezheti is a mennyei ételt! A gyártás során használt "Sous Vide" technoló-

ronómiát és a háztartásokat. A Pulled-ételek a BBQ csúcs-kategóriájába tartoznak, elkészítésük sok időt és ráfordítást vesz igénybe. Hosszú fejlesztési munkának köszönhetően a Wiesbauer munkatársainak sikerült olyan terméket előállítani, melyet otthonunkban könnyen, gyorsan elkészíthetünk. Az alkalmazott "Sous Vide" technológiának kö-



gának köszönhetően a hús egyedülállóan puha és szaftos lesz. Ne feledkezzünk meg a Wiesbauer "Spare Ribs" további előnyéről sem: a hús a piacon található egyéb Spare Ribs készítményekkel ellentétben könnyen választható a csontról!

A Wiesbauer három új BBQ-specialitása - "Pulled Beef" (340g fűszerezett, párolt marhahús), "Pulled Pork" (340g fűszerezett, párolt sertéshús), és a "Pulled Turkey" (340g fűszerezett, párolt pulykahús) – Amerikából származó trendtermékek, melyek évek óta gazdagítják a gaszt-

szönhetően ezek a termékek kiemelkedő ízelményt nyújtanak. A csomagolásban található 60 g öntettel ízesíthető, két villával tépett hús, mennyei étel akár burger vagy wrap töltéséhez felhasználva, akár főételként, salátával tálalva.

Végül egy fontos információ élelmiszerkereskedelmi ügyfeleink részére: új Pulled-specialitásainkhoz ismét kiadunk egy receptfüzetet (Nr. 4). Ebben a kiadásban fogyasztóink nem csupán két ízletes receptet találnak, hanem érdekes tudnivalókat is három új Pulled-termékünkről.

**GONDOLKODJ
GLOBÁLISAN**

KommR
Karl Schmiedbauer
Wiesbauer Holding
Felügyelőbizottság
Elnöke



Tisztelt Olvasók!

Ügyfélmagazinunk négy oldalas bővített kiadását a kiemelkedő jelentőségű 2018-as grillszezonnak szenteljük. A grillezés egyre nagyobb teret hódít Magyarországon. A Wiesbauer-Dunahús idén két új "Sous Vide" technológiával készített BBQ-termék-csoporttal, valamint néhány különleges fűszerezésű Grillerrel lepi meg fogyasztóit.

Ez a széleskörű és vásárlóink számára érdekes kínálatbővítés a Wiesbauer vállalatcsoporton belüli együttműködés eredménye. Az új BBQ termékkört például egyik leányvállalatunknak, az ausztriai Wiesbauer Gourmet-nak köszönhetjük.

Egy kolbász- és hústerméket előállító üzemben folytatott tanulmányaimnak köszönhetően különösen fontos számomra a gasztronómia. Később megvásároltam ezt a vállalatot és a Wiesbauerhez csatoltam. 2003-ban újabb húsvállalatot (Teufner GmbH) kapcsoltam a másik üzemhez. Ma Wiesbauer Gourmet néven, Auszria hússpecialitásainak gyártójaként ismerik.

A Wiesbauer Gourmet az utóbbi években a vendéglátóipar számára fejlesztett "Sous Vide" technológiával emelkedett ki az élelmiszerkereskedelemben. Nagy sikere volt az osztrák piacon és most Magyarországra is eljutnak ezek az egyedülálló termékek. Győződjön meg Ön is személyesen az új "Sous Vide" termékek sikerességéről!

IRÁNYT MUTATUNK

A WIESBAUER-DUNAHÚS KREATÍV FEJLESZTÉSEKSEL BŐVÍTI GRILLKÍNÁLATÁT

BBQ- és Griller ajánlatunk



FONTOS INFORMÁCIÓK

Bővebben a Wiesbauer "Sous Vide" specialitásairól

A magazinunk jelenlegi számának címlapján bemutatott BBQ-termékeinket az ausztriai leányvállalatunk, Wiesbauer Gourmet készíti a "Sous Vide" technológiával. A "Sous Vide" egy, a csúcsgasztronómiában széles körben elterjedt főzési technika: a friss húst egy speciális vákuumtasakban alacsony hőmérsékleten (50° C és 70° C között) órákon keresztül párolják. Mivel a tasakból sem a víz, sem a fűszeraromák nem távozhatnak, hihetetlenül puha és szaftos marad a hús, miközben elnyeri természetes, páratlan ízét.

