



Vorweihnachtliches Comeback: Die Sonderedition KRACHER Hühnerleberparfait ist wieder erhältlich!

Als Hommage an die jahrelange Freundschaft zwischen den beiden Traditionsbetrieben KRACHER und HINK, präsentierte der Geschäftsführer der HINK Pastetenmanufaktur Peter Spak zur Jahrgangspräsentation 2016 die KRACHER Sonderedition – eine perfekte Mischung aus österreichischer Hühnerleber und Süßwein, mit frischer Landbutter zu einem Parfait mit Schmelz verarbeitet.

Rechtzeitig zur Vorweihnachtszeit und rund um die Festtage ist die Sonderedition nun wieder erhältlich! Zur Freude all jener, die ihre Gäste gerne mit exquisiter Kulinarik überraschen. Serviert als Amuse-Gueule oder zur Vorspeise verfeinert mit süßer Feige und etwas hochwertiger Crema di Balsamico, ist das KRACHER Hühnerleberparfait der perfekte Einstieg in ein stimmungsvolles Essen mit Freunden und Familie.

Peter Spak: „Wir freuen uns sehr über die jahrelange Freundschaft der beiden Familien. Es war höchste Zeit, die Qualitätsprodukte von KRACHER & HINK zu vereinen. Und wir sind stolz auf das Ergebnis: Das KRACHER Hühnerleberparfait ist die perfekte Kombination aus Süßwein und österreichischer Hühnerleber und vor allem in der stimmungsvollsten Jahreszeit ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.“

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
M: office@hink.wien
T: +43 (01) 258 23 51

Pressekontakt:

ALBA Communications GmbH
Mag. Alexandra Seyer, Selma Arslan
M: a.seyer@albacomunications.at bzw. s.arslan@albacomunications.at
T: +43 (1) 353 60 10-10 bzw. +43 (1) 353 60 10-19