

rotshot

BIO-QUALITÄT UND NACHHALTIG

Das Bio-Vollei ist ein zu 100 Prozent österreichisches Produkt mit Eiern aus Biohaltung – frisch, pasteurisiert und ohne Zusatzstoffe. Praktisch in der Fünf-Kilo- oder der Zehn-Kilo-Bag-in-Box ist das Bio-Vollei unerlässlich beim Backen, Kochen und Panieren in der Gourmetküche. Bei Landgold Fresh findet man nicht nur Frischeier aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung – vom Wachtelei bis zum Straußenei –, sondern u. a. auch Kartoffelprodukte. www.landgold-fresh.at



WALDVIERTLER FREILAND-GEFLÜGEL

Das Freiland-Geflügel aus dem Waldviertel wird in Weideställen ausgewählter, kleinstrukturierter Betriebe der Region nach strengsten Haltungs- und Fütterungskriterien aufgezogen. Viel Auslauf, natürliches Wachstum und Futter größtenteils vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb machen die Qualität des Fleisches aus. www.transgourmet.at



MEISTERHAFT VEREDELT

Das saure Gold von Erwin Gegenbauer gilt als Rolls-Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt mehr als 60 Sorten mit viel Aufwand und aus erstklassigen Zutaten wie Tomaten, Melonen und ausgewählten Rebsorten her. Mit der Wiener Öl Mühle widmet er sich der Herstellung von Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkeimölen. www.gegenbauer.at

GOURMET



MIT SPANISCHEM TEMPERAMENT NEU: AIOLI SAUCE

Die neue Wiberg Aioli Sauce begeistert durch hohe Qualität und beste Zutaten. Knoblauch bildet dabei die Basis. Für die unwiderstehlich cremige Konsistenz sorgt hochwertiges extra natives Olivenöl aus Andalusien. Überhaupt erstrahlt das umfangreiche Sortiment der Gourmetsaucen von Wiberg nun in einem neuen, einheitlichen Erscheinungsbild und kann sich sehen lassen! www.wiberg.eu/aioli

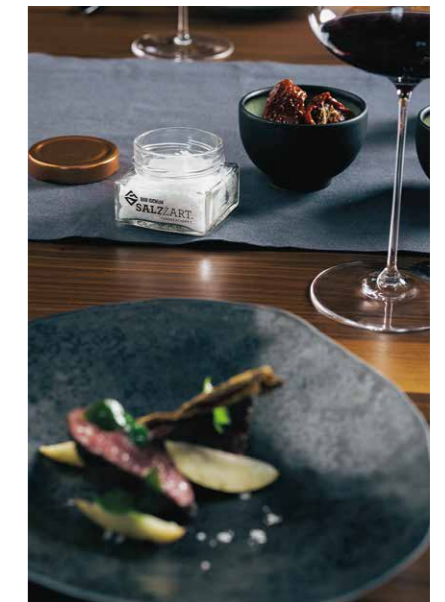
PERFEKTE GESCHMACKSKOMBINATION

Donut meets Biscoff®: Der Biscoff®-Donut ist ein Premium-Donut aus weichem Germteig, gefüllt mit Lotus-Biscoff®-Creme und mit Original Lotus-Biscoff®-Streuseln veredelt. Eine Zusammenarbeit von Lotus Bakeries und Vandemoortele sorgt für die Aromenmischung aus Kaffee und Lotus Biscoff®. Einige Komponenten von Lotus Biscoff® und geröstetem Kaffee ähneln einander und ergeben zusammen ein rundes Ganzes. Die Handhabung ist einfach: Eine Stunde bei Raumtemperatur auftauen lassen. Geliefert werden die 71 g schweren Donuts in zwei Verpackungsvarianten: entweder im 12er-Tray oder im vorbedruckten 2er-Flowpack. www.vandemoortele.com



VEGANE DONAUWELLE

Diese Schmitte ist optisch eine Augenweide und erfreut den Gaumen mit einer unvergleichlichen Kombination von Texturen und Aromen: unten der flaumige Boden, darüber eine großzügige Lage Weichseln, darauf eine ordentliche Schicht köstlicher Creme, getoppt von zart schmelzender Schokoladeglasur! www.habis.com



PYRAMIDENFÖRMIG

Bad Ischler Salzart ist hochwertiges Salz, einzigartig in Textur und Geschmack. Die knusprig-schmelzenden Pyramidenalzflöckchen entstehen in der Manufaktur am Dürrnberg bei Hallein. Reines Bergquellwasser löst das Salz aus dem Berg, auf Basis jahrelanger Erfahrung und mit viel Liebe zum Produkt produziert der Pfannmeister das Gourmetsalz, um es dann von Hand abzuschöpfen und abzufüllen. Die feinen Pyramidenkristalle schmelzen zart am Gaumen und entfalten ein sensorisches Genusserelebnis. Das hochwertige Salz wird aus reinem Alpensalz bzw. Bergsalz hergestellt. Es ist unjodiert und enthält keinerlei sonstige Zusätze. Inspirationen und Tipps zur Anwendung auf www.badischler.at



EXKLUSIVER GENUSS

Die Premium-Eigenmarke Wedl Gourmet bündelt ausgewählte Top-Produkte. Quer durch alle Sortimente wird exklusiv »Wedl's Finest« offeriert. Tradition und perfektioniertes Handwerk in Produktion und Veredelung von Lebensmitteln aller Art heben diese Produktlinie auf Premium-Niveau. www.wedl.com

PROMOTION Fotos: FRUTAPROM Savory Solutions/Mona Lorenz, Kolarik Andreas, Lex Karely, beige stellt