

HANDELSHOF Management GmbH, Viktoriastr. 26, 51149 Köln, Tel.: 02203/1706-0

Achtung! Bitte Sperrfrist beachten: Dienstag, 25. September, 12.30 Uhr

Messepremierieren:

Exklusive Fleischspezialitäten bei Handelshof

- Trend zu Top-Qualität bei Frischfleisch
- Argentinisches Jung-Rindfleisch „Novillitos“
- Frischgeflügel-Spezialitäten „Château Du Pont“

Köln, 25. September 2007 / Gleich zwei Neuheiten präsentiert Handelshof auf der diesjährigen Kölner Ideenbörse den Fachbesuchern: Die etablierte Eigenmarke für argentinisches Rindfleisch „Hacienda Horizonte“ wird um „Novillito“ erweitert, eine Auswahl verschiedener Zuschnitte vom argentinischen Jungrind. Aus Frankreich kommen Frischgeflügelspezialitäten, die Handelshof ab sofort exklusiv unter dem Markennamen „Château Du Pont“ anbietet und damit eine Lücke im Frischgeflügel-Sortiment in Premium-Qualität schließt.

Keine Kompromisse

Während Verbraucher zunehmend durch Meldungen zu „Fleischskandalen“ verunsichert sind, setzt Handelshof bereits seit Jahren mit Erfolg auf den Gegentrend: Top-Qualität bei Frischfleisch durch handverlesene Lieferanten und exklusive Zuschnitte. Für die Kunden aus Gastronomie und Hotellerie bedeutet dies ein Maximum an Sicherheit und die Grundlage für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Neben dem deutschlandweit exklusiven Angebot setzt Handelshof auf die professionelle Beratung im Markt. Jeder der 14 Cash & Carry-Märkte verfügt über eine eigene Metzgerei, die von einem Metzgermeister geführt wird. Hier werden Profis von Profis beraten und müssen keine Kompromisse bei der Warenqualität in Kauf nehmen.



Novillito – aus den Weiten der argentinischen Pampa

Für den unverwechselbaren Geschmack argentinischen Rindfleisches sorgen die weitläufigen und naturbelassenen Weidegründe der Pampa. Erstmals überhaupt wird von Handelshof nun Fleisch von argentinischen Jung-Rindern in Deutschland in den Handel gebracht, das deutlich zarter als europäisches Kalbfleisch ist. „Charakteristisch für "Novillito"-Fleisch ist zudem ein kräftigerer Geschmack in Richtung Rindfleisch. „Novillitos“ sind so feinfasrig und zart, dass selbst aus klassischen Bratenstücken wie Oberschale, Unterschale oder Rolle hervorragende Steaks geschnitten werden können. Zusätzlich haben wir zwei besonders schmackhafte Grillsteakartikel im Sortiment: den in Europa eher als Bratenstück üblichen Tafelspitz – in Argentinien als Picanha bekannt – und das so genannte Bürgermeisterstück“, erläutert Dirk Nennen, Einkaufsleiter für Fleisch, Wurst und Geflügel bei Handelshof. „Novillito“ erweitert die Bandbreite argentinischer Rindfleisch-Spezialitäten der Handelshof-Marke „Hacienda Horizonte“.



Gourmet-Geflügel aus Frankreich: Château Du Pont

Sein Angebot an Frischgeflügelfleisch weitet Handelshof mit „Château Du Pont“ aus und bietet seinen Kunden damit erstmals Frischgeflügel in Premium-Qualität, das ausschließlich für Handelshof zugeschnitten und verpackt wird. Alle angebotenen Frischgeflügel-Artikel stammen aus kontrollierter Aufzucht festgelegter EU-Fachbetriebe. Die Tiere werden ausschließlich pflanzlich gefüttert um eine bestmögliche Konsistenz und ein hohes Geschmackserlebnis zu erzielen. Die Zuschnitte sind für den Profi optimiert, wie zum Beispiel die teilweise ausgelöste Entenkeule, die ohne Oberschenkelknochen, gerollt angeboten wird. Das Angebot umfasst ausgesuchte Zuschnitte von der Ente wie Entenbrust, Keule und Filet sowie Wachtel-Spezialitäten (u.a. Wachtelfilets, Wachtelbrust und Wachteleier) und Tauben.

Text und Bildmaterial zum Download unter www.handelshof.de. Der Abdruck ist honorarfrei, ein Belegexemplar wird erbeten.

Pressekontakt:

pr.nrw

Volker Klein

tel 0221 – 78 888 788

fax 0221 – 78 888 787

vk@pr-nrw.de