



Newsletter **Lust & Leben**

Die Cheflektüre für Gastro und Hotellerie

Ganz einfach vom Feinsten!

Liebe Leser von Lust & Leben,

Pizzen und Snacks von Haubis mögen eine schnelle Lösung sein, wenn es rein nach der Zubereitungszeit geht. Doch hinter dem Top-Ergebnis im Handumdrehen steckt jede Menge Ruhe und Muße. Die man sieht – und ihre Gäste schmecken! Nun gibt es gute Neuigkeiten.



Pizzen und Snacks sind die Stars in Bars und Lounges, bereichern die Speisekarte in Gasthäusern und Cafés und treten selbst dann noch in Aktion, wenn die Küchenmannschaft sich auf ein Minimum reduziert. (Stichwort: 24-Stunden-Hotelservice).

Mit **Pizza**, **Baguette**, **Tarte Flambée** oder **Ciabatta** liegt immer ein Hauch von Urlaub auf den Mittagsteller, stellt sich eine würdige Begleitung zum gemütlichen Gläschen ein oder wird einfach der berüchtigte nächtliche Heißhunger gestillt.

Speziell der herausragende Erfolg der Haubis **Premium-Pizzen** führte nun dazu, das Angebot weiter zu perfektionieren. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und will vor allem verkostet werden!

[Jetzt entdecken](#)

Was ist neu bei den Pizzen?

Alle Haubis Pizzen basieren nun auf der Teigrezeptur, die ursprünglich den Haubis Premium-Pizzen vorbehalten war. Sprich: Der eigens ausgewählte **Durum-Hartweizen-Sauerteig** und die verordnete **Teigruhe** bringen den knusprigen Biss und fein-würzigen Geschmack. Besser gehts kaum!



Erstklassige Zutaten, zurückhaltender Grundbelag - für ein Premium-Ergebnis in nur 10 Minuten.



Mit ein paar wenigen Handgriffen und feinen Zutaten passen sie sich an ihre individuellen Vorlieben an.



Zur Wahl stehen bei der Haubis Premium Pizza: Margherita, Schinken, Salami, Rustica und die Diavolo.

[Katalog ansehen](#)

Was ist neu bei den Snacks?



Die neuen **Snack-Baguettes** – unsere „Pane“ – setzen ebenso den Qualitätsschritt zum authentischen Geschmackserlebnis. Der Teig wird mit dem hochwertigen Durum-Sauerteig verfeinert, nach entsprechender Garzeit manuell in Form gebracht und mit besten Zutaten belegt.

Haubis Pane **Margherita Bianco** zeigt sich mit hellem Teig, Tomatensoße und typisch mediterranen Gewürzen, Haubis Pane **Margaritha Nero** dank des zugesetzten Roggen von der dunklen Seite, während das Haubis Pane **Bianco** als authentischer Antipasti-Begleiter oder zum individuellen Belegen einlädt.

[Jetzt Snacken](#)

Und was ist das Beste daran?

Aus tiefgekühlten Haubis Teigen werden im Handumdrehen köstliche Snacks - zeitsparend, in hoher Qualität und mit einer ganz eigenen Handschrift aus der Küche des Hauses. Zeit für Spargel als Extra!



"Bei uns bekommt jede Pizza unsere persönliche saisonale Note."

- Nino Conti, Juniorchef Contis Hotel Attersee -



Haubls - In der Familie. Seit 1902



Ihr Bauchgefühl gibt grünes Licht?

Frisch begeisterte Kunden begrüßen wir gerne in der Haubis Telefonzentrale unter **+43 (0)7416/503-900** oder per E-Mail an: **bestellung@haubis.at**.

Verantwortlich:
Gastrowerkstatt GmbH
Joanelligasse 10/1/11
1060 Wien, Austria
Mail: redaktion@lustundleben.at

Publikation:
SonderNewsletter
für Haubis GmbH
www.haubis.at

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.
Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie sich für den Newsletter angemeldet haben.

[Abbestellen](#)