



# Gustoland: Das Feinste aus Fleisch

***Gustoland ist der Wurstspezialist innerhalb der Westfleisch-Gruppe. Auf der Anuga präsentiert das Unternehmen den Kunden abwechslungsreiche Rezepturen und eine breite Vielfalt.***

Traditionelle Rezepturen, strenge Hygienestandards, kompromisslose Frische, innovative Verpackungstechnik – alle Produktionsstufen arbeiten bei Gustoland nach den höchsten Ansprüchen. Das Unternehmen steht für einmalige Frische. Jeder Produktionsschritt bei Gustoland wird von größter Sorgfalt, Sicherheit und professionellem Know-how begleitet.

Rohpökelfleisch wie Rohwurst sowie Rohschinken und Kochpökelfleisch, wozu Kochwurst und Kochschinken zählen, sind die Erzeugnisse, für die Gustoland bekannt und bei den Handelspartnern geschätzt ist. Auch im Slow-Cooked-Segment etabliert sich der Wurstspezialist nachhaltig. Auf der Messe in Köln wird ein marktgerechtes Vollsortiment für LEH und Discount präsentiert.

Gustoland arbeitet ständig an der Optimierung seiner Produkte. Das Unternehmen hat stets den Finger am Puls der Zeit, um neue Trends und Verbraucherwünsche schnell zu erkennen. So kann Gustoland seine Kompetenzen in der Herstellung gegarter Produkte in einen sich stetig verändernden Markt einbringen und die passenden Antworten auf die wechselnden Kundenanforderungen liefern.

## **Slow-Cooked-Sortiment wächst weiter**

Schonend vorgegarte Fleischprodukte erfreuen sich bereits seit Jahren einer großen Beliebtheit bei den Konsumenten. Bei Gustoland sind Slow-Cooked-Produkte fester Bestandteil des vielfältigen Sortiments. Zu den modernen und gelingsicheren Produkten gehören Spezialitäten wie Spare Ribs mit unterschiedlichen Würzungen, Pulled Beef, Pulled Pork und Pulled Chicken. Alles ist bereits fix und fertig für den Genuss zu Hause vorbereitet und braucht nur noch erhitzt zu werden.

Ein ebenso attraktiver Markt bietet sich im Bereich Frikadellen. Gustoland bietet ein vielfältiges Angebot von klassischen Frikadellen vom Schwein bis zu hybriden Nuggets aus einer Mischung aus Geflügelfleisch und Gemüse.

Auch traditionelle Klassiker fehlen im Angebot selbstverständlich nicht. Hierzu gehören unter anderem Schweinshaxe, Sauerbraten oder Kalbgeschnetzeltes. Ebenso wird das Segment der klassischen Wurstprodukte ständig erweitert. Die Entwicklung zielt hier auf neue und moderne Sortimente. Dabei setzt Gustoland nicht nur auf Schweinefleisch, sondern ist auch

beim Rindfleisch stark aufgestellt. Alle Rindfleisch-Produkte bietet Gustoland in der höheren Haltungsform 3 an.

Die Fachbesucher können sich auf dem Messestand in Köln neben neuen Rezepturen und innovativen Produktentwicklungen natürlich auch von den klassischen Kernkompetenzen überzeugen: Ob nun Salami-Varianten, Würstchen oder Rohschinken – Gustoland bietet eine Vielzahl von Kochpökelfleisch oder Rohpökelfleisch. Je nach Kundenwunsch können diese in unterschiedlichen Rezepturen, Zuschnitten oder Kalibern geliefert werden.

### **Besondere Wertschöpfungskette**

Getreu dem Firmenmotto – „Das Feinste aus Fleisch“ – produziert Gustoland am Standort Oer-Erkenschwick erfolgreiche Produkte, die die Vorteile der praktischen Selbstbedienung in Supermärkten und Discountern mit den traditionellen Produktversprechen des Handwerks verbinden. Zudem bedient der Private Label-Experte die unterschiedlichsten Qualitätsanforderungen der Kunden – von Preiseinstieg bis Premium.

Durch die Zugehörigkeit zur Westfleisch-Gruppe resultieren für Gustoland einmalige Vorteile. Die enge Anbindung an das Fleischcenter Erkenschwick und der direkte Zugriff auf die Tiere der Vertragslandwirte garantieren den Gustoland-Kunden eine Frische, die ihresgleichen sucht. Durch die strikte Ausrichtung auf Qualität, Herkunft und Frische, sowie Investitionen in modernste Technik konnte Gustoland seine Markterfolge stetig ausbauen.

[www.gustoland.de](http://www.gustoland.de)

Passendes Bildmaterial finden Sie unter: <https://www.westfleisch.de/presse/galerie.html>