



Buchmann's

Spanische Spezialitäten

Serrano Schinken gilt als die spanische Spezialität schlechthin. Die Herstellung erfolgt mit Schweinefleisch und Meersalz nur aus spanischer Herkunft, mit spanischer Luft und viel Zeit für den Reifeprozess.

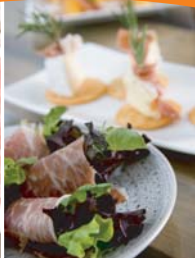
Ursprünglich nur in den Bergen gereift, gibt es heute moderne Verfahren, die dieses unvergleichliche Aroma erzeugen.

Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und der einzigartige Geschmack machen den Serranoschinken zur weltweit beliebtesten Schinkenart.

Dabei stehen die spanischen Rohwurstarten dem Schinken in nichts nach! Sicher die bekannteste Sorte ist die Paprika-Salami "Chorizo".

Versuchen Sie einfach einmal, Sie werden begeistert sein.

Wir wünschen guten Appetit!





Serrano Landschinken

rechteckig, halbe Stücke, 7 Monate in frischer Bergluft gereift, ohne Knochen und ohne Schwarte, fast fettfrei, rechteckig zugeschnitten, Oberfläche nicht poliert, vakuumverpackt, Stückgewicht: 2,5 – 3 kg, 2 Monate MHD, Art.-Nr. 714 ▲

Spanischer Schinken

30 Scheiben fein geschnitten, 0,5 kg aromaschutzverpackt, 1 Monat MHD Art.-Nr. 716 ◀



Paprika-Salami „Chorizo“

fein geschnitten, 0,5 kg aromaschutzverpackt, 1 Monat MHD Art.-Nr. 632 ◀



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