



Von der Frischetheke zum Spargeltreff

Spargel, das beliebteste Frühsommergemüse, hat bald wieder Saison / Metten stellt Sauerländer Schinken-Duo vor

Finnentrop/Sauerland, 22. Februar 2010 – Noch ist das Sauerland zur Freude aller Wintersportler von einer dichten Schneedecke überzogen, schon werden die ersten Vorbereitungen für den Frühling getroffen. Metten Fleischwaren arbeitet pünktlich zum Saisonstart auf den Feldern an seinem eigenen Spargelprogramm und bietet mit dem Sauerländer-Schinkenduo die perfekte Ergänzung für den köstlichen Spargelgenuss.

Wenn zum ersten Mal im Jahr frischer Spargel auf den Tisch kommt, dann ist es offiziell: Der Frühling ist da. Und wie könnte man den ersten Spargel des Jahres besser zubereiten als ganz klassisch mit Qualitätsschinken aus der Frischetheke? Mit dem Sauerländer-Schinkenduo geben Sie diesem traditionellen Gericht den letzten Schliff. Die feine Schärfe des Sauerländer Senfschinkens und der saftige Pilzgeschmack des Sauerländer Waldpilzschinkens veredeln einfach jedes Spargelgericht.

Mit dem Sauerländer-Schinkenduo wird die Frischetheke zum Spargeltreff. Metten bietet kompromisslos hohe Qualität mit dem unvergleichlichen Geschmack aus dem Sauerland. Beide Schinken sind handwerklich gefertigt. Der Sauerländer Senfschinken wird frisch gebacken und erhält durch den Original Schwerter Senf seinen kräftigen und herzhaften Geschmack. Beim Sauerländer Waldpilzschinken durchdringen und verzieren aromatische Waldpilze den Schinken und geben ihm seine ganz besondere Note.

Ansprechpartner:

Ulrich M. Hehlke
Vorsitzender der Geschäftsführung
Metten Fleischwaren GmbH & Co. KG
Bamenoher Str. 244
57413 Finnentrop
Tel +49 (0) 2721-515 191
Fax +49 (0) 2721-515 151
ulrich.hehlke@metten.net
www.metten.net

– PRESSEMITTEILUNG –



Weitere Informationen zur Metten-Gruppe:

Die Metten-Gruppe, gegründet 1902, ist kompetenter Partner für qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstspezialitäten, sowohl für die Bedienungstheke als auch für das SB-Regal. Rund 300 Mitarbeiter produzieren in Finnentrop im Sauerland ein vielfältiges Sortiment mit weit über 80 Produkten. Metten setzt auf fortschrittlichste Technologie, verbunden mit langjährigem Produkt Know-How und ausgefeilter Logistik. Die Unternehmensgruppe ist in Deutschland sowie zahlreichen europäischen Ländern aktiv.

Über die Marke Metten und den Claim "Bestes aus Fleisch" wird der Qualitätsanspruch des Traditionsunternehmens eindeutig formuliert, denn hier werden nur beste Rohstoffe nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitskriterien verwendet. Transparenz von der Aufzucht bis in die Theke sowie die Produktion nach den Qualitätsrichtlinien DIN ISO 9001:2008 und IFS höheres Level werden jederzeit garantiert.

www.metten.net