



Foto: Peter Spak, © HINK GmbH



© HINK GmbH

Junge Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl Der neue Hit von HINK

Nach dem großen Erfolg des Launches der ersten vier Produkte aus der Serie „mit HINK zu neuen Ufern - der fangfrische Fisch von Eishken Estate und die hochwertigen Öle von Fandler vereint in einer Dose“ greift das Kreativ Team der HINK Manufaktur wieder getreu dem Motto „Innovation trifft Tradition“ den Trend der Qualitätssardinen in der Dose auf und kreiert ein neues Produkt: Junge Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl.

Dieser besondere Süßwasserfisch mit unvergleichlichem Geschmack und perfekter Konsistenz eignet sich hervorragend als nachhaltiges Produkt, um im Zuge der Leerfischung der Meere eine Alternative zu bieten. Selbstverständlich kommen alle Rohstoffe aus Österreich, mit Eishken Estate, der Ölmühle Fandler und dem Salz der Salinen Austria kann HINK wieder seinen hohen Qualitätsanspruch erfüllen. Die Herkunft der Ingredienzen ist also genau definiert und frei von Zusatzstoffen. Natürlich, wie bei HINK Tradition, wird das Produkt handwerklich verarbeitet. Das bedeutet, dass jeder einzelne Fisch geprüft und per Hand schonend in die Dose eingelegt wird.

Auch bei der Verpackung sind die Ansprüche des Herstellers groß: die künstlerisch gestaltete Kartonbox des vielseitigen Malers und Designers Kurt Rudolf verleiht dem Produkt zusätzlich eine spezielle Note.

Seit mehr als 75 Jahren steht HINK für höchste Handwerkskunst und beste Qualität.

Mit dem neuesten Produkt JUNGE SAIBLINGE IN KALTGEPRESSTEM RAPSÖL in der Dose beweist das Familienunternehmen einmal mehr seine Kreativität und seine Rolle als Vorreiter einer zeitgemäßen Verarbeitung hochwertiger Produkte.



© HINK GmbH/derPfeil

HINK's „Junge Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl“, erhältlich im ausgewählten Delikatessenhandel, im Online-Shop unter www.hink.wien oder direkt in der Hink Manufaktur.

Über HINK

Das Wiener Traditionssunternehmen 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, Fr. Schmidt
office@hink.wien
01/2582351-12