

Medieninformation

„Qualität Tirol“ Gulaschsuppe vom Jahrling jetzt über die neue Convenience Linie I LIKE bei MPREIS erhältlich!

Innsbruck, am 26. November 2019

Egal ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder die Mittagspause, mit I LIKE Produkten übernimmt MPREIS das Gemüseputzen, Schnippeln oder Kochen und sorgt mit schmackhaften Gerichten für Abwechslung am Speiseplan. Seit kurzem bereichert die „Qualität Tirol“ Gulaschsuppe vom Jahrling das I LIKE Sortiment - ein schnelles Gericht aus Tiroler Zutaten für die Mittagspause oder, wenn es zuhause einmal schnell gehen muss.

Die To-Go Linie bei MPREIS

„Im stressigen Alltag bleibt die Zeit oft aus, sich ein schmackhaftes und nahrhaftes Gericht zuzubereiten. I LIKE ist die To-Go Linie für alle, die gerne gut essen und genießen aber nicht lange in der Küche stehen wollen“, erklärt Alexander Jeschow von der Firma MPREIS und gibt Einblick in die Zubereitung der Speisen: „Alle Gerichte von I LIKE werden bei uns in Völs nicht nur frisch zubereitet, es kommen auch nur ausgewählte Zutaten zum Einsatz. Alles was nicht notwendig ist, wie zum Beispiel der vermehrte Einsatz von Salz und Zucker sowie zugesetzte Konservierungsmitteln, werden bei den I LIKE-Gerichten bewusst weggelassen. Die Speisen werden schonend mittels Dampfverfahrens gekocht, damit möglichst viele Nährstoffe erhalten bleiben. Wir kennen unsere Lieferanten genau und konzentrieren uns auf das, was in der Region frisch verfügbar ist.“

Tiroler Convenience-Produkte

„Gulaschsuppe zählt in ganz Österreich zu den beliebtesten Hütten- und Wirtshausspeisen. Aus klein gewürfelten Tiroler Rindfleischstücken mit Zwiebeln und Erdäpfelstückchen gekocht, ist die Gulaschsuppe besonders jetzt in der kalten Jahreszeit eine wärmende Mahlzeit. Es freut mich, dass MPREIS bei seiner I LIKE Linie auf regionale Produkte setzt und mit der Gulaschsuppe vom ‚Qualität Tirol‘ Jahrling Konsumenten einen besonderen Genuss bietet“, so Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl. „Dunkelrosa, zart und feinfaserig ist das Fleisch vom Jahrling und vereint so alle positiven Eigenschaften von Kalbfleisch und klassischem Rindfleisch. Die feine

Marmorierung bürgt für den hervorragenden Geschmack und die Saftigkeit. Durch die natürlichste Haltungsform - der Mutterkuhhaltung und bestes Futter ist das Fleisch vom Jahrling besonders hochwertig, reich an Vitaminen und Eiweiß“ erklärt Pöschl die Vorteile des Tiroler Jahrlings abschließend.

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/575701-12