Charity-Spezialität

Die Pastetenmanufkatur Hink produzierte für den Wohltätigkeitsball „Dancer against Cancer“ eine „Mousse vom geräucherten Hühnchen mit Rhabarber und Chili“

Eine besonders genussvolle und vor allem hilfreiche Partnerschaft hat die Hink-Manufaktur mit den Organisatoren des Wohltätigkeitsballes „Dancer against Cancer“ geschlossen, der am 6. April in der Wiener Hofburg stattfand. Zu Gunsten der Österreichischen Krebshilfe kreierten die Pasteten-Profis aus der Hink-Manufaktur gemeinsam mit Starkoch Heinz Hanner eine

eigene „Dancer against Cancer“ Spezialität im Glas, die bereits im ausgewählten Einzelhandel erhältlich ist. Von dem Erlös der verkauften Gläser geht je 1 Euro pro Glas an Projekte der Österreichischen Krebshilfe.

Zur Herstellung des „Mousse vom geräucherten Hühnchen mit Rhabarber und Chili“ wird das geräucherte Hühnchen-Fleisch mit Frischkäse zur feinen Creme verarbeitet und mit dem fruchtig-aromatischem Rhabarber sowie Chili fein abgeschmeckt ins Glas gebracht. Die eigens für den Ball entwickelte Spezialität ist als Limited Edition in einem besonders originell-auffälligem Design erhältlich.

(OTS)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at