



PREMIUM SCHINKEN DIREKT AUS UNSERER MANUEFAKTUR

Egal ob bei einer italienischen Coppa, einem Husarenschinken oder dem in Franken so beliebten Zwetschgenbames - um einen hervorragenden Schinken herzustellen bedarf es jahrelanger Erfahrung, handwerklichen Geschicks, viel Liebe für das Produkt sowie besonders viel Zeit. Und erst dann wird das Einfache zum Besonderen!

Auf den ersten Blick mögen Schinkenspezialitäten einfache Produkte sein. So ist es auch! Aber um aus etwas Einfachem etwas Besonderes zu machen, dafür benötigt es meisterliche Handwerkskunst.

Neben unseren althergebrachten Rezepturen mit außergewöhnlichen Gewürzen und Kräutern sowie den besonderen Herstellungsprozessen, ist vor allem die ausgesuchte Fleischqualität ausschlaggebend. Es wird jedes Stück von Hand ausgewählt und mit größter Vorsicht zugeschnitten.

Wir versuchen weitestgehend auf Landwirte aus der Steigerwaldregion oder auf besondere Haltungsformen wie zum Beispiel das Strohor oder Freilandschwein zu setzen - für's Tierwohl und letztendlich auch für beste Qualität.

Je nach Art werden unsere Coppas, Pancettas und Schinken ganz individuell weiterverarbeitet. Die einzigartigen Aromen entstehen durch eigene Kräutermischungen, lange Reifezeiten, kontrollierte Temperaturen und regelmäßige Zuwendung des Schinkenmeisters - geräuchert oder luftgetrocknet nach alt überlieferteter Art.

Wir wünschen Ihnen ein tolles Geschmackserlebnis mit unseren aussergewöhnlichen Kreationen.

Ihr

Klaus Stürmer

MEHR GENUSS PASST AUF KEINEN TELLER!





UNSERE SCHINKEN KREATIONEN

ZWETSCHGENBAMES

Von ausgesuchten Weiderindern, handwerklich mit Ursalz, Rohrzucker, besonderen Naturgewürzen, mit einem Hauch Knoblauch und schwarzem Pfeffer handgesalzen, naturgereift über mindestens 8 Monate.

WILDSCHINKEN

Nur aus der Keule von regionalen Wildschweinen, natürlich handgesalzen, mit Lorbeere, Wacholder, Pfeffer, heimischen Kräutern naturgereift, über Buchenholz und Tannenzweigen geräuchert. Reifezeit mindestens 6 Monate.

TIROLER KARREE SPECK

Aus dem Rückenstück vom Strohschwein, handgesalzen mit Ursalz und unserer speziellen Bergkräutermischung. Abgerundet mit einer leichten Pfeffernote und etwas Knoblauch. Über Buchenholz mit Tannenzapfen geräuchert. Reifezeit mindestens 6 Monate.

FRANKENSCHINKEN „SCHWARZWÄLDER ART“

Nach altem Hausrezept „Schwarzwälder Art“! Vom Freilandschwein, nur das beste Stück aus der Keule. Nach traditionell überlieferter Art, handwerklich mit Ursalz und erlesenen Gewürzen zubereitet. Den einzigartigen Geschmack macht die Kombination aus naturbelassenen Kräutern, Wacholder, Koriander und Knoblauch. Mit viel Liebe zum Detail langsam und reichlich geräuchert. Reifezeit mindestens 6 Monate

PANCETTA „STÜRMER ART“

Auf typisch italienische Art zubereitet; aus dem Schweinewammerl. Mit Meersalz, frischen mediterranen Kräutern, Naturgewürzen handgesalzen und an Wiesenluft getrocknet. Pancetta eignet sich für deftige Brotzeiten sowie auch zur Zubereitung von typisch italienischen Gerichten wie Saltimbocca oder Carbonara. Reifezeit mindestens 8 Monate

HUSARENSCHINKEN

Die Kreation unseres Schinkenprofis Ottmar. Nur aus der Keule von Strohschweinen, mit Naturgewürzen und einer leichter Chili-Note. Sehr trocken mit einer einzigartig pikant würzigen Note. Reifezeit mindestens 8 Monate.

HASSFURTER BAUERNSCHINKEN

Von ausgesuchten Schweinekeulen verschnitten, mit Ursalz, Pfeffer, Koriander, Knoblauch und unserer speziellen Gewürz- und Kräutermischung. Trocken gesalzen. Dieser Schinken braucht einfach seine fränkische Ruhe und Zeit. Einzigartig im Geschmack; über Buchen-Späne mit Wacholder geräuchert. Reifezeit mind 8 Monate.

COPPA NATUR

Der puristische luftgetrocknete Schinken. Geschnitten aus dem Schweinhals, eingelegt mit Meersalz und feingemahlene Naturgewürzen, langsam an der Luft ausgereift und getrocknet. Reifezeit mindestens 8 Monate.

COPPA MEDITERRAN

Nach italienisch – fränkischer Art handwerklich zubereitet. Aus dem Schweinehals geschnitten, mit Meersalz sowie frischen Berg- und mediterranen Kräutern gesalzen. Mit viel Liebe behutsam über 8 Monate getrocknet.

