

14 Goldmedaillen für den Kärntner Familienbetrieb Frierss

Die Frierss Fleisch- und Wurstspezialitäten GmbH hat sich der Qualität und dem besonderen Geschmack verschrieben, das bestätigen aktuell 14 Goldmedaillen vom Lebensmittel-Testzentrum der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. „Wir haben 14 Produkte ins Rennen geschickt. Alle wurden mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet. Eine schöne Bestätigung unseres kompromisslosen Qualitätsanspruches“, so Kurt Frierss stolz.



v.l. Kurt Frierss und Christoph Frierss nehmen die 14 Auszeichnung entgegen. (©Martin Hofmann)

Bereits seit vielen Jahren nimmt Frierss regelmäßig an der renommierten DLG-Qualitätsprüfung teil, bei der alljährlich die besten Lebensmittel nach sensorischen Faktoren wie Geschmack, Geruch und Konsistenz sowie Aussehen objektiv bewertet und prämiert werden.

Dabei sorgen die Spezialitäten von Kärntens Traditionsbetrieb immer wieder für einen „Goldregen“ und diese Erfolgsserie setzt sich aktuell bei der Prämierung 2022 mit beeindruckenden vierzehn „Goldenen“ fort.

Goldregen für Frierss Spezialitäten

Gold gab es unter anderem für klassische Kärntner Spezialitäten wie den erstklassig milden Kärntner Schinkenspeck, die herzhafteste Kärntner Bergsalami sowie Kärntens feinsten Extrawurst.

Dass Familie Tradition und Innovation erfolgreich eint, zeigt die Auszeichnung der zahlreichen Neuprodukte, wie Zirbenrauchschinken, Zirbenrauchsalami oder die Kärntner Hauswürstel Zirbenrauch.

Über Zirbenholz geräuchert

Die Idee, den Schinken über heimischem Zirbenholz der Nockberge zu räuchern, was ihm seinen besonders herzhaften Geschmack mit feiner Zirbennote verleiht, überzeugt längst nicht nur Expertenjurys (Österreichs Best Launch 2021, Regal-Hit 2021, Produkt Champion), sondern vor allem die Konsumenten. Dieser Schinken zählt – neben Frierss Kärntner Bauernschinken – zu den beliebtesten in Österreichs Feinkosttheken.

Bestnoten gab es auch für einen wahren Klassiker aus dem italienischen Sortiment: **Frierss Mortadella**, die mit ihrem herrlichen Brataroma Kenner und Genießer bis Japan überzeugt. Bestnoten erhält Familie Frierss für diese besondere Spezialität jährlich seit 2014!

124 Jahre - Fünf Generationen

1898 vom Fleischermeister Rudolf Frierss „als erster

Wursterzeuger in Villach“ gegründet, ist Frierss heute einer der führenden Feinkostspezialisten Österreichs, der mit 120 Mitarbeitern in fünfter Generation geführt wird.

Der Villacher Familienbetrieb fertigt an seinen zwei Unternehmensstandorten in Villach und in der Rohschinkenmanufaktur in Treffen am Ossiachersee rund 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten, von Original Kärntner Spezialitäten bis zu besonderen Alpe-Adria-Spezialitäten, wie feinsten Prosciutto und Mortadella.

Frierss Produkte sind im gut sortierten österreichischen Lebensmittelhandel und Feinkostgeschäften erhältlich. Darüber hinaus betreibt Frierss drei Feinkostgeschäfte, den Stammbetrieb in der Villacher Innenstadt, Frierss Feines Haus in Villach und seit 2021 in der Kärntnerei in Klagenfurt. Frierss Spezialitäten werden nach Deutschland, Kroatien, Japan und Südkorea exportiert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at