

Die neue Produktlinie „Gourmet Reifer“ wendet sich an den anspruchsvollsten Konsumenten und ist für den exklusiven Verkauf bestimmt.

Ihre Stärken sind:

- ✓ Höchste Qualität der Rohstoffe mit lokalem Ursprung.
- ✓ Authentische Südtiroler Spezialitäten in ihrer traditionellsten Form.
- ✓ Herstellung nach altbewährten Rezepturen.
- ✓ Handwerkliche, kontrollierte Verarbeitung.
- ✓ Innovative, transparente Verpackungen der Produkte.



Ein Zeichen guten Geschmacks.

Neu
2016



Lokaler Ursprung

Zwei magische Worte, die jeden Gourmet begeistern. Die Produktlinie „Gourmet Reifer“ bietet echte Südtiroler Spezialitäten auf höchstem Niveau.

GOURMET

Sorgfältigste Auswahl

Spitzenqualität beginnt bereits bei den Rohstoffen. Zusammen mit erlesenen lokalen Zutaten bilden sie die Grundlage für hervorragenden, echten und gesunden Geschmack.



Schmackhafte Knödel

Ein fester Bestandteil echter Südtiroler Küche:

- ✓ Frische Südtiroler Knödel aus ausgewählten Zutaten und mit Liebe von unseren Chefköchen zubereitet.
- ✓ In drei verschiedenen Geschmacksrichtungen nach alter Tradition: Speck, Käse und Spinat.
- ✓ Transparente Verpackungen mit Etiketten, die Informationen für die Zubereitung und Serviervorschläge beinhalten.
- ✓ In Schutzatmosphäre verpackt, um die Erhaltung des feinen Geschmacks sowie die Haltbarkeit von 60 Tagen ab Anlieferung garantieren zu können.
- ✓ Packungen zu 4 Knödel = 300g in kleinen Kartons zu 6 Packungen.



Ein Snack für Gourmets

Die für Südtirol so typische „Marende“ in einer Packung zu 220g für 2 Personen.

- ✓ 4 Wurzen ohne Darm vom Südtiroler Jungrind.
- ✓ 2 Südtiroler Schüttelbrote vom Vitalbäcker.
- ✓ Attraktive Präsentation außerhalb des Kühlregals in eigens entwickelten Präsentationsschalen.
- ✓ Mindesthaltbarkeit 4 Monate ab Anlieferung.
- ✓ Verfügbar in Kartons zu je 16 Packungen.