

Medaillenregen für Hörtnagl

Beim diesjährigen Qualitätswettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) wurde die Firma Andrä Hörtnagl mit fünfzehn Goldmedaillen ausgezeichnet. Das Tiroler Markenunternehmen überzeugt mit konstanter Qualität in der Produktion und bietet den Konsumenten eine hundertprozentige Herkunftsgarantie.



Herkunft, Qualität und Geschmack sind die tragenden Säulen der Fleisch- und Wurstproduktion im Hause Hörtnagl. Hochwertige Rohstoffe, frische Zutaten und transparente Produktionsabläufe gewährleisten diese Prinzipien nach innen. Nach außen stellt sich Hörtnagl jährlich dem europaweiten Vergleich und wurde im Rahmen des Qualitätswettbewerbes der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) 2015 mit fünfzehn Goldmedaillen ausgezeichnet.

Erfreulich: Die Produktinnovation Schinkenrohurst-Mediterrana schaffte auf Anhieb Gold. „Damit beweist Hörtnagl, dass auch

die kreativen Neuprodukte mit hundert Prozent österreichischer Herkunft denselben Qualitätsstandard aufweisen, wie unsere bereits mehrfach ausgezeichneten traditionellen Produkte und Spezialitäten“, so Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH.

Für ihre hervorragende Produktqualität ebenfalls mit DLG-Gold ausgezeichnet wurden die Hörtnagl Produkte Bergsalami, Burgunderschinken, Extrawurst, Innsbrucker, Glockner, Kalbsleberstreichwurst, Kalbsleberstreichwurst-Honig, Karreespeck, Käsewurst, Landjäger, Marende, Schinkenspeck, Stubaier Spezial und Wiener.

Die DLG-Prämierungen sind für die Konsumenten ein Wegweiser für neutral geprüfte Qualität. Schließlich testen die DLG-Experten im Rahmen dieser internationalen Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst jährlich ca. 6.500 eingereichte Produkte. Diese Produkte dürfen nicht extra für den Wettbewerb hergestellt werden, sondern müssen aus der laufenden Produktion entnommen werden. 250 internationale Sachverständige prüfen Parameter wie Äußeres, Zustand des Produktes, das Aussehen, Farbe, Farbhaltung und Zusammensetzung, die Konsistenz, sowie Geruch und Geschmack.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at