

Medaillenregen

Der niederösterreichische Schinkenexperte Berger wurde dieser Tage gleich mehrfach für die hohe Qualität seiner Produkte sowie für seine Bemühungen um Nachhaltigkeit und Energieeinsparung ausgezeichnet.



So hat das Fachmagazin „Produkt“ bei seiner Wahl zum Produkt

Champion 2014 Berger gleich in mehreren Kategorien einen Preis verliehen: In der Kategorie „Theke“ ging die Goldmedaille an den Cranberry-Schinken von Berger. „Überzeugend war vor allem die außergewöhnliche Kombination des Schinkens mit der süßlich-herben, fruchtigen Note der Cranberrys, die sehr stimmig ist“, so die Begründung für die Preisverleihung.

In der Kategorie „Selbstbedienung“ durfte sich Berger über eine Silbermedaille für den „Pfeffer-Schinken“ freuen. „Mit dem ‚Pfeffer-Schinken‘ gelang den Sieghartskirchnern wieder eine Kreation, die sowohl geschmacklich als auch durch ihre Textur überzeugte. Der saftige Schinken aus ganzen Schlögeltteilen in bewährter Berger-Qualität zeugt von hoher Handwerkskunst“ lautete der Kommentar zur Preisverleihung.

Und schließlich ging auch noch eine Bronzemedaille in der Kategorie „Klassik“ an Berger für seinen Backofen-Leberkäse. Speziell dessen „charakteristische Flaumigkeit und feine Textur“ überzeugte die Jury.

Mit dem Produkt Champion werden in Kooperation mit der AMA Marketing die besten und innovativsten Fleischerzeugnisse des Landes prämiert. Über die Sieger bestimmte eine hochkarätige Fachjury nach Kriterien wie Innovationsgrad, Sensorik, optische Erscheinung, Schnittbild und Konsistenz der Produkte. Ebenfalls flossen Punkte wie Verpackung, Präsentation, Marktchancen und Marketingaktivitäten in die Bewertung ein. (Berger)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at