

14 Goldmedaillen für den Kärntner Familienbetrieb Frieress

Der Familienbetrieb Frieress hat sich der Qualität und dem besonderen Geschmack verschrieben, das bestätigen aktuell 14 Goldmedaillen vom Lebensmittel-Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.



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

Bereits seit vielen Jahren nimmt Frieress 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 Frier'ss Spezialitäten

Gold gab es unter anderem für klassische Kärntner Spezialitäten wie den erstklassig milden Kärntner Schinkenspeck, die herzhafte 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 Hauswurst mit 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 Frier'ss Kärntner Bauernschinken zu den beliebtesten in Österreichs Feinkosttheken.

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

124 Jahre Fünf Generationen

1898 vom Fleischermeister Rudolf Frier'ss als erster Wursterzeuger in Villach gegründet, ist Frier'ss 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](https://www.fleischundco.at)