

## Metzgerei Huber überzeugt beim PRODUKT Champion

Der Original Kitzbüheler Metzgerschinken der Metzgerei Huber holte beim diesjährigen PRODUKT Champion im Rahmen der AMA Meat Award Gala den dritten Platz in der Kategorie Theke und sorgte als bestplatziertes Kochschinken innerhalb der Kategorie für Aufsehen.

Josef Huber: „Wir sind ein Handwerksbetrieb und setzen in unserer Produktion klar auf österreichische Qualität. Unsere Schinken werden noch von Metzgerhand geknüpft und mit natürlichen Zutaten veredelt. Dass unser Metzgerschinken beim PRODUKT Champion überzeugen konnte, ist für uns als Tiroler Handwerksbetrieb eine tolle Bestätigung auf dem richtigen Weg zu sein.“

Der Metzgerschinken, ein sous-vide gegarter Kochschinken aus dem Schweineschlegel, besticht durch seinen milden Geschmack und ein leichtes Rauch-Aroma. Das Geheimnis: Für mehrere Stunden wird er schonend sous-vide gegart und bleibt somit besonders zart und saftig. Nach der Goldmedaille beim DLG Qualitätswettbewerb im Frühjahr 2017 ist dies bereits die zweite Auszeichnung für den Kitzbüheler Metzgerschinken innerhalb eines Jahres.

Der PRODUKT Champion gilt als einer der wichtigsten Innovationspreise für österreichische Fleisch- und Wurstwarenproduzenten und wird seit dem Jahr 2001 von der Fachzeitschrift PRODUKT gemeinsam mit der AMA Marketing verliehen. Eingereicht werden dürfen ausschließlich neu entwickelte Wurst- und Schinkenprodukte, die in einem mehrstufigen Prozess von Lesern und Experten bewertet werden. Im Rahmen der AMA Meat Award Gala im steirischen Spielberg werden die Preise in fünf Kategorien vergeben.

*Bildtext: Überzeugte beim PRODUKT Champion 2017: Der Original Kitzbüheler Metzgerschinken.  
Bildcredit: Metzgerei Huber*

### **Für Rückfragen:**

Metzgerei Huber  
Mag. Christiane Hochfilzer, MSc  
Pass-Thurn Straße 3b, 6372 Oberndorf  
Tel. 05356 665 50 216  
christiane.hochfilzer@huber-metzger.at