Holzfällerspeck
ofengebacken

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

Holzfällerspeck
ofengebacken

Produktbeschreibung:

Der Holzfällerspeck ist ein mild gepökelter, von der Außenwürzung markanter heißgegarter Bauchspeck.

Unser deftiger Stauferico® -Holzfällerspeck zeichnet sich durch sein einzigartiges Aroma aus. Für seinen vollen Geschmack wird der Stauferico® -Bauchspeck zunächst gepökelt und mit erlesenen Gewürzen und Kräutern eingerieben. Anschließend wird er über Buchenholz heißluftgegegart und im Ofen ausgebacken, wodurch er seine charakteristische und unverwechselbare Eigenart erhält. Der kräftige Geschmack wird durch das leicht butterige Mundgefühl abgerundet und vollendet.

Genießen Sie unseren leckeren Holzfällerspeck zu einer kalten Brotzeit - er überrascht durch ein echtes Geschmackserlebnis...

Zutaten:

Stauferico® -Schweinebauch, Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze (u.a. **Sellerie**), Glukosesirup, Stabilisatoren: Diphosphate, Natriumcitrate; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Buchenrauch.

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Angebotsform:
Stück-Artikel: ✓
SB-Artikel: ✓
Aufschnitt-Artikel: —

Schinken mit Fuß
luftgetrocknet

Schinken mit Fuß
luftgetrocknet

Produktbeschreibung:

Für die Herstellung des Stauferico® -Schinken mit Fuß benötigt man neben den besten Rohstoffen vor allem Luft und viel Zeit.

Die ganze Stauferico® -Hinterkeule mit Knochen und charakteristischer Pfote wird zunächst vom Hüftknochen befreit und in die arttypische abgerundete Form zugeschnitten. Die rückseitige Schwarte wird dabei V-förmig entfernt. Gepökelt werden die Keulen über einen Zeitraum von mindestens 6 Wochen, dabei wöchentlich von Hand mit Meersalz und Rohgewürzen eingerieben und massiert. Anschließend wird der Stauferico® -Schinken mit weichem Druck zu einer Gitarren- bzw. Mandolinenform geformt, so dass die einzelnen Keulen ein einheitliches und charakteristisches Aussehen bekommen. Die Schinken werden dann an einer Kordel in eigens für die Schinkenreifung bestimmten vollklimatisierten Trocknungs- und Reifeanlage aufgehängt. Dort reifen sie schonend über Monate. Dieser Reifevorgang dauert mindestens 9 Monate. Der fertig gereifte luftgetrocknete Stauferico® -Schinken mit Fuß hat nun sein charakteristisches Aussehen in Gitarrenform.
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 nussige Nachgeschmack. Das Fett ist von geschmeidiger Konsistenz, glänzend, weiß-gelblich und ebenfalls von einem süßlichen Geschmack und intensivem Aroma.

Ein Schinken für besondere Anlässe, eben ein Geschmack der Extraklasse...

Zutaten:

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

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Angebotsform:
Stück-Artikel: ✓
SB-Artikel: —
Aufschnitt-Artikel: —

Schinken mit Fuß

Tannenholz geraucht

Schinken mit Fuß

Tannenholz geraucht

Produktbeschreibung:

Für die Herstellung des Stauferico® -Schinken mit Fuß benötigt man neben den besten Rohstoffen vor allem Luft, tiefwirkenden Rauch und viel Zeit.

