

proudly present:
Sonderpreisträger Serie Wurst- und Fleischwaren 2016
des 21. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren

16 Mal Gold für Frierss Spezialitäten bei der Wurst-WM

Frierss Wurst- und Schinkenspezialitäten sind etwas ganz Besonderes. Die Spitzenqualität bestätigt die höchste Auszeichnung beim 21. internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren in Hollabrunn, kurz „Wurst WM“, mit 16 Goldmedaillen.

Für die „beste Serien“ erhält Familie Frierss erstmals auch den Siegerpokal!

Bestnoten erhält Frierss für die Original Kärntner Hauswürstel, den Carinziablock, die Kalbsleberstreichwurstspezialitäten und weitere Klassiker wie Frankfurter, Leberkäse uvm. Gold gab es auch für Kärntens Premium-Rohschinken Prosciutto Castello und die neuesten Schinkeninnovationen, wie den Orangen-Pfeffer-Schinken und den Original Nock-Land Whiskyschinken.

Die „Besten der Besten“ wurden zusätzlich mit dem Siegerpokal für die besten Serien ausgezeichnet, der erstmals nach Villach geht.

Rudolf Frierss: „118 Jahre Erfahrung, beste heimische Fleischqualität und traditionelle Familienrezepte garantieren höchste Qualität und erstklassigen Geschmack. Wir sind stolz, dass unsere Spezialitäten die Jury in allen Kategorien überzeugt haben.“

21. internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren

Alle zwei Jahre wird der Fachwettbewerb von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes veranstaltet. Fleischer aus Österreich, Italien, Ungarn, Tschechien und Deutschland stellen sich dem Urteil der zwanzigköpfigen Jury.

118 Jahre Familientradition mit Erfolg

Familie Frierss führt bereits in fünfter Generation den Villacher Traditionsbetrieb, der mit 120 Mitarbeitern einer der führenden Qualitätsbetriebe der Wurst- und Schinkenproduktion Österreichs ist. Der Gründer, Großvater Rudolf Frierss, ein Fleischermeister mit Leib und Seele, legte bereits 1898 in der kleinen Villacher Fleischerei sein Augenmerk auf höchste Qualität. Schon 1910 wurde Frierss die erste Goldmedaille bei der Pariser Weltausstellung verliehen, hunderte weitere nationale und internationale Gold-Auszeichnungen folgten.

National bekannt ist Frierss vor allem für sein Sortiment an Kärntner Spezialitäten und seine italienischen Spezialitäten, wie die Mortadella, die bereits seit 75 Jahren mit 100% österreichischer Fleischqualität gefertigt wird, oder der Prosciutto Castello, der in 4 Jahrzehnten zum Klassiker gereift ist.

Wir danken den Sponsoren

proudly present:
Sonderpreisträger Serie Wurst- und Fleischwaren 2016
des 21. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren

Frierss Spezialitäten werden über den Lebensmittelhandel, die Gastronomie, eigene Filialgeschäfte und Frierss Feines Haus vertrieben. Exportiert werden Frierss Produkte nach Deutschland, in die Schweiz, Kroatien, Italien und seit 10 Jahren nach Japan. Seit kurzem gibt es Frierss Spezialitäten auch in Holland.

Rudolf FRIERSS & Söhne
Salamifabrik und Fleischindustrie
Gesellschaft m.b.H
A-9500 Villach, Gewerbezeile 4
Tel: 04242/3040-19 Fax: 04242/3040-21
Email: brabitsch@frierss.at
Homepage: www.frierss.at



Siegerehrung des 21. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch und Wurstwaren beim Präsidenten der WKÖ Dr. Christoph Leitl. Auch Bundesminister DI Andrä Rupprechter ehrte die Preisträger. Fotocredit: WKÖ/ Blauensteiner



Familie Frierss vor der Rohschinkenmanufaktur in Treffen/Villach. v.l. Kurt Frierss sen., Rudolf Frierss, Kurt Frierss jun. Foto Frierss



Wir danken den Sponsoren

