PRESSEINFORMATION

Heinsberg, September 2018

Japanisches Toriyama Wagyu im Genussfokus
OTTO GOURMET lädt zur Profi-Schulung nach Heinsberg ein

Am 5. Oktober findet ab 10 Uhr das Toriyama Event Europa im Fleischkompetenz Zentrum von OTTO GOURMET in Heinsberg statt. Dabei bekommen 20 Gastronomen nicht nur die Möglichkeit, sich bei einer Querverkostung selbst von der besonderen Qualität des Toriyama Wagyus aus Japan zu überzeugen, sondern live vor Ort alles über Schneidetechniken sowie die richtige Zubereitung der edlen Fleischstücke zu lernen.

Wagyu Beef gehört zu den begehrtesten Fleischsorten weltweit. Seine Zartheit, die es den feinen Verästelungen von intramuskulärem Fett verdankt, hat das Wagyu Beef zum festen Bestandteil der Speisekarten der Spitzenrestaurants dieser Welt gemacht. OTTO GOURMET, Deutschlands erster Online Shop für Premiumfleisch, gehörte zu den ersten Händlern, die das sagenumwobene Fleisch hierzulange verkaufen durften.

Seit dem hat sich der Heinsberger Familienbetrieb einen Ruf als Experte für Wagyu Beef erarbeiten können. Sein Expertenwissen gibt OTTO GOURMET in Schulungen an interessierte Gastronomen weiter – so auch am 5. Oktober 2018. Bei dieser Profi-Schulung lernen die Gastronomen alles über die Schneidetechniken der japanischen Toriyama Wagyu Metzgermeister. Aus erster Hand erfahren sie weiter, welche Gerichte man aus dem einzelnen Nebenstücken zubereiten kann und dürfen diese im Anschluss in einer großen Querverkostung probieren, um sich selbst vom einzigartigen Geschmack des japanischen Wagyu Beefs zu überzeugen.

Auch zwei Pressevertreter dürfen beim Event dabei sein. Unter presse@otto-gourmet.de können Sie sich bis zum 18. September auf die Plätze bewerben.

Über Toriyama Wagyu
Die 20 Hektar große Farm von Toriyama Wagyu, auf der 1.200 Tiere leben, liegt in der Nähe des Mount Akagi in Japan. Toriyama hat es sich zur Mission gemacht, den Genuss von japanischem Wagyu Menschen auf der ganzen Welt zugänglich zu machen. Die Tiere wachsen stressfrei auf und ihr Fleisch ist zu 100% rückverfolgbar.
Eine Philosophie, die auch OTTO GOURMET so unterschreiben kann.

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

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 zehn der elf Drei-Sterne-Köche Deutschlands den Familienbetrieb, der seit 2011 am Heinsberger Firmensitz das erste Fleischkompetenz-Zentrum der Nation unterhält. Hier und bundesweit in 24 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 65.000 Privatkunden. Bundesweit bieten über 34 Depotpartner und 21 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 Gastrobranche zum innovativsten, zuverlässigsten und fairsten Partnerunternehmen gewählt. Fleischprodukte von OTTO GOURMET kann man mit gutem Gewissen genießen. Garantiert.

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