

Erlesene Spezialitäten für die Gastronomie

Feddersen Gastro-Service vertreibt „Food Couture“

LANGELSHEIM/WÖLTINGERODE. Gemeinsam mit dem Großhändler Feddersen Gastro-Service GmbH aus dem Harz lud Laschori Food Couture, eine Marke für hochwertige Fleisch-, Fisch- und Seafood-Produkte aus aller Welt, zur Roadshow in das Klosterhotel in Wöltingerode. Zur Verkostung waren ausgewählte Gastronomen der Region geladen. Diese hatten während der Veranstaltung die Möglichkeit, bei einem kulinarischen und informativen Beisammensein die erlesenen Spezialitäten wie zum Beispiel das 700g Dry Aged Côte de Boeuf bis hin zum feinsten Iberico-Schwein oder Lamm-Krone im French Cut kennen zu lernen und zu probieren.

Besonders die Dry Aged Produkte haben es den anwesenden Gastronomen angetan und sorgen bei den Fleischliebhabern für Ekstase. Dry Aged bedeutet trocken am Knochen gereiftes Fleisch und dient der Entwicklung des Geschmacks. Das Fleisch von Laschori Food Couture reift nach der Schlachtung am Knochen je nach Teilstück bis zu 35 Tage in speziellen Reifekammern mit

exakt kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Erst nach der Reifung wird das Fleisch nach höchsten Standards und in reiner Handarbeit perfekt zugeschnitten, portioniert, verpackt und schockgefrostet. Somit hat jedes Stück nach dem fachgerechten Auftauen immer seinen optimalen Reifepunkt. Der unvergleichbar nussig-buttrige Geschmack, den das Fleisch durch das Dry-Age-Verfahren erlangt, sorgt für ein kleines Feuerwerk an Aromen.

Laschori Food Couture steht ganz im Zeichen von Genuss und Qualität sowie für Produkte, die von Anfang an für höchste Qualität bürgen und deren Herkunft sich lückenlos verfolgen lässt. Perfekt abgestimmt auf gehobene Gastronomie-Ansprüche, sind die Produkte in kleinen Einheiten abgepackt und sorgen mit perfektem Zuschnitt für absoluten Komfort in der Küche.

Aufgeteilt in frisches Beef aus Argentinien und erlesene schockgefrostete Produkte, bietet Laschori Food Couture alles, was Kunden von der modernen und innovativen



Laschori Food Couture stellte auf einem Event im Klosterhotel Wöltingerode seine hochwertigen Fleisch- und Fischprodukte vor. Foto: Klug

Gastronomie erwarten. Die Produkte von Laschori Food Couture werden über regionale Gebietsvertretungen vertrieben. Im Harz ist die Feddersen Gastro-Service GmbH

exklusiver Händler für die Produkte. Feddersen ist ein Großhändler für Lebensmittel aller Art, dessen Angebot sich ausschließlich an gewerbliche Kunden richtet.