



Pressemitteilung

Neues Start-Up aus Augsburg mischt die Snack-Food-Szene auf
Craftsman Foods bringt Premium Beef Jerkys aus Bayern auf den Markt

Augsburg, 1. November 2018, Beef Jerky ist ein typischer Snack in den USA, Kanada, Australien und anderen Teilen der Welt. Auch in Deutschland erfreut sich Beef Jerky, hierzulande auch Trockenfleisch genannt, immer größerer Beliebtheit. Das neu gegründete Start-Up aus Augsburg, Craftsman Foods, bringt den amerikanischen Trockenfleisch Klassiker jetzt auf den deutschen Markt. Die Besonderheit von Craftsman Foods sind die außerordentlich hohe Qualität, da 100 % natürlich, und die regionale Herstellung in Bayern. *Beef Jerkys Made in Bavaria*.

Jerkys sind leckere Snacks aus Trockenfleisch, die vor allem in Nord- und Südamerika aber auch vielen anderen Teilen der Welt gerne als proteinreiche Mahlzeit verzehrt werden. Jerkys können dabei aus den unterschiedlichsten Fleischsorten gemacht werden. Das bekannteste Trockenfleisch, das Beef Jerky, stammt vom Rind. Daneben werden vor allem Huhn (Chicken Jerky), Truthahn (Turkey Jerky) und Schwein (Pork Jerky) angeboten. Die Vielfalt der Jerkys sind aber keine Grenzen gesetzt. So gibt es auch ganz exotische Formen, wie z.B. Crocodile Jerky, Elk Jerky und Bison Jerky.

Trockenfleisch oder Dörrfleisch bzw. Beef Jerky ist keine neue Erfindung. Vielmehr ist die Idee Fleisch durch Trocknung und räuchern haltbar zu machen schon tausende von Jahren alt. Im Laufe der Zeit entwickelten sich weltweit unterschiedliche Arten von Trockenfleisch bzw. Beef Jerkys. So entstanden auch unterschiedliche Begriffe für das Dörrfleisch. Das von den Ureinwohnern Südafrikas hergestellte Trockenfleisch heißt z.B. Biltong. Das von den Indianern Nord- und Südamerikas (Beef) Jerky. Das Jerky wie wir es heute kennen, stammt dabei von Siedlern aus Europa, die vor rund 400 Jahren nach Amerika auswanderten.

Der Begriff Jerky, unter dem wir heutzutage unser Trockenfleisch kennen, stammt vermutlich im Ursprung von den Indianern Südamerikas. Diese nannten ihr gesalzenes und getrocknetes Fleisch, meist von Büffeln, Ch'arki. Durch den Einfluss der europäischen Siedler wurde die Rezeptur weiter verfeinert. Das Fleisch wurde dabei nicht einfach nur getrocknet. Vielmehr wurde es in dünne Streifen geschnitten mit würzigen Saucen, Salz und feinen Gewürzen mariniert und anschließend an der Luft oder über Rauch schonend getrocknet. So entstand ein leckerer, köstlicher Snack mit viel Protein – das (Beef) Jerky.

Die Besonderheit liegt in der Ursprünglichkeit des Produktes. Craftsman Foods stellt seine Jerkys nach traditioneller Art im Manufakturverfahren in Handarbeit her. Dabei verzichtet Craftsman Foods auf jegliche, künstliche Zusatzstoffe und veredelt seine Jerkys ausschließlich mit feinsten Gewürzen. So entsteht mit viel Liebe und Leidenschaft Craftsman's leckeres Beef Jerky.

Der Fokus der Marke Craftsman Foods konzentriert sich auf feines, leckeres und natürliches Essen und alles rund um das Thema BBQ und Fleisch. Die Craftsman Premium Jerkys zeichnen sich besonders durch den intensiven, frischen Fleischgeschmack aus. Hinzukommen die ausgesuchten, feinen Gewürze, die jedem Jerky seine besondere Note verleihen. Geschmacklich abgerundet wird der



Pressemitteilung

proteinreiche Trockenfleisch-Snack zusätzlich durch die Veredelung in der Räucherammer mit echtem Buchenholzrauch. Mehr Informationen finden Sie unter www.craftsmanfoods.de.

Pressekontakt:

Craftsman Foods UG (haftungsbeschränkt)
Sebastian Panzer, Geschäftsführender Gesellschafter
Färberstr. 27a
86157 Augsburg

Tel: +49 – 176 6935 8856
eMail: info@craftsmanfoods.de
Web: www.craftsmanfoods.de