

Festliche Dauerwurst

Neuer Aufschnitt bringt Heurigenstimmung nach Hause



Nach dem bei den Konsumenten sehr beliebten „Sonntagsaufschnitt“, der sich aus vier Schinkenspezialitäten zusammensetzt, stellt Wiesbauer nun den „Wiener Heurigen Aufschnitt“ mit vier Dauerwurstprodukten in vorgeschchnittener Form am Markt vor.

Der „Wiener Heurigen Aufschnitt“ setzt sich aus der „Bergsteiger“, der „Käsewurst“, der „Kaminfeger“ und der „Plattenseer“ zusammen. Die dekorative Wurstplatte vermittelt dem Konsumenten in der transparenten Aromaschutzverpackung optisch Frische und Vielfalt.

Der Verpackungsinhalt, der sich trotz des geringen Gewichts von

180 g aus vier Produkten zusammensetzt, ist schnell aufgebraucht und daher immer frisch. Ansprechend für die Kunden von Wiesbauer im LEH ist auch der gewählte Name. Nicht nur die Einwohner von Wien und Wien-Besucher, sondern auch viele andere Konsumenten kennen zumindest von alten Filmen mit beliebten Volksschauspielern wie Hans Moser oder Paul Hörbiger die „Heurigen“-Lokale.

In den Außenbezirken von Österreichs Hauptstadt wie Grinzing oder Sievering gelegen, sind diese ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Dort genießt man in gemütlicher Atmosphäre das eine oder andere Glas Wein und dazu köstliche Schmankerln, zu denen auch die Dauerwurst-Spezialitäten von Wiesbauer zählen. Der „Wiener Heurigen Aufschnitt“ eignet sich zur Jause oder zum Abendessen, ist aber auch eine köstliche Alternative, die an Festtagen und bei feierlichen Anlässen genossen wird.
Red/Wiesbauer

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at