Fogyasztóink és az élelmiszer kiskereskedelem számára ez egy gyorsan, egyszerűen és hibátlanul elkészíthető, kiváló minőségű csúcsgasztronómiát nyújt akár otthoni, akár értékesítő pultban való felhasználásra.

Egy pénzt és időt nem kímélő fejlesztéssel és Helmut Österreicher, a híres osztrák négycsillagos szakács támogatásával a Wiesbauernek sikerült a "Sous Vide" technológiát, - mely eddig csak a csúcsgasztronómia számára volt elérhető - a háztartásokba hozni. A speciális, támogatásunkkal fejlesztett, Európában ezidáig egyedülálló eljárással váltja ki a Wiesbauer Gourmet az otthoni hosszadalmas és bonyolult húspároló technikát.

A "Sous Vide" termékek utolsó elkészítési fázisát a felhasználók végzik, hogy az igény szerinti fűszerezésnek és a köretek egyéni kiválasztásának köszönhetően egyedi ízvilágú étel kerülhessen az asztalra.

A WIESBAUER ÖT ÚJ GRILLERREL BŐVÍTI GRILL KÍNÁLATÁT

Eladási csúcsoakat dönt, nem csak a grillszezonban!



A Wiesbauer-Dunahús Magyarország legnagyobb grillkolbászgyártói közé tartozik. Hogy ajánlatunkat vevőink és fogyasztóink számára még vonzóbbá tegyük, termékfelelőseink úgy döntöttek, hogy új, Gönyűn fejlesztett és előállított grillkülönlegességeket hoznak a piacra. Ezeket az új termékeket Németországba és Ausztriába is exportáljuk. A fűszeresebb, testesebb grilerek kedvelői mostantól öt új ínycsiklandozó terméket találnak az élelmiszerboltok hűtőpolcain.

Új grilltermékeink előállítása során a válogatott minőségű sertéshúst daráljuk, füstöljük és az eltarthatóság növelése érdekében hőkezeljük. Ezáltal

nem csak szebb, gusztusosabb külsőt, hanem intenzívebb, teljesebb ízt nyerünk. Az elkészítés szintúgy lényeges része a gondosan kiválasztott fűszerek használata. Az új termékek irányadó ízei: a sajtos, a BBQ, a borsos, a mézes-fokhagymás és a paprikás. A jelenleg előkészületben lévő, és jövőbeni fejlesztéseinket továbbra is ügyfeleink és fogyasztóink kívánságaihoz igazítjuk.

A Wiesbauer-Dunahús új Grilereit ízléses, 200 grammos vákuumcsomagolásban kínálják partnereink az üzletek hűtőpolcain. Az összekötött, négy darabból álló termék a csomagolásból kivéve egyben, vagy könnyen szétválasztva, egysévesen grillezhető, illetve sütőben süthető.

A csomagolás praktikus kialakításának köszönhetően a termék az áruházak hűtőpultjában is könnyen helyezhető. A díszcímekét úgy helyeztük el az átlátszó csomagoláson, hogy a termék jól látható legyen.

Ezek a formabontó, kiváló minőségű, ízletes hússpecialitások különböző ízvilágban és dekoratív csomagolásban nem csak a grillszezonban döntenek majd eladási csúcsoakat!

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 klórmentes papírra nyomtatták!

Wiesbauer-Dunahús Kft., H-9071 Gönyű, Dózsa György u. 8., Tel: 96/544 220 Fax: 96/353-182, e-mail: info@wiesbauer-dunahus.hu, Internet: www.wiesbauer-dunahus.hu; Ügyvezető igazgató: Heumann Henry