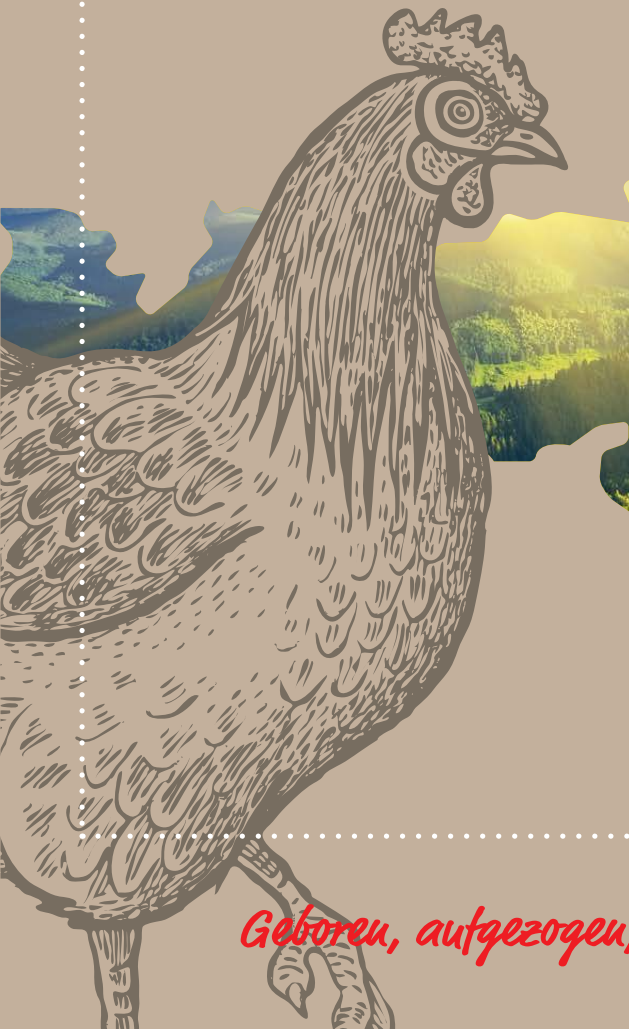


Genuss aus
ÖSTERREICH
eurogast

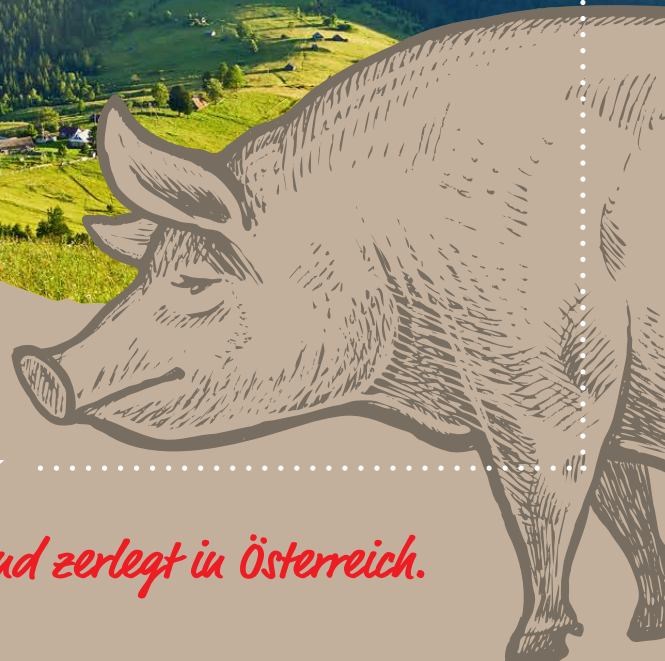
WIENER SCHNITZEL. EHRlich. GUT. VON HIER.



GENUSS AUS ÖSTERREICH kennzeichnet
das exklusive Fleischsortiment der Eurogast-
Eigenmarke. Mit Qualitätsversprechen!
Die 4 x AT-Auszeichnung garantiert höchste
Gastroqualität aus Österreich.



4 x AT



Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

GENUSS AUS ÖSTERREICH.



