

Donnerstag, 31. Juli 2014, Vulcano Ursprung in Auersbach

Luftig-leichte Präsentation der Salamis „ARIATELLA“ und „ARIETTE“

Sehr geehrte Redakteure,
geschätzte Medienvertreter,

wir dürfen Sie informieren.

Zu einer luftig-leichten Neuvorstellung mit feinen Noten lud VULCANO in die Schinkenwelt Vulcano Ursprung in Auersbach. Der freudige Anlass: die Vorstellung der beiden neuen Salamis „Ariatella“ und „Ariette“. Zum bezeichnenden Namen gekommen sind die neuen Salamis wegen der reinen Aromabildung durch die Luft (italiensisch „Aria“). So drehte sich auch bei der spektakulären Präsentation alles um das Element, dem die Salamis ihren unverwechselbaren Geschmack verdanken. „Die ‚Ariatella‘ und die ‚Ariette‘ sind luftgetrocknet und zergehen wie eine ‚Arie‘ am Gaumen, die sich wie eine Melodie entwickelt, wandelt, leicht und beschwingt getragen wird von einer Harmonie der Kontraste, und bis ins Finale für spannende Momente sorgt“, so Franz Habel, Geschäftsführer von Vulcano.

Luftig-leichter Auftritt

Für die Präsentation der luftgetrockneten „Ariatella“ und „Ariette“ waren alle Augen nach oben gerichtet. Sie wurden für einen luftigen Auftritt mit Wüstenbussarden der Greifvogelwarte Riegersburg auf die Festwiese eingeflogen! Feierlich vorgestellt und festlich zum Kosten serviert, überraschten dann die beiden Neuheiten voll Tiefe und Würze in luftig-leichter Ausgewogenheit. Die Opern- und Operettenängerin Bettina Wechselberger arrangierte zur Sinfonie des Genusses eine klangvolle Arie zur „Ariatella“.

Alle Dutzend Sorten

Der komplette Reigen der Vulcano-Würste und die neuen Wurstgerichte warteten anschließend zum Verkosten am wurstigen Buffet im Weinkeller.



Franz Habel, Schweindl-Bauer und Geschäftsführer