



Mit HINK zu neuen Ufern: Ein Fisch kommt selten allein!

Ganz nach dem Motto „Innovation trifft Tradition“ steht die HINK-Manufaktur seit über 75 Jahren für hohe Handwerkskunst und beste Qualität. Mit dem Launch des österreichischen Süßwasserfisches in der Dose beweist das Familienunternehmen einmal mehr seine Kreativität und seine Rolle als Vorreiter. Im modernen Design präsentiert sich die brandneue Köstlichkeit dem heimischen Gourmet-Markt und besticht mit ausgezeichnetem, raffiniert vielschichtigem Geschmack. Die Delikatesse ist ab Anfang Dezember 2016 in den vier Geschmacksrichtungen Lachsforelle, Seesaibling, Karpfen und Wels erhältlich.

Nachhaltigkeit & Premium-Qualität

Dem Zeitgeist voraus setzt das Unternehmen schon seit Jahren auf heimische Herkunft der Zutaten und nachhaltige sowie schonende Produktion nach höchsten Standards, um beste Qualität für die Spezialitäten garantieren zu können. Für die Herstellung des HINK-Dosenfisches werden ausschließlich österreichische Süßwasserfische aus artgerechter Haltung herangezogen. Mit dem Fisch aus der Dose bringt HINK neben Genuss und Qualität ein gutes Stück Verantwortung, Innovation sowie Tradition auf den Tisch.

Fisch trifft Dose - Vier HINK Kreationen zum Genießen

HINK Rezepturen, der fangfrische Fisch von Eishken Estate und die hochwertigen Öle von Fandler vereint in einer Dose - vier Spitzenprodukte der besonderen Art:

Lachsforelle

Die Lachsforelle aus kristallklarem Quellwasser punktet mit ihrer kompakt-saftigen Fleischstruktur, feiner Würze, abgerundet durch die frischen Zitronen-Aromen sowie dem nussig-milden Geschmack des Rapsöls. Die perfekte Gaumenfreude für alle Genießer.

Seesaibling

Der Seesaibling – ein ausgezeichneter Fisch mit unvergleichlichem Geschmack! Der Bewohner aus der Naturteichwirtschaft Radlberg bietet mit seinem festen Fleisch sowie seinen ausgeprägten Aromen, verfeinert mit Basilikum, eine perfekte Basis für eine HINK- Gourmet-Jause.

Karpfen

Jeden Tag ein kleines Festmahl: Der Karpfen! HINK verwendet für die Produktion ausschließlich einjährige Karpfen. Der nussig-milde Geschmack des Rapsöls und der Eigengeschmack des jungen Karpfens bieten feinsten Fischgenuss.

Wels

Der Wels – auch als Waller bekannt, ist der größte Süßwasserfisch Europas! Der Raubfisch zeichnet sich vor allem durch sein kompaktes, weiches Fleisch aus, das so gut wie grätenfrei ist. Der süßliche Geschmack, verfeinert mit frischem Rosmarin, garantiert Gaumenfreude vom Feinsten.

HINK exklusive Fischdosen Serie, erhältlich im Online-Shop- unter www.hink-pasteten.at oder direkt in der HINK Manufaktur wie auch bei Fandler Öl, Eishken Estate und Julius Meinl am Graben.

Rückfragehinweis:

Hink GmbH

E-Mail: office@hink-pasteten.at oder Telefon: +43 / (01) 258 23 51

Pressekontakt:

ALBA Communications GmbH

Mag. Sabine Hintermayer, Lisa-Maria Geyer, BA

Telefon: +43/1/ 353 60 10-16 bzw. +43/1/ 353 60 10-13

Mail: s.hintermayer@albacomcommunications.at; l.geyer@albacomcommunications.at