

GUSTINO

Bestes Markenfleisch: Regionaler geht's nicht

PERG/NAARN. Gustino, das beste Schweinefleisch aus der Region für Bratln, Schnitzel und Kotelett gibt es in Naarn und Perg nur im Strasser Markt. Frischer und ökologischer geht's fast nicht.

Gustino-Schweine wachsen artgerecht in weitläufigen Stallungen auf. In dieser gut durchlüfteten Umgebung können sie sich nach Lust und Laune bewegen und diesen Luxus spürt man in späterer Folge in der zarten Marmorierung des Fleisches.

Von den Bauern der unmittelbaren Umgebung – kein Landwirt ist weiter als 17 Kilometer entfernt – wird das beste Markenfleisch auf kürzestem Weg in den



Johann Strasser stattet den Lieferanten auch gerne einen Besuch ab.

Strasser Markt geliefert. Für die Kunden bietet sich in Perg am Freitag, 16. September, von 10 bis 15 Uhr die Gelegenheit, das Fleisch in Form eines Wiener Schnitzels mit Kartoffelsalat zum Probiertpreis von nur 3,99 Euro zu kosten. Ein Seiterl Bier dazu gibt's um nur 1 Euro. ■ Anzeige