



H. Loidl Wurstproduktions- und
Vertriebsges.m.b.H & Co KG
Mureckerstr. 1, 8083 St. Stefan i. R., AUSTRIA
Tel.: +43 (0) 3116/89 94-0, Fax DW-40
E-Mail: office@h-loidl.at, www.h-loidl.at

21. Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

Steckbrief : LOIDL & Puten-Kantwurst

14.09.2016

Puten-Kantwurst

Die schmackhafte, traditionell würzige Kantwurst von LOIDL gibt es auch hergestellt aus bestem Putenfleisch. Die LOIDL Puten-Kantwurst erlangt ihren feinen Geschmack durch die Verwendung von aromatischen Gewürzen, die natürliche Reifung von sechs Wochen sowie die schonende Räucherung über Buchenholz. Diese LOIDL Spezialität zeichnet sich besonders aus durch:

- Bestes Putenfleisch
- Feine Gewürze und Kräuter
- Natürliche Reifung über Buchenholz
- Feine Körnung
- Typisch eckige Form
- Gluten- & laktosefrei
- Servierfertig, dünn geschnitten oder in der Frischetheke erhältlich

LOIDL

Im Hause LOIDL in der idyllischen Süd-Ost Steiermark in St. Stefan im Rosental werden kulinarische Salami-, Roh- und Dauerwurstspezialitäten mit unvergleichlichem Geschmack, viel Liebe und in bester Qualität hergestellt. Zur Entwicklung des vollen und typischen Geschmacksaromas wird jede Sorte vom LOIDL Salami-Meister individuell betreut: Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Reifedauer müssen optimal zusammenspielen. Besonders wichtig bei LOIDL ist die lange natürliche Reifung von bis zu 12 Wochen, denn gerade durch diese lange Reifezeit erhält die Salami ihren unvergleichlichen LOIDL Geschmack.

Weitere Infos zu LOIDL finden Sie unter: www.h-loidl.at

LOIDL Spezialitäten im vielfältigen Genussmantel

LOIDL bietet eine breite Palette an erlesenen Salami- und Rohwurstspezialitäten. Angefangen bei Klassikern wie der traditionellen LOIDL Haussalami oder würzigen Kantwurst über schmackhafte Jausenschmankerl wie dem Jausenkränzl bis hin zu den perfekten pikanten Snacks: den LOIDL Mini-Salamis oder jetzt **neu** den Mini-Landjägern. Zudem ist LOIDL ein Ummantelungs-Spezialist von Salamis oder Dauerwürsten. Es gibt die klassischen Sorten wie Pfeffer, Knoblauch oder Kürbiskern und saisonale Highlights mit typischen Geschmacks- und Gewürzkombinationen. Im Frühjahr überzeugte z.B. der frische Geschmack der Salami im Bärlauch-Mantel, die Sommermonate waren ganz im Zeichen von mediterranen Genüssen wie der Salami im Tomaten-Parmesan-Mantel, der Herbst lässt rustikal-regionale Geschmäcker aufleben z.B.: mit der Salami im Steinpilz-Mantel und die Wintermonate bringen weihnachtliche Genüsse, beispielsweise die Salami im Apfel-Cranberry-Mantel oder Lebkuchen-Gewürz-Mantel. Bei LOIDL werden die Spezialitäten noch von Hand umhüllt, denn Handarbeit und Liebe zum Produkt sind uns besonders wichtig.

Prämierter Genuss in bester Qualität

LOIDL ist die beliebteste Salami-Marke Österreichs* und überzeugt nicht nur durch einzigartigen Geschmack, sondern auch mit bester Qualität. LOIDL Spezialitäten wie z.B.: die Haussalami wurde beim internationalen Qualitätswettbewerb mit der beliebten Goldmedaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG) prämiert. Zudem wurden aktuell bei der 21. Internationalen Fleischer WM 12 LOIDL Produkte mit einer Goldmedaille und 4 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Außerdem konnten sich bei einer Geschmacksstudie die LOIDL Haussalami, Kantwurst und Mini-Salamis deutlich von den Mitbewerbern abheben und haben nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch vollends den Konsumentenwünschen entsprochen (Sensor Marktforschung 2016).

* Quelle: Marktanteil lt. RollAMA 2014/2015, LEH ohne Hofer & Lidl



Foto01: LOIDL Puten-Kantwurst © LOIDL



Foto02: Lehrlinge erhalten bei LOIDL eine gute Ausbildung in einem regionalen Traditionsunternehmen. © LOIDL



Foto03: Traditionelle Handarbeit bei den LOIDL Ummantelungen. © LOIDL