Das Traditionsunternehmen Frierss präsentiert neue Bratwurst-Generation

Der Feinkostspezialist Frierss verbindet 123 Jahre Wursttradition mit innovativem Zeitgeist und präsentiert unter seiner neuen Produktlinie „Frierss mit GRÜNZEUG“ zum Start der Grillsaison vier neue Bratwurst-Sorten mit 30% Gemüse und Fleisch aus Österreich.

Christoph Frierss, Rudolf Frierss und Kurt Frierss (v.l.) bei der Präsentation der neuen Bratwurstgeneration (© Martin Hofmann)

Für diese ersten fleischreduzierten Bratwürste kombiniert Frierss nur selektiertes, heimisches Fleisch und 30% knackiges Gemüse aus der Region: Karotte, Erbse, Rotkraut und Sauerkraut-Kartoffel. „Diese vollkommen neuen „Hybridprodukte“ aus Fleisch und Gemüse überzeugen in Geschmack, Konsistenz und Textur!“ zeigt sich Kurt Frierss stolz. Mit nur wenigen Zutaten handwerklich gefertigt, versprechen sie vollen Bratwurstgenuss mit weniger Fett als herkömmliche Bratwürste, perfekt geeignet

für die Zubereitung in der Pfanne und auf dem Griller. So fein kann bewusste Ernährung sein!

Der **Traditionsbetrieb Frierss** bietet mit dieser Produktinnovation die Antwort auf die Sehnsucht nach besonderen Genussmomenten am Grill für ernährungsbewusste Genießer und Fleischliebhaber ebenso wie für Flexitarier, die Wert auf Qualität, Regionalität und eine ausgewogene Ernährung legen.

„Unsere Bratwürstel mit 30% knackigem Gemüse aus der Region entsprechen dem aktuellen Zeitgeist und lassen das Herz jedes bewussten Genießers höherschlagen. Eine ausgewogene Ernährung liegt im Trend und das nicht nur während der Fastenzeit! Immer mehr Menschen versuchen ihren Fleischkonsum bewusster zu gestalten und achten dabei mehr denn je auf Qualität aus der Region." so Rudolf Frierss.

Die neuen Bratwürstel in der 250g Packung (4 Stück) bringen Frische und Leichtigkeit ins Grillregal.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at