



Buchmann's gekochte Schinken

Deutschland ist weltweit für seine große Vielfalt an Wurst- und Schinkensorten bekannt. Beim Schinken unterscheidet man zwischen Roh- und Kochschinken. Letzterer erhält seine geschmackliche Ausprägung nicht nur durch die Zutaten und Gewürze, sondern auch durch die Herstellung. Kochschinken wird zuerst gepökelt, dann eventuell leicht geräuchert und zum Schluss mit heissem Wasser, Dampf oder auch heisser Luft gegart.

Kochschinken schmeckt nicht nur lecker, er ist auch sehr bekömmlich, fettarm und reich an Mineralien. Zahlreich sind auch die Möglichkeiten seiner Verwendung. Das fängt beim einfachen Schinkenbrötchen an und hört fast nicht mehr auf: Schinken mit Rührei, Schinkennudeln, Spargel mit Schinken, Lauch im Schinkenmantel, Schinken im Brotteig, Schinkenhörnchen, Toast Hawaii, Strammer Max, Cordon Bleu, Pizza Prosciutto, Schinkenröllchen, Schinkensauce und, und, und ...

Ihnen fällt sicher auch noch eine Menge dazu ein!

Fröhliches Kochen und guten Appetit!



*Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben*

Buchmann GmbH
Kaufstr. 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 76 05 50
www.buchmann-gmbh.de

Buchmann's Schinken-Vielfalt



Hinterschinken
Stück ca. 3,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 720

Kaminrauchschinken
halbe Stücke ca. 3 kg, Vac
Artikel-Nr. 730

Vorderschinken
halbe Stücke ca. 3 kg, Vac
Artikel-Nr. 721

Wacholderschinken
Stück ca. 3 kg, Vac
Artikel-Nr. 731

Bauernschinken gegart
Stück ca. 3 kg, Vac
Artikel-Nr. 722

Paprika-Putenbrust gegart
halbe Stücke ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 726

Metzgerhinterschinken
halbe Stücke ca. 2,5 kg, Vac
Artikel-Nr. 723

Putenschinken gegart
halbe Stücke ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 727

Kaiserfleisch
halbe Stücke ca. 2 kg, Vac
Artikel-Nr. 724

Vorderschinken in Streifen
ca. 1 kg, im Aromapack
Artikel-Nr. 7212

Alle Schinkenarten sind gegen einen Aufschlag auch geschnitten erhältlich.



*Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben*

Buchmann GmbH
Kaufstr. 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 76 05 50
www.buchmann-gmbh.de