



Presseinformation, Februar 2023

Wiesbauer startet in die Grillsaison

Wiesbauer hat in den vergangenen Jahren ein breit gefächertes Grill-Sortiment aufgebaut und ist somit für den Start der kommenden Grillsaison bestens aufgestellt. Das abwechslungsreiche Angebot reicht von verschiedenen Würstel-Variationen bis hin zu exquisiten, sous-vide-vorgegarten BBQ-Fleischspezialitäten.

Der Verkaufsschlager im Wiesbauer Grill-Sortiment ist der **Party Mini Mix**. Die 300 g-Packung begeistert mit einem Mix an klassischen Grillwürsten, sie enthält **4x Mini Käsekrainer** sowie je **5x Mini Bratwürstel** und **Mini Frankfurter**. Durch diese bewusst gewählte Zusammenstellung ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die beliebten Mini-Würstel machen sich super als Appetizer oder trendiges Fingerfood, und sie sind vor allem auch ein Hit für Kids.

Großer Beliebtheit erfreuen sich zudem die **Wiesbauer Käse Griller**. Sie werden genauso wie die klassischen **Wiesbauer Käsekrainer** mit hochwertigem österreichischen Emmentaler hergestellt, sind aber dünner im Kaliber und deshalb noch zarter und feiner im Geschmack. Für alle, die es gerne scharf mögen, sind die **Chili Käse Griller** genau das Richtige. Bei der neuen feurigen Variante wird der Käse zusammen mit Chili-Stückchen in einem eigens entwickelten Verfahren in die Grillwürste eingearbeitet. Dadurch bleiben die Würstel schnittfest, platzen bei der Zubereitung nicht auf und laufen auch nicht aus. Beide Griller-Varianten sind in der 300 g-Packung erhältlich. Alle Wiesbauer Grillwürstel sind dank schonender Pasteurisierung ca. 60 Tage haltbar.

Grillen wie ein Haubenkoch

Wer beim Grillen das Besondere sucht, kommt mit den **Wiesbauer BBQ-Fleischspezialitäten** voll auf seine Kosten. Das vielfältige Angebot reicht von fleischig-saftigen **Spare Ribs** und **Beef Ribs** über **Pulled Pork** bis hin zu **Pork Drumsticks** und **Fingerribs** zum Snacken. Der Clou: Alle BBQ-Grillspezialitäten sind bereits fix-fertig gewürzt und mittels spezieller Sous-vide-Technologie vorgegart, sodass sie zu Hause nur noch zirka eine halbe Stunde fertig gegrillt werden müssen und garantiert perfekt gelingen.