

## ROHSCHINKEN

Durch Salzen und langsames Trocknen sowie durch Räuchern erhält der Rohschinken seinen typischen Geschmack, seine gute Haltbarkeit und Reife. Wir arbeiten mit namhaften Partnern zusammen.

Unsere Schwarzwälder Spezialitäten kommen von „Tannenhof-Schinken“, der Südtiroler Bauernspeck von „Galloni“ in Meran und die italienischen Spezialitäten von „Beretta“.





**700**  
**Schwarzwälder Schinken**  
ohne Schwarte, halbe Stücke, Vac  
2 kg



**7001**  
**Schwarzwälder Schinken, geschnitten**  
Aromapack, 0,5 kg



**701**  
**Rauchfleisch mager**  
zugeschnitten, halbe Stücke, Vac  
1,5 kg



**702**  
**Rauchfleisch vom Hals**  
ganze Stücke, Vac  
1,5 kg



**703**  
**Schinkenspeck**  
Buchmann's LandSchwein  
ganze Stücke, Vac, 1,5 kg



**708**  
**Lachsschinken**  
ohne Silberhaut, halbe Stücke, Vac  
2 kg



**705**  
**Bauch geraucht, am Stück**  
mit Schwarte, feste Qualität, Vac  
3 kg



**713**  
**Bauch geraucht ohne Schwarte**  
halbe Stücke, Vac  
1,2 kg



**706**  
**Rauchfleisch gewürfelt**  
Schwarzwälder Schinken,  
Aromapack, 1 kg



**7061**  
**Bauch geraucht, gewürfelt**  
Aromapack, 1 kg



**704**  
**Rinder-Rauchfleisch**  
halbe Stücke, Vac  
1 kg



**709**  
**Südtiroler Bauernspeck**  
„Galloni“, ohne Schwarte,  
halbe Stücke, Vac, 2,5 kg



**7091**  
**Südtiroler Bauernspeck**  
„Galloni“, geschnitten, Aromapack  
0,5 kg



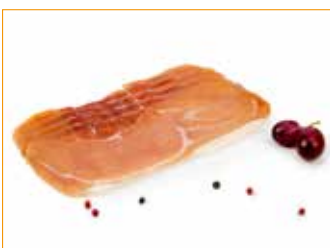
**710**  
**Italienischer Landschinken**  
„Beretta“, luftgetrocknet, halbe  
Stücke, Vac  
2,5 kg



**717**  
**Italienischer Landschinken roh**  
„Beretta“, geschnitten, Aromapack  
0,5 kg



**714**  
**Original Serrano Schinken**  
halbe Stücke, Vac  
3 kg



**716**  
**Original Serrano Schinken**  
geschnitten, Aromapack  
0,5 kg



### GUT ZU WISSEN

Unsere Rohschinken sind auch geschnitten gegen einen kleinen Aufpreis zu 0,5 kg im Aromapack erhältlich.

## KOCHSCHINKEN

Durch eine feine Würzung, eine schonende Garung und eine milde Räucherung erhält der Kochschinken seinen unvergleichlichen Geschmack. Das Schinkenbrot, die Pizza, das Cordon Bleu oder der Spargel – alles gewinnt mit unseren Schinkenspezialitäten.



**718  
Farmerschinken**  
halbe Stücke, Vac  
2 kg



**720  
Hinterschinken**  
im Darm, geräuchert, Vac  
3 kg



**7201  
Hinterschinken geschnitten**  
Aromapack  
0,5 kg



**721  
Vorderschinken**  
im Darm, halbe Stücke, Vac  
3 kg



**7211  
Vorderschinken geschnitten**  
Aromapack  
0,5 kg



**7212  
Vorderschinken in Streifen  
geschnitten**  
im Aromapack  
1 kg



**722  
Bauernschinken gegart /  
Kochschinken**  
Buchmann's LandSchwein, 2,5 kg



**723  
Metzger-Hinterschinken**  
Buchmann's LandSchwein  
Vac, ca. 2,5 kg



**724  
Kaiserfleisch**  
halbe Stücke, Vac  
2 kg



**725  
Pizza-Schinken geschnitten**  
Aromapack  
0,5 kg



**726  
Paprika-Putenbrust gegart**  
halbe Stücke, Vac  
2 kg



**727  
Putenbrust gegart, geräuchert**  
halbe Stücke, Vac  
2 kg



**728  
Rinder-Saftschinken**  
Stück, Vac  
1,5 kg



**730  
Kaminrauchschinken**  
halbe Stücke, Vac  
2,5 kg



**731  
Wacholderschinken**  
von der Oberschale, Vac  
2 kg



**761  
Bauch heiß geräuchert**  
dunkel, halbe Stücke, Vac  
1,5 kg

# Auf die Brote, fertig, los!



## GUT ZU WISSEN

Unsere Kochschinken sind auch geschnitten gegen einen kleinen Aufpreis zu 0,5 kg im Aromapack erhältlich.