

# Kochkäsekultur für Genießer




*Unser Abkochter ist eine traditionelle, heimische Käsespezialität mit unverwechselbarem Geschmack. Schon sein dezent pikanter Duft verlockt zum Kosten. Am Gaumen entfaltet sich dann sein g'schmackig-feines Aroma so richtig. Einfach köstlich!*

## **Innovativ: WIESNER'S Abkochter jetzt NEU auch im praktischen 50g - Portionsbecher**

Der oberösterreichische Kochkäsespezialist Wiesner hat sein Gastronomie-/Großverbraucher-Sortiment um eine willkommene Innovation erweitert: In bester Qualität bietet das Unternehmen seinen beliebten Abkochten weiterhin in den bewährten 2,7 kg- und 1,2 kg-Großbinden und **jetzt NEU auch im praktischen 50 g – PORTIONSBECHER an!**

## **Attraktiv: Die Vorteile des 50 g Portionsbechers für Ihren Gewinn**

 **> einfaches, zeitsparendes und überaus hygienisches Handling beim Anrichten > optisch ansprechend im Klarsichtbecher > genaue Kostenkalkulation beim Wareneinsatz durch exakte Portionierung > leicht zu Öffnen, praktisch wieder verschließbar > vielseitig und abwechslungsreich einsetzbar, z.B. am Frühstücksbuffet, zur Jause, als Dip > überschaubare Haltbarkeit garantiert sowohl flexible als auch exakte Speiseplangestaltung > Wiedererkennungswert einer hochwertigen Regionalmarke aus dem LEH („Prestigewert“) > oberösterreichisches Qualitätsprodukt aus bester Frischmilch der Region > frei von Geschmacksverstärkern, glutenfrei > Quelle für wertvolles Eiweiß > genaue Nährwertberechnung durch Mengenstandardisierung möglich**

## **Vielseitig: Wiesner's Abkochter: Ein Geschmackserlebnis für Feinschmecker Überraschen Sie Ihre Gäste!**

Der delikate, mild säuerliche Geschmack des Abkochten kommt am besten bei Zimmertemperatur zur

Geltung. Nehmen Sie ihn daher einfach einige Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank!

Ob zur Jause oder als kleine Mahlzeit: als leckerer Aufstrich auf frischem Hausbrot oder knusprigem Gebäck macht der cremige Käse immer „gute Figur“!

Mit gemahlenem Pfeffer, edelsüßem Paprika oder Kräuterklassikern wie Schnittlauch, Petersilie und Dille gewürzt, können Sie den Abkochten zusätzlich aufpeppen! Und mit hauchzarten Speck-, Putenschenkelstreifen, gerösteten Kürbiskernen, Zwiebelringen oder gehacktem Knoblauch serviert, lässt sich der rustikale Charakter des Käses zusätzlich betonen.

Ideal harmonisieren zum Abgekochten bodenständige Getränke wie Most oder Bier. Aber auch in der vitalen Küche hat der Abkochte seinen fixen Platz: als verführerische Zutat in feinen Saucen zu Nudeln oder Fleisch, als milder Dip zu Gemüse und Kartoffeln oder in kreativen Füllen, z.B. für Palatschinken oder Tortillas.

## **Solid: Käsereihandwerk auf hohem Niveau**

Produziert werden unsere hochwertigen Käsespezialitäten in unserem modernen Familienbetrieb in Oberösterreich nach einem alten Hausrezept mit viel Erfahrung und Liebe zum Käsereihandwerk. Beste Kochkäsequalität mit Sicherheit! (Zertifiziert nach ISO 9000)

*Sie haben ernährungsspezifische Fragen zu unseren Kochkäsespezialitäten? Kontaktieren Sie*

*unsere Ernährungswissenschaftlerin Mag. C. Stahl*

*telefonisch unter  
0676/47 33 993*

*oder per Mail unter  
wortrezepte@utanet.at!*

