



PRESSEINFORMATION

Heinsberg, im Oktober 2020

OTTO GOURMET übernimmt Deutschlandvertrieb für Aumaerk Fleischmanufaktur

Neugier, Perfektionismus, Leidenschaft und immer im Focus, dem anspruchsvollen Kunden einen Mehrwert zu bieten. Das ist die gemeinsame DNA von Aumaerk und Otto Gourmet.

Seit Oktober 2020 vertritt OTTO Gourmet an Deutschlands Gastronomen nun die gesamte Aumaerk Produktpalette.

Geschäftsführer Stephan Otto von OTTO GOURMET sieht das Sortiment als eine perfekte Ergänzung, um den Kunden komplett in Sachen GUTES FLEISCH zu versorgen: „Mit den Aumaerk Produkten haben wir endlich eine Palette an Produkten aus artgerechter Haltung, die den Küchenchefs Convenience auf höchstem Niveau bieten.“

Aumaerk - Mis en place für Profis

Das Aumaerk-Garverfahren beschreibt sich selbst so: 192 Stunden Handarbeit und Liebe | 19 Veredelungsschritte. Hier entsteht ein Produkt unter Verwendung eines patentierten Verfahrens, das diese unvergleichliche Qualität erreicht.

Harald Neumärker, Aumaerk Gründer erklärt: „Unser Verfahren bewahrt die natürliche Struktur und den Geschmack des Fleisches bis in die kleinste Zelle. Das Geheimnis unserer Veredelung liegt im Erhalt der Flüssigkeit in jeder einzelnen Faser.“

Das ist ein Garverfahren par excellence, an dem die Aumaerk Tüftler 15 Jahre geforscht haben, bis Sie die perfekte Garmethode von Fleisch entwickelt haben.

15 sanft gegarte Produkte von Rind, Kalb, Schwein und Geflügel, einfachst zu regenerieren, bietet OTTO GOURMET ab sofort den Profis in Deutschland an.



PRESSEINFORMATION

OTTO GOURMET ist ein Versender exklusiver Fleischprodukte und hat sich seit der Gründung im Jahr 2005 zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. Daher empfehlen neun der zehn Drei-Sterne-Köche Deutschlands den Familienbetrieb, der seit 2011 am Heinsberger Firmensitz das erste Fleischkompetenz-Zentrum der Nation unterhält. Hier und bundesweit in 23 Partnerkochschulen kann über den Fleischkurs „Perfect Meat Academy“ das GUTE FLEISCH von OTTO GOURMET verkostet werden. Über 100 Mitarbeiter kümmern sich um 1.000 kaufende Köche aus der Spitzengastronomie und rund 85.000 Privatkunden. Bundesweit bieten über 27 Depotpartner und 9 Frischetheken ausgewählte OTTO GOURMET Produkte an. Denn OTTO GOURMET steht Pate für perfekt gereiftes Fleisch von Tieren mit den besten genetischen Voraussetzungen. Besonderen Wert legen die drei Firmengründer Stephan, Michael und Wolfgang Otto auf ein transparentes und nachhaltiges Wirtschaften, indem sie bemüht sind das ganze Tier zu verwerten. Die komplette Prozesskette von der Weide bis auf den Teller im Fokus, wurde OTTO GOURMET sowohl 2012 als auch 2013 von der Gastronomie zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen gewählt. Fleischprodukte von OTTO GOURMET kann man mit gutem Gewissen genießen. Garantiert

Pressekontakt:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: presse@otto-gourmet.de