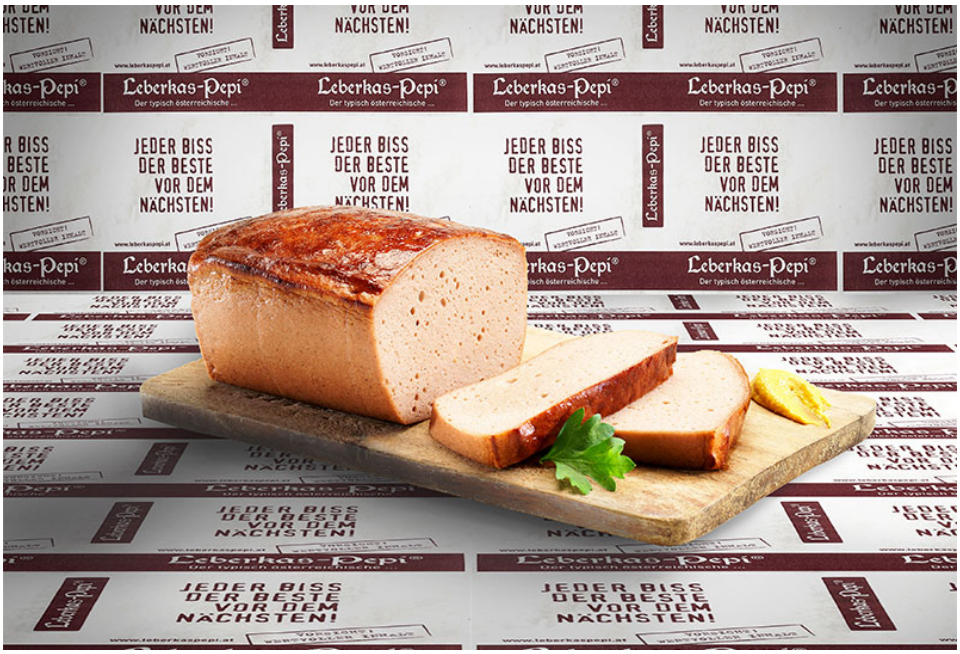
Leberkäse - ganz ohne Fleisch

Leberkäse - ganz ohne Fleisch Leberkas-Pepi, O?sterreichs bekanntester
Leberka?s-Experte, setzt auf die vegane Variante von The Green Mountain.



Den veganen Leberka?se gibt es exklusiv im Großhandel als Gebinde 2 x 2200 g – er ist fu?r den Kalt- und Warmverzehr geeignet. © Beigestellt

Leberkäse ę fleischlos köstlich

Die Schweizer Manufaktur aus Graubünden ȝThe Green Mountainȝ hat sich auf die Herstellung von fleischlosen Produkten spezialisiert. Auf Qualitaţ wird dabei hoǫhster Wert gelegt und der Geschmack soll auch Fleischliebhaber:innen uƀerzeugen. Und davon ist mittlerweile auch Oşterreichs bekanntester Leberkaşe-Experte uƀerzeugt. Der Leberkaşe ohne Fleisch ist DIE Neuheit auf der Leberkas-Pepi-Speisekarte in Linz (Rathausgasse und Bahnhof) und Wien (Bahnhof, Operngasse

und im Donauzentrum) und soll bald auch in Klagenfurt und Passau erhaltlich sein. ȝQualitat ist keine Selbstverstandlichkeit. Der neue vegane Leberkase von The Green Mountain wird nicht nur nachhaltig produziert, er hat uns in allen Stücken voll überzeugt. Er ist die vegane Alternative ج für alle, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten oder ihren Fleischkonsum reduzieren wollenȝ, betonte Christoph Baur alias Leberkas-Pepi.

Top-Zusatzgeschaft fur Fleischereien

Der vegane Leberkase wird bereits auch in den Theken von Fleischereien angeboten. Da dieses Produkt nicht im Handel verfugbar ist, ergibt sich dadurch ein gutes Zusatzgeschaft. Der Leberkase ist fur den Kalt- und Warmverzehr geeignet und lasst sich nach dem Garen im Ofen regenerieren. Das Gastronomiesortiment ist exklusiv uber den Großhandel erhaltlich. Das Sortiment und die Verfugbarkeit konnen pro Markt variieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at