

„Chef Selection“: Ablinger präsentiert neues Fleischsortiment

Ulrike und Franz Ablinger betreiben zwei eigene Geschäfte, beliefern aber auch den Lebensmitteleinzelhandel und die Gastronomie mit Fleisch- und Wurstspezialitäten. Neu ist die „Chef Selection“, hergestellt im Sous-vide-Verfahren.



Dass bei der „Alles für den Gast“ – einer Messe, die sich in erster Linie an Gastronomiebetriebe richtet – eine Metzgerei so prominent vertreten ist, spricht für das Fleischerhandwerk. Das Familienunternehmen Ablinger, 1932 in Oberndorf (am rechten Ufer der Salzach, gegenüber der bayerischen Grenzstadt Laufen) gegründet, wird mittlerweile in dritter Generation geführt, beschäftigt 230 Mitarbeiter und bekennt sich zum traditionellen Handwerk. Immer noch schlachtet Ablinger selbst, bezieht die

Schlachttiere bevorzugt aus der umliegenden Region und vermarktet vorwiegend regionaltypische Spezialitäten. Neben zwei eigenen Geschäften in Oberndorf beliefert Ablinger den Einzelhandel in ganz Österreich mit seinen Wurst-, Fleisch- und Schinkenspezialitäten. Aber auch die Gastronomie – vorwiegend im Salzburger Land und Oberösterreich – schätzt die hohe Qualität von Ablinger.

Fleischerei Ablinger: Innovative Präsentation

Auf der „**Alles für den Gast**“ präsentiert Ablinger erstmals interessierten Gastronomen und Küchenchefs sein neues Fleischsortiment „Chef Selection“. Das innovative Gastronomie-Angebot, das zusammen mit dem Haubenkoch Otto Wallner entwickelt wurde, umfasst ein vorgegartes Fleisch-Sortiment in Gourmet-Qualität. Die Stücke werden bei Ablinger im Sous-vide-Verfahren auf den Punkt vorgegart, hygienisch eingeschweißt und gekühlt in der Profi-Küche angeliefert. Der Geschmack, die Zartheit und die Saftigkeit des Fleisches bleiben dabei auf einem konstant hohen Niveau. Gleichzeitig wird die Zubereitung extrem vereinfacht, und die Zeit bis zum Servieren lässt sich auf ein Minimum verkürzen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at