

## **Mit HINK ist gut Sulzen essen! Traditionsreicher Genuss, neu verpackt im eleganten Glas!**

**Wien, im Mai 2017 - Wenn traditionelle Gerichte mit einem innovativen Touch versehen werden, dann waren die Spitzköche aus der Wiener Pasteten-Manufaktur HINK am Werk. In den drei raffiniert, ausgewogenen Kreationen Tafelspitz-Sülzchen, Krustenschinken-Mais-Sulz und Selchschoopf-Sülzchen vereint HINK echte Handwerkskunst der Sulzproduktion mit zeitlosen Rezepturen aus der österreichischen Küche im praktischen formschönen Stürzglas.**

### **Neuer Glanz für Wiener Spezialitäten**

Mit besonders intensiven Aromen, der Kombination aus bestem österreichischen Fleisch sowie regionalem Gemüse, machen die edlen Sulzen aus dem Hause HINK nicht nur geschmacklich einiges her, sondern wecken auch Kindheitserinnerung an die beliebte Brettljausn im Wirtshaus oder an die Brotzeit bei den Großeltern. Wiederholt wird HINK seinem Ruf als Vorreiter gerecht, denn die handgemachten Sulz-Kreationen präsentieren sich erstmals in edlen 200g Gläsern und kleiden das beliebte Gericht chic für jede Gelegenheit. Einfaches Handling – die Sulz auf einen Teller stürzen und genießen.

### **Tafelspitz-Sülzchen**

Der Tafelspitz ist ein Klassiker der Wiener Küche. Das zartgekochte Rindfleisch verfeinert mit knackigem Gemüse sowie fein gewürztem Aspik macht HINKs Sulz-Kreation zu einer delikaten Vorspeise für Gourmets.

### **Krustenschinken-Mais-Sulz**

Mit einem verführerisch aromatischen Brataroma besticht der Krustenschinken Freunde des Kochfleisches. Die handgeschnittenen Schinkenstücke werden von sorgfältig ausgewähltem Gemüse begleitet und mit Aspik harmonisch verbunden. Die perfekte Gaumenfreude für alle Genießer.

### **Selchschoopf-Sülzchen**

Saftiges Geselchtes vom Schopf in Kombination mit knackigem Gemüse, abgerundet von fruchtiger Säure vom Essiggurkerl sowie das Aroma vom scharfen Kren, umhüllt von würzigem Aspik, garantiert Hochgenuss vom Feinsten.

*Die Sulzen-Spezialitäten aus dem Hause HINK sind bei SPAR Gourmet oder direkt in der HINK Manufaktur erhältlich.*

### **Über HINK**

Das Wiener Traditionsunternehmen ist Genießern bereits seit über 80 Jahren ein Begriff. „Genuss und Leidenschaft“ lautet das Motto, unter welchem täglich köstliche Spezialitäten in der Hink-Manufaktur hergestellt werden. Die Pasteten-Profis legen bei der Herstellung der exquisiten Hink-Produkte größten Wert auf ausgezeichnete Qualität sowie regionale Zutaten. Mit Leidenschaft werden in der hauseigenen Produktionsstätte täglich frische Pasteten-Kreationen in Handarbeit erzeugt. 2007 übernimmt die Familie Spak den Betrieb, renoviert ihn und läutet gemeinsam mit einem jungen Team die Renaissance der Pasteten ein. . Beste Qualität, laufende Innovationen, Produktverfeinerungen sowie die Leidenschaft immer wieder neu zu kreieren, stehen seither am Tagesplan der Pasteten-Macher.

### **Rückfragehinweis:**

Hink GmbH  
E-Mail: [office@hink-pasteten.at](mailto: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@albacomunications.at](mailto:s.hintermayer@albacomunications.at); [l.geyer@albacomunications.at](mailto:l.geyer@albacomunications.at)