

## Würstel-Produkte für den Fasching

Neben Wiesbauer-Würstel-Produkten, die seit längerem in den eher schwächeren Verkaufsmonaten zu Jahresbeginn zu Umsatzbringern zählen, gibt es ein paar interessante Geheimtipps, die zu einem Verkaufsplus beitragen können.



Neben den „normalen“ Frankfurter-Würsteln bietet Wiesbauer nicht nur für die Faschingszeit drei weitere hochqualitative Würstel-Spezialitäten an: Wer es gerne etwas exquisiter hat, dem kann man speziell die „Wiener Sacherwürstel“ empfehlen, deren hochwertige Rezeptur im österreichischen Lebensmittelcodex hinterlegt ist. Bei den traditionsreichen „Ungarischen Debrezinern“, die nach original ungarischer Rezeptur produziert werden, bilden bestes Schweine- und Rindfleisch und wenig magerer Schweinespeck von höchster

Qualität die Grundlage. Die genau abgestimmte Kombination von süßer und scharfer Paprika gewährleistet das abgerundete Geschmackserlebnis. Und schlussendlich empfiehlt Wiesbauer als Spezialität für jedes Faschingsfest seine „Käsekrainer“, eine typisch alpenländische Spezialität nach einem alten österreichischen Rezept, die sich nicht nur zum Grillen, sondern auch ideal zum Kochen oder Braten eignet. Es hat sich deutlich gezeigt, dass sich dieses Produktschmankerl nicht nur in der Grillsaison, sondern auch zu Jahresbeginn gut verkaufen lässt.

Nun aber zu den versprochenen Geheimtipps: Es handelt sich dabei um Snack-Produkte, die in den drei Varianten „Wander Stangerl“, „Pfeffer Stangerl“ und „Chili Stangerl“ von Wiesbauer angeboten werden. Bei den 3 Stangerln handelt es sich um dünnkalibrige, leicht knabberbare Dauerwurst-Stangerln, die in der Produktion heißgeräuchert und anschließend abgetrocknet werden. Dadurch sind sie 56 Tage ohne Kühlung haltbar und eignen sich ohne Risiko zum Abverkauf.

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