

Medieninformation

Lukullus-Preis für Schinkenspeck von Handl Tyrol

Geschmack und Qualität überzeugten Verbraucher beim Test

Mit dem AMA-Lukullus wurden kürzlich die besten – von der AMA-Marketing kontrollierten – Fleischerzeugnisse sowie herausragende Projekte und Unternehmen im Fleischbereich ausgezeichnet. Der Nordtiroler Schinkenspeck g.g.A. von Handl Tyrol setzte sich als Sieger in der Kategorie "Bester AMA-zertifizierter Schinkenspeck" durch.

„Es gibt zahlreiche Wettbewerbe, die Produkte auszeichnen, aber keinen, bei dem Konsument:innen die Sieger wählen, das ist unser Alleinstellungsmerkmal“, so AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. Die blind durchgeführte Verkostung, an der 116 Personen teilnahmen, ermittelte die besten Fleischerzeugnisse in verschiedenen Kategorien. Der Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck von Handl Tyrol überzeugte die Konsument:innen mit seinem frischen mildrauchigen Aroma, dem mild-würzigen Geschmack, einem ansprechenden Schnittbild und einer optimalen Konsistenz. Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) unterstreicht die Qualität und Authentizität dieses preisgekrönten Produkts.

Qualität: 100 % aus Österreich

Bei Handl Tyrol ist man stolz darauf, mit dem Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck die Auszeichnung bei diesem bedeutenden Wettbewerb und gleichzeitig die Anerkennung der Konsument:innen erhalten zu haben. Die hohe Qualität des für die Speckproduktion verwendeten Schweinefleisches beruht auf einer verantwortungsbewussten Einkaufspolitik. „Speck-Genießer:innen können sich bei uns sicher sein, dass sämtliche Handl Tyrol Marken Produkte für Österreich zu 100 % mit österreichischen Rohstoff hergestellt werden“, erklärt Vertriebsleiter Dr. Johannes Wechner stolz.

Klassiker der Tiroler Genusskultur

Der authentische Geschmack des preisgekrönten Schinkenspecks spiegelt die langjährige Erfahrung und das Know-how der Handl Tyrol-Mitarbeiter für exzellente Fleischprodukte wider. Der Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck gilt dabei als *der* Klassiker der Tiroler Genusskultur und wird schon seit über 100 Jahren nach traditioneller Familienrezeptur gemacht.

Buchenholz, Naturgewürze und Zeit

Sein feines Raucharoma erhält der Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck durch das milde Räuchern über Buchenholz und das anschließende Trocknen in der Tiroler Bergluft. Dass der Speck mit Naturgewürzen wie Meersalz, Wacholder, Knoblauch und Pfeffer gewürzt wird und gänzlich ohne Geschmacksverstärker auskommt, ist nur ein Teil des Erfolgsgeheimnisses.

Speck braucht nämlich vor allem Zeit: Erst nach sechsmonatiger Reifezeit entfaltet er seinen mild-würzigen Geschmack auf dem Speckbrett, das zum echten Tiroler Lifestyle und Genuss einfach dazugehört.