**Ein österreichisches Qualitätsversprechen
mit Handschlagqualität.**

GENUSS AUS ÖSTERREICH ist ein Exklusivlabel der Eurogast Eigenmarke. Die dazugehörige Kennzeichnung 4 x AT garantiert, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Eine natürliche und tierfreundliche Haltung sowie höchste österreichische Güteklasse sind gesichert.

Das GENUSS AUS ÖSTERREICH Wiener Schnitzel überzeugt mit qualitativ exzellentem Hühner- und Schweinefleisch aus Österreich. Unsere heimischen Landwirte legen bei der Aufzucht großen Wert auf das Wohl der Tiere. Die Schlachtung und Verarbeitung des Fleisches erfolgen ausschließlich in Österreich. Dies wahrt eine lückenlose Kontrolle und maximale Hygienestandards.

Peter Krug, Geschäftsführer von Eurogast Österreich

In der Herstellung der gleichmäßig roh plattierten Hühnerbrust- bzw. Schweinekarree Schnitzel (ca. 6 mm) werden ausschließlich frische Produkte, spezielle Gewürzmischungen und Semmelbrösel vom Bäcker des Vertrauens verwendet. Das schmackhafte Ergebnis ist eine klassisch gut haftende Panade, die ein ausgewogenes Soufflieren ohne Schwenken ermöglicht.

Die Gastronomie setzt verstärkt auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Eurogast Österreich entspricht den hohen Erwartungen und bietet mit GENUSS AUS ÖSTERREICH Produkten eine breite Auswahl an hochwertigem Fleisch aus Österreich. Die 4 x AT Auszeichnung gewährleistet 100%igen Genuss aus Österreich mit kurzen Transportwegen und einer optimalen Frische. Zudem wird maximale Transparenz geboten. Die Herkunft und Verarbeitung der Tiere können vollumfänglich nachvollzogen werden. Zertifizierte heimische Lieferanten versprechen zartes, saftiges Fleisch mit einem intensiven Geschmack.

Qualität und Sicherheit

Österreich hat strenge Vorschriften für die Tierhaltung, Schlachtung und Lebensmittelverarbeitung. In Österreich produziertes Fleisch wird regelmäßig auf Qualität und Sicherheit überprüft. Kund:innen schätzen den besonderen Geschmack und die Zartheit des Fleisches.

Tierwohl

In Österreich werden laut gesetzlicher Regelung Tiere artgerecht gehalten. Die Aufzucht erfolgt in Umgebungen mit ausreichendem Platzangebot, Futter und Wasser stehen jederzeit zur Verfügung.

Nachhaltigkeit

Der Kauf von Fleisch mit der Kennzeichnung 4 x AT unterstützt die heimische Landwirtschaft und reduziert, aufgrund der kurzen Transportwege, den CO₂-Fußabdruck.

Transparenz

Konsument:innen erhalten umfangreichste Informationen über die Herkunft des Fleisches und die Produktionsbedingungen. Dies schafft Vertrauen und ermöglicht den Kund:innen, bewusste Entscheidungen zu treffen.

Eurogast Österreich ist seit 2018 IFS-Broker zertifiziert. Anhand konsequenter und wiederkehrender Überprüfungen (Audits) werden sämtliche Produkte durch qualifizierte Auditoren auf die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und Produktspezifikationen überprüft.



Geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt in Österreich.



Wiener Schnitzel vom Schwein

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 33 Stück à ca. 120 g
4 kg
Art. Nr. 1014584



Wiener Schnitzel vom Huhn

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 33 Stück à ca. 120 g
4 kg
Art. Nr. 1016169



Wiener Schnitzel vom Schwein

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 29 Stück à ca. 140 g
4 kg
Art. Nr. 1014589



Wiener Schnitzel vom Huhn

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 27 Stück à ca. 150 g
4 kg
Art. Nr. 1016170



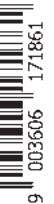
Wiener Schnitzel vom Schwein

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 25 Stück à ca. 160 g
4 kg
Art. Nr. 1014591



Wiener Schnitzel vom Huhn

roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 22 Stück à ca. 180 g
4 kg
Art. Nr. 1016168



