

Auf Anhieb Gold

Andrä Hörtnagl schaffte beim DLG-Qualitätswettbewerb elf Goldmedaillen, neun davon gingen an völlig neu entwickelte Produkte



Das Unternehmen Hörtnagl stellt sich jährlich europaweit dem Vergleich und wurde im Rahmen des diesjährigen Qualitätswettbewerbes der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit elf Goldmedaillen ausgezeichnet. Besonders freut es das Unternehmen, dass die Produktinnovationen wie Tiroler Rohschinken, Kalbsleberstreichwurst mit Jalapika und der magere Rohgenuss auf Anhieb Gold bekamen. Damit beweist Hörtnagl, dass auch die kreativen Neuprodukte mit hundert Prozent österreichischer Herkunft denselben Qualitätsstandard aufweisen, wie unsere

bereits mehrfach ausgezeichneten traditionellen Produkte und Spezialitäten , ist Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Andræ Hørtnagl Produktion und Handel GmbH, überzeugt.

Des Weiteren wurden für ihre hervorragende Qualität die Produkte Cabanossi, Paprikawurst, Innsbrucker, Wiener, Landjäger, Schinkenspeck, Kalbsleberstreichwurst und Saunaschinken von Hørtnagl mit Gold ausgezeichnet. Die DLG-Prämierungen sind für die Konsumenten ein Wegweiser für neutral geprüfte Qualität , freut sich Plattner. Schließlich testen die DLG-Experten im Rahmen dieser internationalen Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst jährlich rund 6.500 eingereichte Produkte. Diese dürfen nicht extra für den Wettbewerb hergestellt werden, sondern müssen aus der laufenden Produktion entnommen werden. 250 internationale Sachverständige testen Parameter wie Äuäeres, Zustand des Produktes, das Aussehen, Farbe, Farbhaltung und Zusammensetzung, die Konsistenz, sowie Geruch und Geschmack.

Und damit sich Konsumenten und Kunden ein Bild machen können, wie Hørtnagl produziert und wie die hochwertigen Produkte entstehen, lädt die Firma Hørtnagl zum Tag der Offenen Tür. Der nächster Termin ist Mittwoch ist der 21. Mai 2014. Um telefonische Anmeldung wird gebeten: Tel. 05223-506.(Red/Hørtnagl)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at