



# PRESSEINFORMATION

Heinsberg, Oktober 2019

## **Neu bei OTTO GOURMET: Wagyu Griebenschmalz Eine Innovation des OTTO GOURMET Küchenteams**

mit feiner Waygu-Note ✓ nur bei OTTO GOURMET erhältlich ✓ Perfekt auf's Brot

Bis vor kurzem lediglich den Gästen auf OTTO GOURMET Events vorbehalten, kann der Wagyu Griebenschmalz ab sofort im Online Shop des Heinsberger Edelfleischlieferanten bestellt werden.

Für Innovationen ist das Heinsberger Unternehmen bekannt. Das OTTO GOURMET Küchenteam verbindet in der hauseigenen Manufaktur traditionelles Handwerk mit Innovation. Beste Grundprodukte werden zu ganz besonderen Genuss-Produkten veredelt. So ist das Wagyu Griebenschmalz das erste seiner Art vom Rind.

### **„From nose to tail“**

Aus Respekt vor der Natur und der Kreatur nimmt der Heinsberger Fleischhändler seinen Züchtern ganze Tiere ab. Das bedeutet auch, das Beste aus jedem Tier herauszuholen. So verarbeitet das OTTO GOURMET Küchenteam handselektierte Fleischzuschnitte des Wagyu Beefs: Weißes Fett, feinste Marmorierung und ein optimales Fleisch Fett Verhältnis in Kombination mit Äpfeln und Zwiebeln werden zu einem wunderbar aromatischen Brotaufstrich verarbeitet. Einfach köstlich!



# 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:

OTTO GOURMET • Boos-Fremery-Str. 62 • D-52525 Heinsberg  
Tel. +49 / 2452 / 97 62 6 - 175 • E-Mail: [info@otto-gourmet.de](mailto:info@otto-gourmet.de)