



WIENERWALD SCHINKENSPECK

AUSSEHEN

appetitanregende Fleischstruktur, schimmernde Rottöne im aufregenden Farbspiel, imposante Erscheinung, rustikal-seidig

GRIFF

anschmiegsam weich und edel, seidig im Griff

GERUCH

prägnant und intensiv, rustikal fleischig, edle Wacholder und Rosmarinnoten, anregend

GESCHMACK

seidig am Gaumen, leicht schmelzend auf der Zunge, ein Feuerwerk an Geschmack und Aromen - frisches Fleisch im Vordergrund

BAUCHGEFÜHL

schmeichelnd und ausgereift, rauchig-aromatisch, macht Lust auf mehr

unser Fazit:
edel begrüßt uns der Wienerwald-Schinkenspeck in anmutigen Rottönen, seine luftig-samte Erscheinung reflektiert einfallendes Licht und schimmert verführerisch, der Geruch erinnert an frischen Waldboden, erdige Töne, aufregende Wacholder-Essenzen, gepaart mit reifen Rosmarintönen runden den frischen Fleischgeschmack ab, der Wienerwald Schinkenspeck schmilzt zart auf der Zunge und hinterlässt ein raucharomatische Gefühl am Gaumen



ERHÄLTLICH ALS

- im Ganzen, ca. 1 kg Pkg
- 500g geschnitten
- 100g geschnitten

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

zum Vollkorn-Knusperlaib oder zart umwickelt mit Sesam-Grissini, auch ein Käsestangerl darfs sein

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

trockener intensiver Rotwein, ein bouquetstarker Weißer oder ein Melonenspritzer im Sommer

ANLASS

mit Feigen und Spargel serviert, besonders können wir empfehlen: frischen Pfeffer aus der Mühle, der betont den Schinkenspeck köstlich, auch mögen wir Schwarzbrot mit Nüssen dazu oder wir essen ihn wie Bündnerfleisch mit Parmesan

ZUM PRODUKT

der Wienerwald Schinkenspeck ist ein köstlicher Vertreter aus der Gruppe der Rohpökelwaren - selektierte Fleischteilstücke werden trocken gesalzen und schonend luftgetrocknet, erst nach der langen Reifedauer von 3-4 Wochen wird der Schinken im Kaltrauch aromatisiert - so bleibt er außen wie innen samtweich und entwickelt sein herausragendes Aroma