

Hinter dem „**Mini Backofen Schinken**“ (600g) von **Berger** Schinken verbirgt sich ein umsatzstarkes Thekenprodukt, nämlich der „Berger Backofenschinken“. Die Mini-Variante ist ein fertig gewürzter Kochschinken, der zuhause im Rohr nur fertiggebraten wird. Erhältlich ist der Artikel bereits in einer Bratschale aus beschichtetem Karton.



Die „**Gemüse-Fleischlaibchen**“ der Marcher-Marke „**Blasko**“ bestehen zu 50% aus gemischtem Faschierem aus rein österreichischer Herkunft und einer Gemüse-mischung, darunter Sellerie, Karotten und Zwiebel. Herausgebraten in einer Panade, sind sie ein Renner in jeder Heitheke.



Die „**Bio Halbe Ente sous-vide**“ von „**Die Eiermacher**“ wurde nach Sous-Vide-Methode (Niedrigtemperatur-Vakuumgaren) vorgegart. Zuhause kann sie innerhalb von 15 Minuten gelingsicher fertig zubereitet werden. Die Bio-Enten stammen aus österreichischer Aufzucht, die gesamte Herstellungskette dieses Produktes liegt hier bei den Eiermachern.



Die „**Speckwürfel mit Röstzwiebel**“ von „**Franz Krainer**“ stellen, bereits fertig miteinander vermischt, eine beliebte Basis für viele Gerichte dar. Der Speck verdankt sein Aroma einer Trockenpökelung mit Gewürzen, dem Räucherungsprozess sowie einer Reifezeit von rund acht Wochen. Erhältlich ist der Artikel in der 120g-Packung.



Das „**Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck Heu**“ (60g) von **Handl Tyrol** (ungekühlt haltbar) punktet durch die extradünn geschnittene Julienne-Form. Da die Streifen nicht verkleben, sind sie besonders gut zum Kochen oder Verfeinern geeignet. Anregungen zur Anwendung gibt es zudem auf der Packung. Das Produkt ist mit dem AMA Gütesiegel zertifiziert.



Snackgenuss am Spieß versprechen die „**Radatz Käsegriller Fackeln**“ (240g). Es handelt sich um Käsekrainer in einer völlig neuen Form: Das Wurstbrät schmiegt sich hier – ganz ohne Darm – an ein Holzstäbchen. Zuhause legt man die Fackeln kurz auf den Grill, dann können sie als Fingerfood oder auch als Hauptgang genossen werden.



Für das SB-Kühlregal gibt es von **Rebel Meat** die „**Bio Burger-Patties mit Gemüse**“. Im Falle dieses Hybridproduktes liegt der Fleischanteil bei 50%, verwendet wird hier ausschließlich heimisches Rindfleisch. Als pflanzliche Zutaten dienen primär Karfiol, Karotten wie auch Hirse. In einer Packung zu 220g findet man zwei Patties.



Für das „**Hühner Oberkeulenschnitzel Saltimbocca**“ wird ausschließlich heimisches Hühnerfleisch verwendet. Die Knochen werden vorab ausgelöst, dann die gewürzten Schnitzel (mit Haut) mit Karreespeck umwickelt und mit frischem Salbei belegt. Daheim muss diese schmackhafte Saltimbocca-Variante von **Titz** nur noch fertiggebraten werden.



Das „**Original Sous Vide Boeuf Stroganoff**“ (300g) von **Wiesbauer Gourmet** mit österreichischen Rinderfilet-Streifen und der typischen Sauce ist in wenigen Minuten servierfertig. Vorgegart nach der Sous-Vide-Methode gehen Aromen, Gewürze und der Fleischsaft während des Kochprozesses nicht verloren, sondern in die Sauce über.

