

Frierss liefert meisterlichen Genuss mit der Königin der Alpen

Mit dem neuen Zirbenrauchschinken ist dem Kärntner Traditionsbetrieb Frierss ein handwerkliches Meisterwerk gelungen, das in den Feinkosttheken mit seiner naturbelassenen Zirbenrauchnote zum Probieren verführt.



© Frierss

Die Zirbe ist ein ganz besonderer Baum und wird nicht umsonst die „Königin der Alpen“ genannt, der eine außergewöhnliche positive Wirkung auf den Menschen nachgesagt wird. Der Kärntner Familienbetrieb hat die heimische Zirbe der Nockberge für sich entdeckt und fertigt daraus in bester Handwerksmanier seinen neuen Zirbenrauchschinken. Mit dieser besonderen Köstlichkeit der Region wird **Frierss** der steigenden Nachfrage nach heimischen Qualitätsprodukten perfekt gerecht.

So schmeckt die Kraft der Natur

Für diese Schinkenneuheit verarbeiten die erfahrenen Schinkenmeister ausschließlich das Herzstück vom heimischen Schweineschlegel höchster Güte. Das Geheimnis seines besonderen Geschmacks liegt in der speziellen Gewürzmischung und im traditionellen Heiß-Räuchern über heimischen Zirbenholz - ein gut gehütetes Familiengeheimnis.

Das erdig, fruchtig, milde Raucharoma der Zirbe in Verbindung mit den Naturgewürzen verleiht dem Zirbenrauchschinken seinen besonders herzhaften Geschmack. Unverkennbar ist das naturbelassene, rustikale Aussehen mit kastanienbrauner Oberfläche ebenso wie sein Zirbenduft mit fein-herber Waldnote. Eine besondere Spezialität für Genießer und alle, die Wert auf Qualität aus der Region legen - ob beim Frühstück, zur Jause oder in der Küche.

Der Zirbenrauchschinken: Österreichs Schinken-Lieblinge

Mit diesem handwerklichen Meisterwerk unterstreicht Frierss seinen kompromisslosen Qualitätsanspruch und verbindet traditionelles Handwerk mit innovativem Zeitgeist. Der Zirbenrauchschinken ergänzt die bemerkenswerte Vielfalt an Frierss Schinkenspezialitäten, angeführt vom traditionellen Kärntner Bauernschinken, der mit seinem fein-rustikalen Geschmack DER Lieblingsschinken in Österreichs Feinkosttheken ist.

Neben dem Klassiker ist Frierss für seine besonderen Schinkenspezialitäten wie dem Nock Land Whiskyschinken, dem Orangen-Pfefferschinken oder dem Landskroner Barbecueschinken bestens bekannt, ebenso wie für seinen erstklassigen Ingwer-Zitronen-Schinken, die jüngste Schinkeninnovation. Für seine besondere Schinkenkompetenz wurde Frierss bei der weltgrößten Fleischermesse IFFA 2009 mit

dem „Ehrenpokal für Beste Schinken“ ausgezeichnet.

Frierss: Familientradition mit Erfolg

Der Kärntner Traditionsbetrieb wird bereits seit 1898 geführt und zählt mittlerweile zu den führenden Wurst- und Schinkenspezialisten Österreichs. „123 Jahre Erfahrung, heimische Fleischqualität und traditionelle Familienrezepte garantieren ein besonderes Geschmackserlebnis unserer Spezialitäten, dazu kommt besonders viel Zeit um ihren Geschmack voll zu entfalten.“ so Rudolf Frierss.

Denn Gut Ding braucht Weile!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at