

Zeitgeist: Österreichs 1. Kärntner Kasnudel-Bratwurst

Frierss präsentiert geniale Neuheit.



*„Unsere neue Kärntner Kasnudel-Bratwurst ist eine echte Sensation für Pfanne und Grill. Erstklassiger Geschmack, tolle Textur und herrlich saftig.“
freut sich Vertriebsleiter Christoph Frierss, der dazu einen Schnittlauch-Sauerrahm Dip empfiehlt. © Beigestellt*

Das Kärntner Traditionsunternehmen **Frierss** stellt rechtzeitig zur Grillsaison eine spannende Neuheit vor: Die erste **Kärntner Kasnudel-Bratwurst**. Diese Innovation vereint 125 Jahre Wursttradition mit dem beliebten Geschmack des Kärntner Nationalgerichts, der Kasnudel.

Kasnudel inspiriert neue Bratwurstvariante

Die Kärntner Kasnudel, ein Herzstück der regionalen Küche, ist inspirierend in die Bratwurstkreation eingeflossen. Frieress hat es geschafft, die klassischen Zutaten der Kasnudel, Bröseltopfen, Erdäpfel und die charakteristische Nudelminze – in einer Bratwurst zu vereinen, die eine Hommage an die Kärntner Kulinarik darstellt. Die Verwendung von bestem heimischen **Schweinefleisch** unterstreicht das Engagement von Frieress für Qualität und **Regionalität**. Dies spiegelt sich auch in der feinen Auswahl der anderen Zutaten wider, die alle aus der Region stammen und somit die Authentizität und Frische des Produkts garantieren.

Die Kärntner Kasnudel-Bratwurst ergänzt das umfangreiche Sortiment von Frieress, das von klassischen Grillbratwürsten über Spezialitäten wie der Gailtaler Bratwurst mit Kärntner Schinkenspeck bis hin zu innovativen Kreationen wie der BBQ Beef Griller reicht. Jedes dieser Produkte zeigt das Bestreben des Unternehmens, traditionelle Rezepte zu bewahren und gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen zu erkunden. Mit der Einführung der Kärntner Kasnudel-Bratwurst setzt Frieress neue Maßstäbe in der Bratwurstproduktion und zeigt, dass Tradition und Innovation hervorragend zusammenpassen. Für die Fleischbranche bietet diese Entwicklung interessante Anregungen, wie regionale Küchentraditionen erfolgreich in moderne Fleischprodukte integriert werden können. Die Kärntner Kasnudel-Bratwurst ist somit nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Beispiel dafür, wie regionale Identität und unternehmerische Kreativität zu nachhaltigem Geschäftserfolg führen können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at