

Zwei auf einen Streich

Zwei typisch österreichische Produkt-Spezialitäten von Wiesbauer, die Dauerwurstmarke „Bergsteiger“ und der „Wiener Kümmelbraten“, bietet Wiesbauer nun auch in Aufstrichform an, die als besonderer Vorteil ohne Kühlung lange haltbar bleiben.



Grundlage des neuen „Bergsteigeraufstrichs“ ist die als wichtiges Geheimnis von Wiesbauer gehütete Rezeptur der

Dauerwurstmarke. Beim „Kümmelbratenaufstrich“ werden nur ausgesuchte Teile, unter anderem auch die besonders geschmackige, goldbraun gebratene Kruste verarbeitet. Im Kutter wird zu den zerkleinerten Fleischteilen als besondere Spezialität eine Priese vom äußerst saftigen Göderl, dem Kinn des Schweines, gemischt und damit die Streichfähigkeit der Aufstrichprodukte erhöht. Die Mischung wird anschließend in der Produktion in einen eigens für Wiesbauer gefertigten Darm gefüllt, der auf beiden Seiten mit speziellen Klipps geschlossen wird. Diese lassen sich – als großer Produktvorteil – vom Konsumenten ohne Verwendung eines Schneidewerkzeugs einfach, sauber und schnell öffnen.

In einer 100g-Verkaufsverpackung des „Bergsteigeraufstrichs“ bzw. des „Kümmelbratenaufstrichs“ befinden sich optisch ansprechend angeordnet 4 Portionseinheiten mit je 25g des Aufstrichs, wobei eine Portionseinheit auf eine Scheibe Brot passt. Die längliche, mit einer Aufhängelasche ausgestattete Verkaufsverpackung ist als weiterer, wichtiger Konsumenten-Vorteil wiederverschließbar.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at