

proudly present:
Sonderpreisträger für herausragende Produkte 2016
des 21. Internationalen Fachwettbewerbs für Fleisch- und Wurstwaren

GUGERELL Qualitätsfleischwaren GmbH

Produkt: Mangalitza Lardospeck

Geschäftsführer Johannes Gugerell über das preisgekrönte Produkt:

Ich habe das erste Mal bei einer (?) Flasche Wein einen Lardo auf getoasteten Schwarzbrot gegessen – und ich dachte einfach: „WOW!“

Ich besorgte mir BIO Mangalitza Speck – das ist gar nicht so einfach. Letztendlich wurde ich aber über einen exquisiten Fleischhändler fündig, der Speck stammt von einem Salzburger Bio Bauern, der seine Schweine am Hof selbst schlachtet. Der Speck wird zugeschnitten, abgeschwartet, und dann mit Salz, Thymian und Rosmarin gewürzt und anschließend vakuumverpackt. Jetzt kommt das zweitwichtigste: Zeit! In einer dunklen Ecke des Kühlraumes liegen die Packerl und warten, warten und warten. Nach etlichen Monaten (Vorbild: Italien) wird der Speck ausgepackt, kurz abgewaschen und kommt in den Verkauf. Und wird hoffentlich auf getoastetem Brot gegessen!

Was mich freute waren die Reaktionen meiner langjährigen Feinschmecker-Kundschaft, die meinten: „Jö, schau an, das schmeckt wie früher! Schön, dass es sowas heute wieder gibt!“



GUGERELL Qualitätsfleischwaren GmbH
Hauptplatz 5
Schulgasse 10
2870 Aspang-Markt

T: 02642 / 51 353

genuss@fleischerei-gugerell.at

<http://www.fleischerei-gugerell.at/>



Wir danken den Sponsoren

