



# 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