



Hirschgulasch

Landmetzgerei Astrid Graninger

280 g Frischfleisch von der Hirschkeule, Wildfonds,
Weizenmehl, Gewürze,
Butterschmalz, Zwiebel, Kochsalz, Preiselbeer und
Rotwein

Vor Frost und Hitze geschützt lagern!

mit Fleisch

Menge: 400g

Luculta#: 10325

Das Hirschgulasch aus der Landmetzgerei Graninger in Hittisau wurde bereits mehrfach prämiert. Es wird nach einem traditionellen Rezept der Familie hergestellt; auf chemische Zusatzstoffe wird selbstverständlich verzichtet. Ein herrliches Gericht für kalte Herbst- und Wintertage.



Zu Besuch bei:

Landmetzgerei Astrid Graninger

Platz 341b 341b, 6952 Hittisau

Österreich / Bludenz - Bregenzer Wald

In der Vorarlberger Landmetzgerei von Astrid Graninger in Hittisau wird auf Hausmacher-Qualität großer Wert gelegt. Seit drei Generationen werden nach der Rezeptur des Großvaters heiß geräucherte Speckspezialitäten nach einem Verfahren aus alter Überlieferung hergestellt. Das Unternehmen verbindet neue Techniken mit altbewährter Handwerkstradition. "Unsere Produkte wurden bereits mehrfach international mit Gold und Silber ausgezeichnet", ist Astrid Graninger stolz auf ihre Spezialitäten. Ausgewählte Fleischteile werden handgesalzen und nach einem speziellen Naturrauchverfahren geräuchert. Die Hausmacher Konserven sind aus Frischfleisch hergestellt und ohne chemische Konservierungsstoffe allein durch Hitze haltbar gemacht. Hausgemachte Speck- und Wurstwaren, Hausmacher-Konserven, diverse Wildspezialitäten, Weine und Feinkostartikel – beim Rundgang durchs Geschäft treffe ich aus dem vielseitigen Angebot eine köstliche Auswahl für unser Luculta-Sortiment.

Für Luculta – aus Freude am Genuss:

Sabine Mantsch

