

## LOIDL feiert den „Tag der Salami“ mit neuer Salami Sticks Sorte „Knoblauch“



St. Stefan im Rosental, am 6. September 2022 – Der 7. September ist im Kalender der steirischen Salami-Marke LOIDL jedes Jahr dick markiert. An diesem Datum findet nämlich der alljährliche „Tag der Salami“ statt. Heuer wird dieser besondere Tag mit der neuen Salami Sticks Sorte „Knoblauch“ zelebriert. Salami-Liebhaber kommen voll auf ihre Kosten. Die Sticks aus saftiger Salami mit feiner Knoblauch-Note lassen Genießer-Hezen höherschlagen.

Salami ist und bleibt eine der beliebtesten Wurstsorten im Land – rund 4.600 Tonnen wurden im letzten Jahr in Österreich genossen. Als einer der größten heimischen Salami-Hersteller bietet LOIDL für alle Liebhaber:innen dieser schmackhaften Rohwurst ein umfangreiches Genusssortiment: ob Haussalami, ummantelte Salamis, Salamipralinen, Salami Sticks, Kantwurst oder Landjäger

– jede Köstlichkeit wird sorgfältig und mit besten Zutaten hergestellt.

### Ein Tag, um die Salami zu ehren

Der „Tag der Salami“ wurde im Jahr 2006 von der Gesellschaft zur Würdigung der Salami (SAS) im US-amerikanischen Henrico (Virginia) ins Leben gerufen, um die Salami besonders zu ehren. Ehre wem Ehre gebührt – die „Königin der Würste“ braucht nicht nur Know-how und geschultes Fachwissen, sondern verlangt auch während ihrer Herstellung und Reifung ganz besondere Sorgfalt und Pflege. Um den Ehrentag also gebührend zu feiern, erweitert LOIDL das Salami Stick Sortiment: ab sofort gibt es den extra feinen Rohwurstsnack aus bestem Schweinefleisch in der neuen Salami Sticks Sorte „Knoblauch“. Den intensiven, aromatischen Geschmack verdankt die neue Variante dabei der hervorragenden Qualität des österreichischen Schweinefleisches, das mit Knoblauch verfeinert wird. So wird die Salami Sack-Spezialität zu einem besonderen Genuss. Gerade Knoblauchliebhaber:innen kommen hier voll auf ihre Kosten.

„Unsere Salami Sticks sind ein beliebter Snack. Wir freuen uns daher ein weiteres Geschmacks-Highlight in dieser Knoblauch-Snack-Variante anbieten zu können“, so Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke, zu denen die Marke LOIDL gehört.

Erhältlich sind die LOIDL Salami Sticks in den Sorten „Klassik“, „Edel“ und „Knoblauch“ 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](http://www.loidl-spezialitaeten.at)

[www.facebook.com/loidlspezialitaeten/](https://www.facebook.com/loidlspezialitaeten/)

[www.instagram.com/loidl\\_spezialitaeten/](https://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 561 Mio. Euro (2021) 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 „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](mailto:sonja.vikas@marcher.at)

Brandenstein Communications

+43 1 3194101-11

[presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at)

Sollten Sie zukünftig Presseausendungen von den LOIDL nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter [presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at) (Betreff: PA LOIDL abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von LOIDL.