



Presseinformation, Februar 2024

## Wiesbauer sorgt für Abwechslung beim Grillen

**Bald ist es endlich soweit: Die Grillsaison startet! Die Liebe zum Grillen bringt Menschen zusammen und macht aus einem gemeinsamen Essen ein unvergessliches Erlebnis. Wiesbauer bietet für die Grillparty ein abwechslungsreiches Angebot, das von verschiedenen Würstel-Variationen bis hin zu exquisiten, sous-vide-vorgegarten BBQ-Fleischspezialitäten reicht.**

Der Frühling macht sich schon bemerkbar. Die Tage werden länger und sonniger und die Temperaturen steigen wieder. Bald ist es also auch wieder an der Zeit, den Griller auszupacken und unter freiem Himmel zusammen mit Freunden und Familie gegrillte Köstlichkeiten zu genießen. Wiesbauer hat in den vergangenen Jahren ein breit gefächertes Grill-Sortiment aufgebaut, das für jeden Geschmack das Richtige bietet.

Das Highlight im Würstel-Sortiment ist auch in der diesjährigen Saison der **Wiesbauer Party Mini Mix** mit 14 Mini-Würstel in der 300g-Packung: Enthalten sind **4x Mini Käsekrainer** sowie je **5x Mini Bratwürstel** und **Mini Frankfurter**. Die kleinen Würstel machen sich super als Appetizer oder trendiges Fingerfood, und sie sind vor allem auch ein Hit für Kids. Großer Beliebtheit erfreuen sich außerdem die **Wiesbauer Käse Griller**. Sie werden wie die klassischen **Wiesbauer Käsekrainer** mit österreichischem Emmentaler hergestellt, sind aber dünner im Kaliber und deshalb noch zarter und feiner im Geschmack. Alle, die es gerne scharf mögen, werden die **Chili Käse Griller** lieben, bei denen der Käse zusammen mit Chili-Stückchen in einem eigens entwickelten Verfahren in die Grillwürste eingearbeitet wird. Dadurch bleiben die Würstel schnittfest, platzen bei der Zubereitung nicht auf und laufen auch nicht aus. Beide Griller-Varianten sind in der 300g-Packung erhältlich. Alle Wiesbauer Grillwürstel sind dank schonender Pasteurisierung ca. 60 Tage haltbar.

### Grillen wie ein Haubenkoch

Beim Grillfleisch liegen die sous-vide-vorgegarten **Wiesbauer BBQ Fleischspezialitäten** stark im Trend. Die exquisite Auswahl reicht von **Spare Ribs** und **Beef Ribs** über **Pulled Pork** und **Pulled Beef** bis hin zu unterschiedlich marinierten **Fingerribs** zum Snacken. Das BBQ-Grillfleisch ist bereits fix-fertig gewürzt und mittels modernster Sous-vide-Technologie stundenlang vorgekocht. Dadurch bleibt das Fleisch herrlich zart und saftig und entfaltet am Grill perfekt seinen natürlichen, unverfälschten Geschmack. Die Zubereitung zu Hause geht dann ruck-zuck und dauert nur noch rund eine halbe Stunde.