

# Hüftspalter luftgetrocknet



**STAUFERICO®**  
DAS ORIGINAL!



# Hüftspalter

## luftgetrocknet

### **Produktbeschreibung:**

Der luftgetrocknete Stauferico® -Hüftspalter ist ein Rohschinken aus der Unterschale / Hüfte.

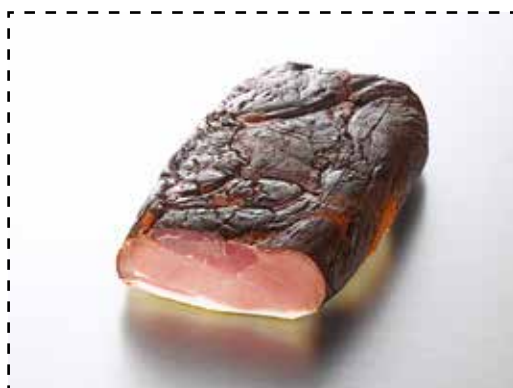
Mit einer Kombination aus Meersalz, Gewürzen und Kräutern wird dieser Schinken von Hand eingerieben und in Trockenpökelbehältern zur mehrwöchigen Pökelung gebracht. Vom Salz befreit ruhen die Schinken nochmal etwa 7 Tage in kühlen Kammern. Diese Kammern werden „Brennräume“ genannt, da die Schinken hier „durchbrennen“, d.h. die entsprechende Salzmenge sowie die Aromen der Gewürze und Kräuter können sich hierbei ausgewogen und gleichmäßig im ganzen Schinken verteilen. Nach der Lagerung folgt die schonende Trocknung und Reifung in speziellen Reifekammern mit Frischluft. Hier reift der Schinken mehrere Wochen bis zur endgültigen Ausreifung und Güte heran. Der fertig gereifte luftgetrocknete Stauferico® -Hüftspalter hat außen eine charakteristisch-helle Farbe. Das magere Fleisch ist rosarot bis rot und mit Streifen von weißem Fettgewebe durchwachsen. Der Duft ist arttypisch markant nach Luftgetrocknetem; der Geschmack ist fein, leicht süßlich und nach mild Gesalzenem mit einem kräftigen nussigen Nachgeschmack. Das Fett ist von geschmeidiger Konsistenz, glänzend, weiß-gelblich und ebenfalls von einem süßlichen Geschmack und intensivem Aroma. Die Schinkenscheibe hat einen ausgeprägten Schinkengeschmack. Der Speckanteil beträgt etwa ein Viertel des gesamten Schinkens und rundet den Geschmack mit einem nussartigen und arttypischen luftgetrockneten Aroma elegant ab.

**Der Hüftspalter ist der vielseitigste luftgetrocknete Rohschinken...**

### **Zutaten:**

Stauferico® -Schweinehinterschinken, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.



### **Angebotsform:**

Stück-Artikel: ✓

SB-Artikel: ✓

Aufschnitt-Artikel: ✓

# Coppa

## Hals luftgetrocknet



**STAUFERICO®**  
DAS ORIGINAL!



# Coppa

## Hals luftgetrocknet

### **Produktbeschreibung:**

Stauferico® -Coppa ist ein trocken gepökelter, an der Luft gereifter Rohschinken.

Der aus dem Stauferico® -Schweinenacken hergestellte Rohschinken wird in traditioneller Handarbeit gleichmäßig und sorgfältig mit einer Mischung aus Meersalz, erlesenen Gewürzen und Kräutern eingerieben und mehrwöchig gepökelt. Anschließend trocknet und reift dieser Schinken mehrere Wochen an der Luft. Dabei entwickelt er sein volles Aroma und seinen einzigartigen Geschmack sowie die intensive Rotfärbung des Fleishteils. Er hat eine durchgehend rote Farbe mit markanter weiß-rose Marmorierung. Der Speck ist kernig weiß. Der Geschmack der Coppa ist mild und fein und verstärkt sich mit zunehmender Reifezeit.

**Genießen Sie den hauchdünn geschnittenen Coppa-Schinken und schmecken Sie sein unvergleichliches Aroma...**

### **Zutaten:**

Stauferico® -Schweinehals, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.



### **Angebotsform:**

**Stück-Artikel:** ✓

**SB-Artikel:** ✓

**Aufschnitt-Artikel:** ✓

# Salchichone mediterraneo



**STAUFERICO®**  
DAS ORIGINAL!



# Salchichone

## mediterrano

### **Produktbeschreibung:**

Die Stauferico® -Salchichone ist eine edle luftgetrocknete Rohwurstspezialität im Naturdarm.

Diese Rohwurstspezialität wird zu 100 % aus reinem Stauferico® -Fleisch und -Speck hergestellt. Nach dem Abfüllen in Naturdärme wird die Salchichone in speziellen Reifekammern mit gesteuerter Frischluftzufuhr etwa 25 bis 30 Tage getrocknet und gereift. Stauferico® -Salchichone hat ein grobes Schnittbild mit sichtbaren Fettsückchen, mit Meersalz, Pfefferkorn, u.a. Muskatnuss und Koriander gewürzt. Die reife Salchichone besitzt eine leicht beige-weißliche Rinde. Aufgeschnitten zeigt sie ein leicht lederartiges Fleisch mit groben Stückchen vom Speck und grob gestoßenem schwarzen Pfefferkorn. Sie schmeckt arttypisch luftgetrocknet, sehr würzig und hat vom Fett eine leicht cremige Textur. Sie kann sowohl pur als Snack gegessen werden wie auch traditionell mit frischem Brot und Käse. Auch passt sie hervorragend zu kräftigen und herzhaften Rotweinen.

**Schon heute ist die Stauferico® -Salchichone eine gefragte Delikatesse...**

### **Zutaten:**

Stauferico® -Schweinefleisch, Speck, Meersalz, Gewürze, Maltodextrin, Dextrose, Rote Betsaftkonzentrat, Aromen, Würze, Sonnenblumenöl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Hefeextrakt, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Naturdarm.

100 g Salchichone mediterrano, hergestellt aus 135 g Stauferico® -Fleisch.

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.



### **Angebotsform:**

Stück-Artikel: ✓

SB-Artikel: ✓

Aufschnitt-Artikel: —