

## Goldregen für Frierss

Der Kärntner Traditionsbetrieb heimste bei der DLG-Prämierung zahlreiche Medaillen ein. Die Villacher Schinken- und Wurstmanufaktur produziert seit vier Generationen Qualitätsprodukte.



Frierss ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt für hervorragende Wurst- und Schinkenspezialitäten. Diese Qualität bestätigt die aktuelle Auszeichnung aller bei DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) eingereichten Produkte: zehn Einreichungen und zehn Mal Gold. „Wir sind stolz auf diesen neuerlichen Leistungsbeweis für die Spitzenqualität und den besonderen Geschmack unserer Spezialitäten. Laufende Auszeichnungen bestätigen unser kontinuierlich hervorragende Qualität“ so Kurt Frierss, Leiter der Produktion. Die

Auszeichnung „DLG-prämiert“ wird ausschließlich an Produkte vergeben, welche die strengen DLG-Qualitätskriterien - sorgfältige Rohstoffauswahl, optimale Verarbeitung und Zubereitung, ansprechendes Aussehen, gute Konsistenz, angenehmer Geruch und bester Geschmack - erfüllen. Ausgezeichnet wurden u.a. auch die Salami-Spezialitäten von Frierss, darunter die Kärntner Bergsalami aus magerem Kärntner Rindfleisch, grob geschnittenem Schweinefleisch, Rotwein und Knoblauch, getrocknet in deftigem Wachholderrauch und 2 Monate lang in klarer Luft gereift. Oder die Villacher Salami, hergestellt aus magerem Schweinefleisch und kernigem Speck, nach altem Familienrezept gewürzt und 8-10 Wochen mit Edelschimmelbelag gereift. Mehr zum Thema „Salami“ erfahren Sie demnächst in der ÖFZ. ([www.fleischerzeitung.at](http://www.fleischerzeitung.at))  
<http://www.frierss.at/>

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**