Trünkels Geschäftskonzept

Wiener Unternehmen eröffnet einen neuen Abholmarkt und startet mit zwei Produktneuheiten für die Gastronomie in die Grillsaison.

Mit der Eröffnung des zweiten Trünkel-Abholmarktes in der Koppstrasse im 16. Wiener Gemeindebezirk profitieren Kunden von Großhandelspreisen. Das angebotene Sortiment umfasst rund 200 Artikel, bestehend aus Frischfleisch, Wurst- und Würstelspezialitäten. Die Produkte werden in Groß- und Kleinpackungen angeboten. Mit dem Angebot der Spezialbestellungen erhält man einen weiteren Benefit: ȣWir bedienen punktgenau die Bedürfnisse unserer Kunden. Egal ob Spezialbestellungen oder Hilfe bei der richtigen Auswahl des Fleisches: Ein dreiköpfi-ges geschultes Team steht vor Ort für maßgeschneiderte Beratung zur Verfügung. Unsere laufenden

Aktionen, passend zu den Saisonen, runden das Gesamtangebot ab‚, freut sich Geschäftsführer Mag. Hans Trünkel.

Tendered Beef und Surspareribs

Mit dem Original Trünkel Tendered Beef bietet der Wiener Traditionsfleischer eine Produktinnovation für die Gastronomie: Durch ein spezielles Verfahren kann das Wiener Familienunternehmen ein besonderes Produkt für Gastronomen offerieren. Bei dem speziellen Verfahren werden dem Fleisch Gewürze, Salz und Eis beigefügt und diese unter Vakuum schonend einmassiert. Nach rund 72 Stunden erhält das ‚Original Trünkel Tendered Beef‚ eine besonders weiche und saftige Textur. ‚Unser Original Trünkel Tendered Beef ist ein exklusives Produkt und wird ausschließlich in der Gastronomie angeboten‚, so Geschäftsführer Michael Trünkel.

Außerdem bietet Trünkel neben den bereits erfolgreich lancierten klassi-
schen vormarinierten Spareribs und Koteletts nun eine weiterentwickelte Variante an: die Trünkel Surspareribs. Diese werden im ersten Schritt vormariniert und gepökelt. Dadurch erhält das Produkt ein besonders ausgewogenes Aroma. Ist die Würzung eingezogen, werden die Trünkel Surspareribs vorgekocht und verpackt. Der Benefit: Durch das Pökeln der Spareribs werden diese besonders lange haltbar und können innerhalb von 30 Tagen konsumiert werden. Trünkel Sur-
spareribs werden exklusiv der Gastronomie angeboten.

Red/Trünkel

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at