

## Goldregen für HANDL TYROL

33 x DLG-Gold für herausragende Produktqualität und besten Geschmack.

Unglaubliche 33 Gold-, 2 Silber-, und 4 Bronze-Medallien konnte das Tiroler Traditionsunternehmen HANDL TYROL bei der diesjährigen Prämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) mit nach Hause nehmen. Dieses Ergebnis zeigt eindrucksvoll, wie hoch die Qualität der HANDL TYROL-Produkte einzustufen ist und gibt dem Verbraucher gleichzeitig Sicherheit bei Einkauf und Verzehr.

Die Tests der DLG werden von Experten aus Wissenschaft, Lebensmittelkontrolle sowie der Lebensmittelindustrie und des Handwerks durchgeführt. Zunächst werden die eingereichten Produkte von den Prüfern ohne Kenntnisse über Hersteller, Marke, des Produkt oder Preis beurteilt. Aus Gründen der Neutralitätswahrung erfolgen anschließende Verpackungs-, Kennzeichnung-, und Deklarationsprüfungen separat. Eingereicht wurden 33 verschiedene Speck-, Schinken-, Rohwurst- und Bratenspezialitäten und alle schafften den Sprung aufs Podest.

In Sachen Qualität werden bei HANDL TYROL allerhöchste Maßstäbe gesetzt. Die Fülle an Prämierungen bestätigt dieses Qualitätsversprechen des traditionsreichen Familienunternehmens in eindrucksvoller Art und Weise. „Nur bestes Fleisch von kontrollierter Herkunft, die Sorgfalt bei der Lieferantenauswahl und unabhängige interne und externe Kontrollen sind für uns selbstverständlich. Rückverfolgbarkeit ist für uns höchstes Gebot“, erläutert Geschäftsführer Karl-Christian Handl. „Das diesjährige Ergebnis macht uns stolz und motiviert zur stetigen Weiterentwicklung unserer Produkte.“ Der Verzicht auf den Zusatz von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Allergenen ist bei Handl Tyrol selbstredend und ein weiterer wichtiger Garant für höchsten Genuss.

Ein Gold-Garant ist seit Jähren der Tiroler Speck g.A. – ein nicht wegzudenkender Inbegriff der Tiroler Genusskultur. „Die Gewürzmischung dafür findet sich in unserem fast 100 Jahre alten Rezeptbuch“, verrät Karl-Christian Handl. Das Mischverhältnis der Naturgewürze Meersalz, Wacholder, Pfeffer und Knoblauch bleibt geheim. Nur die besten Fleischstücke von höchster Güte und mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden für den Tiroler Speck g.A. verwendet. Neben besten Zutaten sind entsprechendes Fachwissen sowie richtig viel Zeit die Faktoren, die den Tiroler Speck g.A. zu einem Genussprodukt machen, der seinesgleichen sucht und seit Generationen buchstäblich in aller Munde ist.

**Dateien:**

[PT\\_HandlTyrol\\_DLG\\_100519.pdf](#) 306 K



Das HANDL TYROL Team freut sich über den Meadlerregen (v.l.n.r.) Josef Amprosi, Heinz Altböck, Philipp Prentauer, Karl Christian Handl, Christoph Zangerl



Ausgezeichnete Produkte für eine ausgezeichnete Marend



Tiroler Speck g.A. von Handl Tyrol

[Pressefotos zum Download](#)



[< Spektakuläre Bilder..](#)

[Betriebsluft... >](#)

[Zurück zur Übersicht](#)

### Kontakt

**Sitemap**

- [Projekte](#)
- [Referenzen](#)
- [News](#)
- [Presse](#)
- [Kontakt](#)

**Social Media**

**Kontaktformular**

Durch Angabe meiner Daten und Anklicken des Buttons „absenden“ erkläre ich mich damit einverstanden, dass die inpublic GmbH mir regelmäßig Informationen per E-Mail zuschickt. Meine Einwilligung kann ich jederzeit gegenüber der inpublic GmbH

**Adresse**

inpublic GmbH  
Falkstrasse 19  
A-6020 Innsbruck  
Österreich

Tel: +43 512 / 99 84 00  
Fax: +43 512 / 99 84 00 99

E-Mail: [office@inpublic.at](mailto:office@inpublic.at)  
Skype: inpublic