Die ganze Stauferico® -Hinterkeule mit Knochen und charakteristischer Pfote wird zunächst von Hüftknochen befreit und in die arttypische abgerundete Form zugeschnitten. Die rückseitige Schwarte wird dabei V-förmig entfernt. Gepökelt werden die Keulen über einen Zeitraum von mindestens 6 Wochen, dabei wöchentlich von Hand mit Meersalz und Rohgewürzen eingerieben und massiert. Anschließend wird der Stauferico® -Schinken mit weichem Druck zu einer Gitarren- bzw. Mandolinenform geformt, so dass die einzelnen Keulen ein einheitliches und charakteristisches Aussehen bekommen. Die Schinken werden dann an einer Kordel in eigens für die Schinkenreifung bestimmten vollklimatisierten Trocknungs-, Rauch- und Reifeanlage aufgehängt. Dort werden sie immer wieder mit leichtem Tannenrauch umnebelt und reifen so über Monate schonend. Dieser Reifevorgang dauert mindestens 9 Monate. Der fertig gereifte und gerauchte Stauferico® -Schinken mit Fuß hat nun sein charakteristisches Aussehen in Gitarrenform.
Das magere Fleisch ist rot bis dunkelrot und mit Streifen von weißem Fettgewebe durchwachsen. Der Duft ist arttypisch nach Tannenholz Geräuchertem. der Geschmack ist fein, leicht süßlich und nach mild Gesalzenem mit einem kräftigen rauchigen aber nicht aufdringlichen Nachgeschmack. Das bedeckte Fett ist von geschmeidiger Konsistenz, weiß-gelblich und ebenfalls von einem rauchig-süßlichen, dennoch wohlwollenden Geschmak und Aroma.

Ein Schinken für besondere Anlässe, eben ein Geschmack der Extraklasse...

Zutaten:

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

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Angebotsform:
Stück-Artikel: ✓
SB-Artikel: —
Aufschnitt-Artikel: —

Spaltschinken
luftgetrocknet

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

Spaltschinken
luftgetrocknet

Produktbeschreibung:

Der Staufericoⓡ -Spaltschinken ist eine von allen Knochen ausgelöste ganze Schweinekeule ohne Oberschale.

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 14 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ⓡ -Spaltschinken hat außen eine charakteristisch-helle Farbe. Das magere Fleisch ist rosasrot bis rot und mit Streifen von weißem Fettgewebe durchwachsen.
Der Duft ist arttypisch markant nach Luftgetrocknetem; der Geschmack ist fein geschmeidiger Konsistenz, glänzend, weiß-gelblich und ebenfalls von einem süßlichen Geschmack und intensiven Aroma. Die Schinkenscheibe hat einen spezifischen ausgeprägten Schinkengeschmack. Der Speckanteil beträgt etwa ein Viertel des gesamten Schinkens und rundet den Geschmack des Schinkens mit einem nussartigen und arttypischen luftgetrockneten Aroma ab, welches ihn von anderen Schinken unterscheidet und ihn einzigartig macht.

Der „große Klassiker“ unter den luftgetrockneten Rohschinken: der Spaltschinken...

Zutaten:

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

Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Angebotsform:
Stück-Artikel: ✓
SB-Artikel: ✓
Aufschnitt-Artikel: —

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: ✓

Hüftspalter
Tannenholz geraucht

STAUFERICO®
DAS ORIGINAL!

Hüftspalter
Tannenholz geraucht

Produktbeschreibung:

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

Mit einer Kombination aus Pökelsalz, Gewürzen (u.a. Pfeffer, Koriander, Wocholderbeeren) 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 anschließende Kalträucherung. Hierbei werden die Schinken getrocknet und über Tannenholz geräuchert. Bei dieser Kalträucherung bekommt der Schinken den typischen Rauchgeschmack sowie den charakteristischen Farbton. Nach der Kalträucherung reift der Schinken mehrere Wochen bis zur endgültigen Ausreifung und Güte heran.
Der fertig gereifte luftgetrocknete Stauferico® -Schinken hat außen eine charakteristisch-dunkle Farbe, die vom Räuchern herrührt. Im Anschnitt hat der Schinken eine kräftige rote Fleischfarbe und zeichnet sich durch einen typischen Rauchgeruch aus. Die Schinkenscheibe hat einen ausgeprägten Schinkengeschmack. Der Speckanteil beträgt etwa ein Viertel des gesamten Schinkens und rundet den Geschmack mit einem nussartigen und gewürzten Aroma ab, welches ihn von anderen Schinken unterscheidet und unverwechselbar macht.

Der Hüftspalter ist der vielseitigste luftgetrocknete Rohschinken...

