

Frisches von der Eurogast Eigenmarke

Land der Berge, Land der Täler, Land der besten Molkereiprodukte. Eurogast erweitert im Winter seine beliebte Eigenmarke durch neue Produkten aus dem Frischebereich. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel garantieren die neuen Molkereiprodukte beste Qualität zum gewohnt niedrigen Preis – und dass dabei immer auf Regionalität geachtet wird, versteht sich von selbst.

Exquisite Molkereiprodukte gehören in Österreich zum guten Umgangston in jeder Küche. Frische Milch für den Kaffee, etwas Speisetopfen für die Käsesahne am Nachmittag und dazu lockerleichtes Schlagobers – all das und mehr finden die Eurogast Kunden ab Ende November als Teil der beliebten Eurogast Eigenmarke im Kühlregal. Mit den neuen Produkten umfasst die Eigenmarke rund 130 Artikel und kommt der Nachfrage nach Qualitätsprodukten zu fairen Preisen entgegen.

Frischeprodukte

„Die ersten Produkte der Eurogast Eigenmarke im Frischebereich sind eine

So eine
Frischheit!



enorme Bereicherung für unsere Eigenmarkenfamilie. Bisher gab es in diesem Bereich lediglich den Grana Padano Parmesan als ganzes Stück oder gerieben“, weiß Thomas Walser, Geschäftsführer von Eurogast Österreich und Eurogast Grisseemann. Frische Vollmilch aus Salzburg, österreichischer Gastrorahm mit 32 und 36 % Fett, Sauerrahm, Speisetopfen oder auch cremiges Naturjoghurt im 5 kg- und 10 kg-

Behälter zählen zu den ersten Produkten aus diesem Bereich, der in Zukunft noch weiter wachsen soll.

Qualitätsprodukte à la Eurogast

Wie bei allen Produkten der Eurogast Eigenmarke ist auch bei den Molkereiprodukten höchste Qualität zu fairen Preisen garantiert. Diesen Qualitätsanspruch bestätigt auch das AMA-Gütesiegel, mit welchem alle Molkereiprodukte der Eurogast Marke versehen sind. „Durch das AMA-Gütesiegel verfügen wir über eine zusätzliche Qualitätskontrolle. Neben der Produktqualität sind uns auch die Herkunft unserer Produkte und deren klare Kennzeichnung besonders wichtig“, erklärt Thomas Walser.

Winterfrisch im Kühlregal

Passend zur kalten Jahreszeit stehen die Frischeprodukte ab Ende November bzw. Anfang Dezember in allen elf Gastro-Profimärkten im Kühlregal. „Die neuen Molkereiprodukte sind perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden, also der Gastronomen, Hoteliers und Großverbraucher, abgestimmt. Auch Vegetarier können bei den neuen Frischeprodukten ohne schlechtes Gewissen zugreifen“, so Thomas Walser weiter. Alle Molkereiprodukte der Eurogast Marke sind für Ovo-Lakto-Vegetarier geeignet. Mehr Informationen zu den Eurogast Eigenmarken gibt es auf www.eurogast.at/Eigenmarke

Molkereiprodukte der Eurogast Marke:

- Vollmilch (3,5%) 10 l
- Gastroschlagrahm (32%) ESL 1 l
- Gastroschlagrahm (32%) ESL 5 l
- Gastroschlagrahm (36%) ESL 1 l
- Sauerrahm (15%) 5 kg
- Topfen (20%) 5 kg
- Joghurt natur gerührt (3,6%) 5 kg
- Joghurt natur gerührt (3,6%) 10 kg