

Leberkäse & #8211; ganz ohne Fleisch

Leberkas-Pepi, Österreichs bekanntester Leberkäs-Experte, setzt auf die vegane Variante von The Green Mountain.



Den veganen Leberkäse gibt es exklusiv im Großhandel als Gebinde 2 x 2200 g – er ist für den Kalt- und Warmverzehr geeignet. © Beigestellt

Leberkäse - fleischlos köstlich

Die Schweizer Manufaktur aus Graubünden „The Green Mountain“ hat sich auf die Herstellung von fleischlosen Produkten spezialisiert. Auf Qualität wird dabei höchster Wert gelegt und der Geschmack soll auch Fleischliebhaber:innen überzeugen. Und davon ist mittlerweile auch Österreichs bekanntester Leberkäse-Experte überzeugt. Der Leberkäse ohne Fleisch ist DIE Neuheit auf der Leberkas-Pepi-Speisekarte in Linz (Rathausgasse und Bahnhof) und Wien (Bahnhof, Operngasse und im Donauzentrum) und soll bald auch in Klagenfurt und Passau erhältlich sein. „Qualität ist keine Selbstverständlichkeit.

Der neue vegane Leberkäse von **The Green Mountain** wird nicht nur nachhaltig produziert, er hat uns in allen Stücken voll überzeugt. Er ist die vegane Alternative - für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten oder ihren Fleischkonsum reduzieren wollen“, betonte **Christoph Baur** alias **Leberkas-Pepi**.



Der gute Geschmack hat selbst den Experten überzeugt. © Beigestellt

Top-Zusatzgeschäft für Fleischereien

Der vegane Leberkäse wird bereits auch in den Theken von Fleischereien angeboten. Da dieses Produkt nicht im Handel verfügbar ist, ergibt sich dadurch ein gutes Zusatzgeschäft. Der Leberkäse ist für den Kalt- und Warmverzehr geeignet und lässt sich nach dem Garen im Ofen regenerieren. Das Gastronomiesortiment ist exklusiv über den Großhandel erhältlich. Das Sortiment und die Verfügbarkeit können pro Markt variieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at