



Edler Salami-Snack-Genuss

LOIDL erweitert ab sofort das Salami Sticks Sortiment um Edelschimmel-Variante



St. Stefan im Rosental, am 23. März 2022 – Die Vögel zwitschern, Bäume und Pflanzen erblühen und die Sonne versorgt uns wieder mit ihren warmen Sonnenstrahlen. Endlich ist er da - der Frühling! Jetzt häufen sich die Momente, in denen wir wieder wandern gehen und Zeit in der Natur verbringen können. Besonders beliebt und praktisch für unterwegs sind die Salami Sticks von LOIDL. Ab sofort ergänzt die steirische Salami-Marke mit einer weiteren Salami Sticks Sorte „edel“ das Snacksortiment.

Passend zur wärmeren Jahreszeit erweitert LOIDL das Salami Stick Sortiment: ab sofort gibt es den extra feinen Rohwurstsnack aus bestem Schweinefleisch in der neuen Salami Sticks Sorte „edel“ – aromatisch gewürzt und naturgereift mit Edelschimmel aber ohne Haut. Die „edel“ Salami Sticks reifen mehrere Wochen unter der strengen Aufsicht des Salamimeisters heran. Durch die sorgfältige Naturreifung entsteht eine feine Schicht Edelschimmel, welche die Salami umhüllt und sie zu einer Gaumenfreude macht.

„Rund 3.400 Tonnen Salami wurden im letzten Jahr in Österreich genossen. Salami ist nicht nur eine der beliebtesten Wurstsorten im Land, die Salami-Produktion zählt auch zur Königsklasse in der Wurstproduktion. Wir freuen uns allen Salami-Snack-Fans ein weiteres Geschmacks-Highlight aus unserem Sortiment in dieser Edel-Snack-Variante anbieten zu können“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, zu denen die Marke LOIDL gehört.

Erhältlich sind die Sticks in den Sorten „Klassik“ und „Edel“ im österreichischen Lebensmittelhandel.

Copyright: LOIDL

Über LOIDL

Am Standort St. Stefan im Rosental in der Südoststeiermark wurde LOIDL Ende 2017 von der Marcher Gruppe übernommen. LOIDL ist spezialisiert auf Salami und Rohwürste. Diese qualitativ hochwertigen Produkte sind aufgrund ihrer Rezeptur und der langen Reifung besonders beliebt. Ob Haussalami, Kantwurst oder Landjäger, jede Köstlichkeit wird sorgfältig und mit besten Zutaten hergestellt. In einem eigenen Betriebsteil werden



fleischlose Produkte produziert, die sowohl im Inland als auch sehr stark im Ausland angeboten werden.

Weitere Informationen unter:

www.loidl-spezialitaeten.at

www.facebook.com/loidlSpezialitaeten/

www.instagram.com/loidl_spezialitaeten/

Über Marcher Fleischwerke

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit über 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Fleischunternehmen gewachsen. Mit einem Umsatz von 530 Mio. Euro (2020) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt neun Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeiter. Verarbeitet werden jährlich 160.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten. Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies „Styria Beef“, „absolut steirisch“ sowie www.fleischwerkstatt.at. „Landhof“, „LOIDL“ und „die OHNE“ decken die Feinkostschiene ab. „Blasko Convenience“ rundet das Portfolio im Conveniencebereich ab.

Weitere Informationen unter:

<https://www.marcher.at/de-at/>

<https://at.linkedin.com/company/marcher-fleischwerke-%C3%B6sterreich>

Pressekontakt:

Sonja Vikas

+43 4242 41555-0

sonja.vikas@marcher.at

Brandenstein Communications

+43 1 3194101-11

presse@brandensteincom.at