



Salatspezialitäten, die Feinschmecker begeistern



Weihnachten ist die Zeit des Genießens - für Dr. Doerr steht das außer Frage. Pünktlich zum Advent hat der traditionsreiche Dresdner Feinkostspezialist vier neue Salate kreiert, die Feinschmecker begeistern und für die richtige Würze in der Weihnachtszeit sorgen werden: einen Käsesalat aus Glockenzeller Käse, einen Lauchsalat mit Schinken, einen feinen Kartoffelsalat mit Joghurt und einen würzigscharfen Puszsalat mit Rindfleischstückchen.

Dabei setzt Dr. Doerr wie eh und je auf den guten Geschmack reiner Rohstoffe und erlesener Zutaten. Und auch beim Preis macht der beliebte Markenartikler keine Kompromisse. Die Produkte gibt es in gewohnter

Steffen Groß und Katrin Vollmer bereiten frische, leckere Thekensalate zu.

Fotos: PR



Das Familienunternehmen Dr. Doerr schreibt Qualität groß. Deshalb prüft Uta Burkhardt ständig alle Produkte im Labor.

Top-Qualität zu stabilen Preisen. Sie werden in verschließbaren Verpackungen (mit Frischesiegel) angeboten. Mit dieser Innovation war Dr. Doerr 2005 übrigens der erste Hersteller, der in den neuen Bundesländern einen derartigen Frischeverschluss anbieten konnte.

Das in dritter Generation von Christian Doerr geführte Familienunternehmen beweist mit diesen vier neuen Salatspezialitäten einmal mehr seine Spitzenposition, wenn es um den Geschmack geht. Seit nunmehr 75 Jahren fertigt der Betrieb in Dresden feinste Feinkostsalate, Brotaufstriche, Mayonnaise und Remoulade. Qualität, Frische, Geschmack und ein vielfältiges Angebot sind der Anspruch. Denn schließlich geht es um Genuss. Die Salatkompositio-

nen und die Rezepturen der Markenprodukte entsprechen den Kundenwünschen - ob herzhaft, fruchtig und leichte Salate, Rohkost- und Fischsalate oder feine Aufstriche. Das kommt an!

Marktforscher bestätigen, dass die Feinkosterzeugnisse von Dr. Doerr im mitteldeutschen Raum den mit Abstand besten Geschmack besitzen. Auch die Qualität, Vielfalt und Frische sind ausgezeichnet. Und: Das Unternehmen ist IFS-zertifiziert und produziert nach Internationalem Food Standard.

Auf der 1800 Quadratmeter großen Produktionsfläche arbeiten Köche, Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechniker an den Feinkostsalaten und Brotaufstrichen. Das Unternehmen (68 Mitarbeiter) bildet derzeit zwei Lehrlinge aus.