



Presseinformation, April 2024

## **Wiesbauer begeistert mit sous-vide-gegartem Schinken & Braten!**

**Gut Ding braucht Weile! Nach diesem Motto werden Original Wiesbauers Schinken und Original Wiesbauers Braten gefertigt. Beide Spezialitäten werden mittels moderner Sous-vide-Technologie über viele Stunden behutsam gegart und sind dadurch außergewöhnlich saftig, aromatisch und mürbe im Biss.**

Vor einigen Jahren setzte Wiesbauer mit dem Sous-vide-Sortiment neue Maßstäbe in der Branche und revolutionierte mit der „Haubenküche für zu Hause“ das Kochen klassischer Fleischgerichte. Um die Voraussetzungen dafür zu schaffen, wurde 2016 die Produktionsfläche bei Wiesbauer Gourmet nahezu verdoppelt und am Standort in Sitzenbergraidling (Niederösterreich) die in ihrer Art europaweit erste Sous-vide-Anlage installiert.

Nun geht Wiesbauer einen Schritt weiter und nutzt die fortschrittliche Technologie auch für die Herstellung exquisiter Schinken- und Bratenspezialitäten, die mit einer noch nie dagewesenen Zartheit begeistern.

Sowohl **Original Wiesbauers Schinken** als auch **Original Wiesbauers Braten** werden aus edlen Schinkenteilen gefertigt, die schonend sous-vide-gegart sind. Über viele Stunden kocht das Fleisch langsam im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen zwischen 50 und 70 °C. Da beim Garen im vakuumversiegelten Beutel weder Wasser noch Würzaromen austreten können, ist **Wiesbauers Schinken** unvergleichlich saftig und mürbe und besticht mit einem natürlichen und ausgewogenen Geschmack. **Wiesbauers Braten** wird im Anschluss an die aufwendige Herstellung zusätzlich noch bei über 280 °C knusprig gebraten, um seine besondere rustikale Note zu erhalten.

Zur Verfügung steht das neue Wiesbauer Spezialitäten-Duo ab sofort in der praktischen, schmalen 100g Slicer-Packung. Mit dem gewohnten rot-weißen Karomuster und den großflächigen Darstellungen der zarten Schinken- und Bratenscheiben schafft das Packungsdesign einen hohen Appetite Appeal und garantiert eine hohe Aufmerksamkeit im Verkaufsregal.