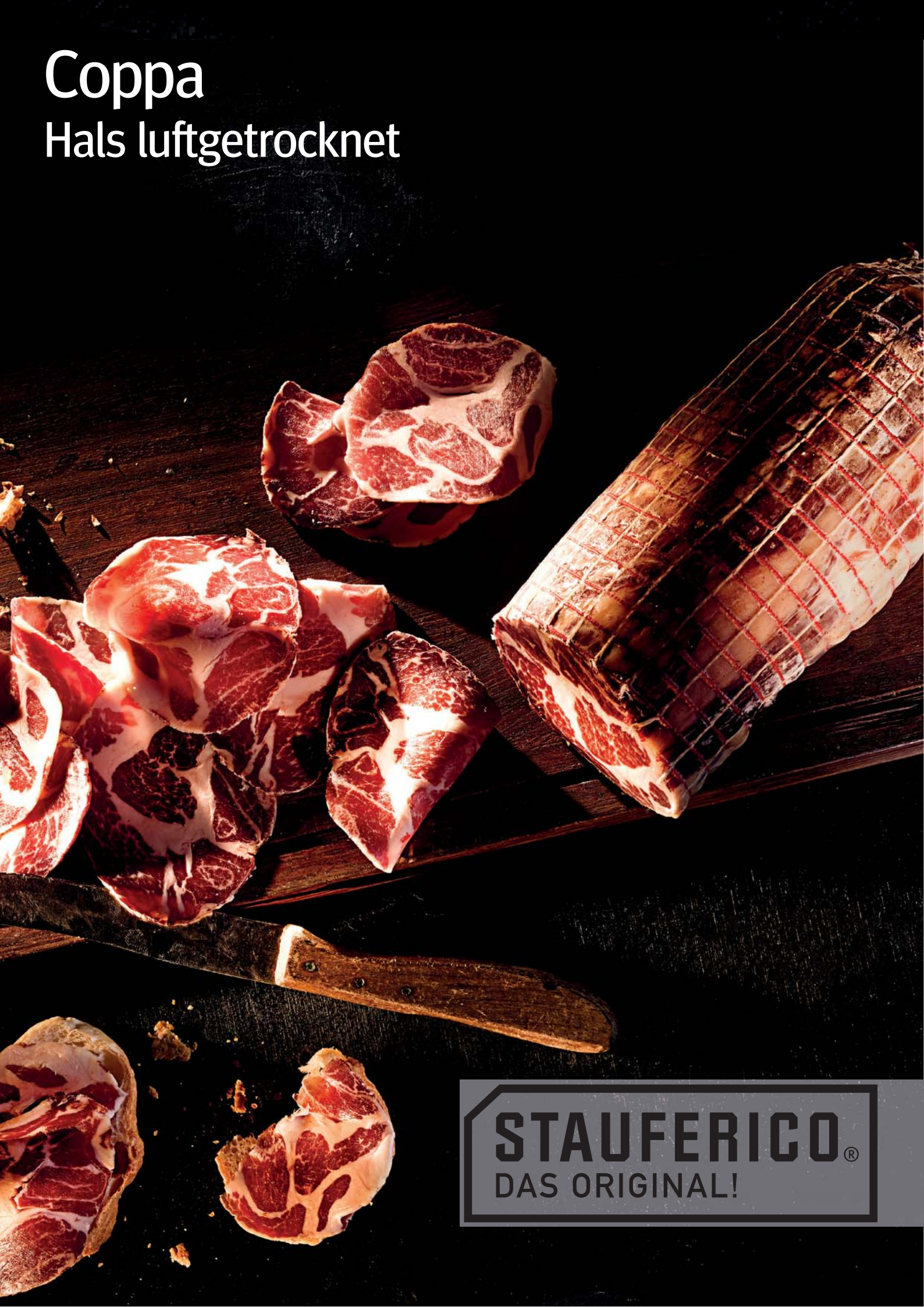
Zutaten:

Stauferico® -Schweinehinterschinken, Kochsalz, Gewürze, Dextrose,
Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Tannenrauch.

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 ainzigartigen Geschmack sowie die intensive Rotfärbung des Fleischteils.
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
mediterrano

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 Betesaftkonzentrat, 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: —