Saftschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein



Der Rheinische Saftschinken, ein leicht geräucherte Kochschinken



Rheinischer Saftschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, ein leicht geräucherte Kochschinken

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 5,84 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Der Rheinische Saftschinken, ein leicht geräucherte Kochschinken wird ganz traditionell hergestellt. Die ursprüngliche, zartrosa Farbe und eine saftige Konsistenz machen den Schinken unverwechselbar im Geschmack. Immer mehr Liebhaber entdecken diesen Schinken - eine ganz besondere Spezialität mit Freude am Gaumen.

Zu „Rheinschen Saftschinken“ werden nur ausgesuchte Schwäbisch-Hällische Schweinekeulen (Ober- und Unterschale) verarbeitet. Das Qualitatsfleisch dieser alten Rasse stammt ausschlieslich aus artgerechter Tierhaltung. Die naturliche und zartrosa Farbe des Fleisches, die saftige Konsistenz und das milde Aroma des Buchenrauchs machen diesen Schinken einzigartig.

Was für ein Schinken! Der Rheinische Saftschinken aus der hauseigenen Manufaktur setzt neue Maßstäbe, nicht nur im Geschmack. Der leicht geräucherte Kochschinken vom Schwäbisch-Hällischen Schwein aus artgerechter Haltung wird ganz traditionell von Hand nach eigenem Familienrezept liebevoll hergestellt. Die ursprüngliche, zartrosa Farbe und eine saftige Konsistenz machen den Schinken unverwechselbar im Geschmack. Feinkosthändler überall in Deutschland werden mittlerweile mit unserem Rheinischen Saftschinken beliefert. Immer mehr Liebhaber entdecken somit unsere Schinkenkreation, eine industrielle Herstellung kommt für uns trotzdem nicht in Frage. Ziemlich logisch, dass für uns in der Herstellung Gentechnik, Antibiotika und Polterung* Fremdwörter sind. Wir bleiben unserer Philosophie und unseren Grundsätzen treu - beharrlich zugunsten des Geschmacks. Versuchen Sie die ganz besondere Spezialität mit Freude am Genuss.

*Polterung - Was ist das?

Poltern ist eine gebräuchliche Technik in der industriellen Kochschinkenherstellung. Man versteht darunter das mechanische Behandeln von Fleisch in einer rotierenden Trommel. Durch die ständige Bewegung der Schinkenkeulen erfolgt ein Eiweißaufschub. Dieses Eiweiß sorgt wie ein Kleber für den Zusammenhalt der Fleischteile. Nachteile sind der oft ausgelaugte und sehr trockene Geschmack. Unser Saftschinken wird nicht gepoltert und ist garantiert naturbelassen.