Wiener Schnitzel vom Schwein

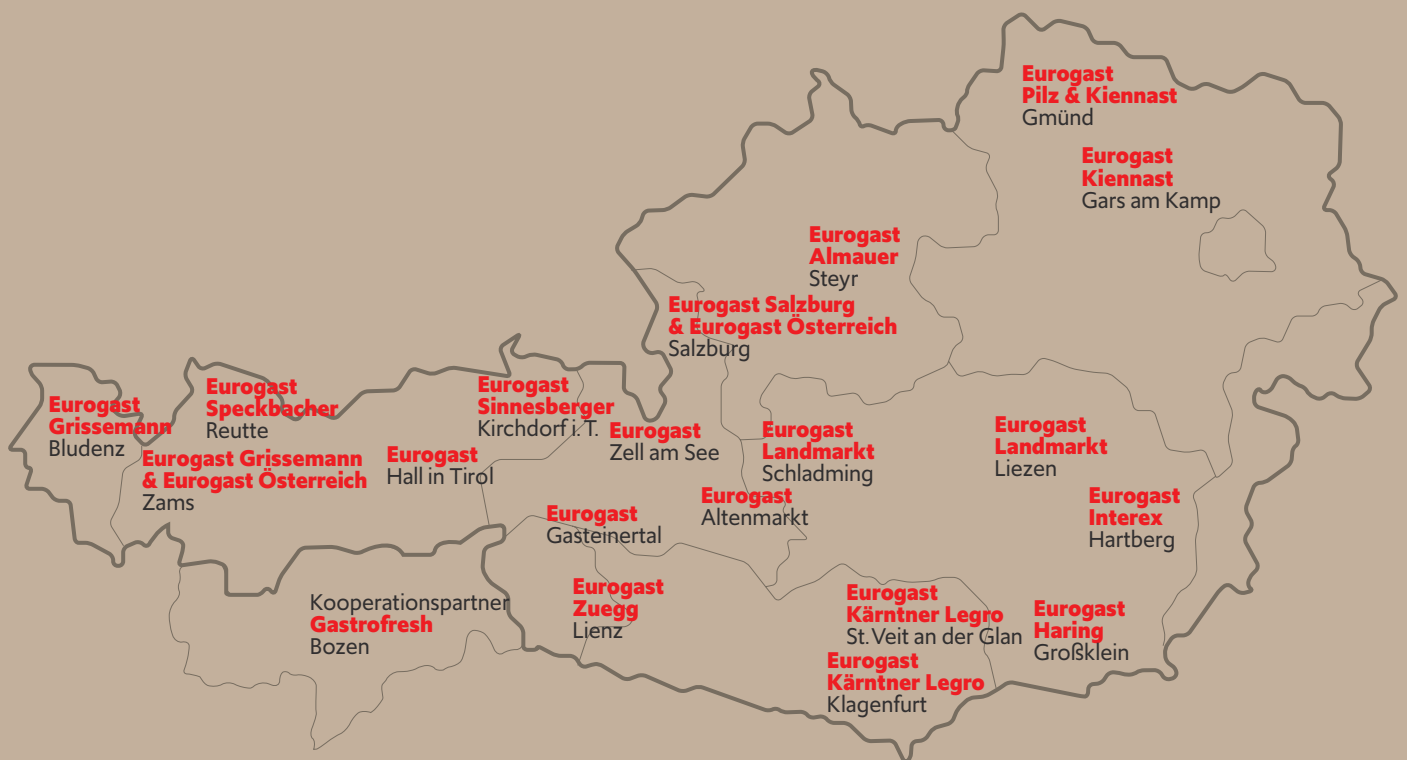
roh, paniert
4 x AT
TK
ca. 20 Stück à ca. 200 g
4 kg
Art. Nr. 1014592



EXPERTEN-TIPP

Um ein gleichmäßiges Soufflieren ohne Schwenken zu erreichen, empfehlen wir, die gefrorenen Wiener Schnitzel bei einer Temperatur von 160° in ausreichend Fett goldbraun auszubacken.





Eurogast Österreich GmbH

Hauptstraße 150
6511 Zams, Österreich
T +43 5442 90807
zentrale@eurogast.at