



Hühnerleberparfait KRACHER:

HINK präsentiert Sonderedition am Weinlaubenhof in Illmitz

Eine Hommage an eine jahrelange Freundschaft zweier Traditionsunternehmen

(Wien, am 10. Oktober 2016) Auch heuer versammelten sich Connaisseurs, Sommeliers und Genießer vom 8. bis 10. Oktober inmitten von Illmitz, im Weinlaubenhof Kracher, zur fulminanten Jahrgangspräsentation 2016. Tausende Gäste wurden ein Wochenende lang mit zahlreichen kulinarischen und vinophilen Highlights verwöhnt. 2 Sterne Starkoch Dieter Koschina offerierte außergewöhnliche Kreationen von der Algarve, Christian Pöhl war mit internationalen Käsevariationen vertreten, und Hans Schwarz erfreute mit Klassikern aus der österreichischen Küche. Als Hommage an die jahrelange Freundschaft zwischen den beiden Traditionsbetrieben KRACHER und HINK, präsentierte der Geschäftsführer der HINK Pastetenmanufaktur Peter Spak, die KRACHER Sonderedition – eine perfekte Mischung aus österreichischer Hühnerleber und Süßwein, mit frischer Landbutter zu einem Parfait mit Schmelz verarbeitet.

„Die HINK Sonderedition „Hühnerleberparfait KRACHER“, ist eine großartige Überraschung für uns. Wir bedanken uns herzlich bei der Familie Spak für diese köstliche Kreation,“ so Gernot Kracher, Geschäftsführer des gleichnamigen Weinlaubenhofs KRACHER.

„Wir freuen uns sehr über die jahrelange Freundschaft der beiden Familien. Es war höchste Zeit, die Qualitätsprodukte von KRACHER & HINK zu vereinen. Wir sind stolz auf das Ergebnis: Hühnerleberparfait KRACHER, die perfekte Kombination aus Süßwein und österreichischer Hühnerleber,“ so Peter Spak, Geschäftsführer der HINK Pastetenmanufaktur.

Fotos: ©Hink

Rückfragehinweis:

Hink GmbH

E-Mail: office@hink-pasteten.at

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