

## Volltreffer für die Käsetheke

Zur Fußball-Weltmeisterschaft vom 14. Juni bis 15. Juli 2018 in Russland hat der holländische Spezialitäten-Anbieter Vandersterre, Bodegraven/Niederlande, wieder den populären Fußballkäse im Sorti-

ment. Der auffällig im Fußball-Look etikettierte cremige Gouda Schnittkäse ist ein Blickfang in jeder Theke und schmeckt als Pausensnack oder auf Käseplatten. Neben der frischen Laibware für die Theke gibt

es den Fußballkäse auch vorverpackt, ideal für das SB-Regal oder die Cabriotheke. Die Produktion des Fußball-Käses ist limitiert, er ist ab Mitte Mai lieferbar.

[www.VandersterreGroep.de](http://www.VandersterreGroep.de)



Der Gouda im Fußball-Look fällt auf in der Theke.

Vandersterre

## Grillwürste perfekt einschneiden

Eine pfiffige (Werbemittel-) Idee realisierte Guido Flaig mit dem Grillwurstschneider „Der-Schlenz“. Mit seiner patentierten und designgeschützten Gestaltung ermöglicht er das Einschneiden von Grillwürsten in der richtigen Schnitttiefe. Damit macht er das Hantieren mit Messern überflüssig und vermeidet Verletzungen. Durch die garantierte Schnitttiefe werden ein Auseinanderbrechen der Wurst ebenso verhindert wie unkontrolliertes Aufplatzen. Der knapp 8 cm lange „Der-

Schlenz“ aus lebensmittelechtem Kunststoff liegt perfekt in der Hand (L×B×H ca. 77×29×17 mm). Die Seitenflächen bieten Platz für individuelle Werbebotschaften, die als Lasergravur aufgebracht werden. Neben der typischen „Der-Schlenz“-Farbe in auffälligem Fluorgelb sind weitere Farben auf Anfrage erhältlich. „Mit dem ‚Der-Schlenz‘ bieten wir ein perfekt gestaltetes Grillwerkzeug für Werbebotschaften oder als Mitnahmeartikel im Zusatzsortiment an“, sagt der Erfinder Dipl.-Ing.



Pfiffiges Werbemittel: „Der-Schlenz“ garantiert die richtige Schnitttiefe für knusprig-knackige Grillwürste.

Der-Schlenz

(FH) Guido Flaig, der den Grillwurstschneider als Reaktion auf die schwere Verletzung eines Freundes beim Grillwurstschneiden entwickelt hat. Übrigens

„Der-Schlenz“ kann auch zum Aufschneiden der Pelle von Weißwürsten oder zum Orangenschälen verwendet werden.

[www.der-schlenz.de](http://www.der-schlenz.de)

## Salami umarmt Parmesan

Salgiano ist eine ganz neue, köstliche Kreation aus der Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford, Osnabrück, die schon im Namen die Begriffe Salami und Parmigiano Reggiano vereint.

Etwas Vergleichbares hat es noch nie gegeben: Ein Kern aus zwölf Monate bis zur geschmacklichen Vollendung gereiftem Parmigiano Reggiano wird mit handwerklichem Geschick von leckerer Salami umhüllt. Frisch an der Theke hauchfein aufgeschnitten, zerfällt die Scheibe in zarte Parmesanblättchen und feine Salamistreifen – ein Ge-

nuss, mit dem man sich sofort wie in Italien fühlt.

Auch für die optisch ansprechende Präsentation hat sich Bedford etwas einfällen lassen: Fleischer bekommen zu jeder Packung Salgiano (zwei Stück, je 330 g) 20 hübsche Frische-Tüten im schwarz-weißen Zeitungsluck – das hauchfein geschnittene Produkt ist schließlich so frisch wie eine tagesaktuelle Zeitung.

Die Salami wird nicht nur aus hochwertigen Zutaten hergestellt und nach einem besonderen Naturverfahren gereift. Konsequentermaßen auf höchste Qualität und

nachhaltige Herkunft seiner Rohstoffe bedacht, geht Bedford noch einen Schritt weiter. Denn das Schweinefleisch der Salgiano stammt zu 100 Prozent aus tiergerechter Offenstallhaltung. Diese alternative



Salgiano vereint Salami und Parmigiano Reggiano in einem köstlichen Produkt. Bedford

Haltungsform orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen der Schweine und bietet ihnen unter anderem freien Zugang zu frischer Luft, mehr Platz und Stroh, frei wählbare Temperaturbereiche und damit insgesamt deutlich mehr Tierwohl. Ein Anliegen, das Gesellschafter Bert Mutsaers persönlich so sehr am Herzen liegt, dass er im April 2016 den Verein zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen initiiert hat, den das Unternehmen seitdem unterstützt ([www.offenstall.com](http://www.offenstall.com)).

[www.bedford.de](http://www.bedford.de)