Speckrausch®
DER GENUSS AUS SÜDTIROL

BRINGEN SIE IHRE GÄSTE IN DEN „SPECKRAUSCH“

Ein Konzept speziell für Wander- und Fahrradgäste, für Camping- und Ausflugsgäste

Sehr geehrte Damen und Herren,

wie wär's mit etwas Neuem auf der Speisekarte und/oder werden Sie Wiederverkäufer für Südtiroler Spezialitäten. Südtiroler Speck ist vielseitig. Er ist Hauptbestandteil in zahlreichen Gerichten der traditionellen und modernen Südtiroler Küche. Sein weltweit hoher Bekanntheitsgrad und sein unverwechselbarer Geschmack machen es umso leichter ihn zu verkaufen. Marktforschungsdaten dazu haben wir in der Mappe für Sie zusammengestellt.

„Mit Speck fängt man Kunden“

Wir bieten Ihnen traditionelle Südtiroler Spezialitäten sowohl für Ihren Gastrobetrieb als auch für den Wiederverkauf. Dazu Verkaufshilfen, Speisevorschläge, Kalkulationen, und vieles mehr.

Heben Sie sich mit hochwertigen, traditionellen Südtiroler Spezialitäten positiv von der Konkurrenz ab.
Erweitern Sie Ihre Speisekarte, Ihren Kiosk oder Automaten mit neuen Ideen und gewinnen Sie neue Kunden.
Zum Einstieg und zum Ausprobieren bieten wir Ihnen ein Probierpaket zu einem sehr lukrativen Preis an.
Testen Sie unverbindlich unsere Serviervorschläge oder verkaufen Sie die verpackten Produkte direkt weiter und sehen Sie, wie einfach es ist, Kunden zu begeistern und lukrative Umsätze zu erzielen.

Beispiele und detaillierte Informationen zu den Konzepten finden sie in unserer Mappe.

Sie erreichen uns direkt unter info@speckrausch.de oder unter 0172 5650167.

Pfiat di im Speckrausch,

Rainer Brenner und Tanja Betzler

Speckrausch | Rainer Brenner | Berliner Str. 12 | D- 73479 Ellwangen | Mail: info@speckrausch.de | 0172 5650167