

## Französische Schinken

Gekochte Schinken aus Süd-Frankreich (Avignon)

Das traditionsreiche Charcuterie-Unternehmen Fillière produziert Kochschinken nach alter Tradition. Die rohen Keulen von bretonischen Schweinen werden durch Injektion in die natürlichen Venen "von innen gesalzen" und reifen mit Knochen ca. 2-3 Wochen in einer milden Salzlake. Danach wird der Knochen vorsichtig ausgelöst, ohne den Schinken völlig zu öffnen. Vor dem langsamen Garvorgang wird die Keule wieder zusammengebunden. Auf diese Art und Weise entsteht mit viel Liebe und Handarbeit ein köstlicher, milder und zarter echter "Jambon Supérieur" wie man ihn heute nur noch selten findet.



- 0231 **Jambon Supérieur "Ficelle" naturelle** kg  
natürlicher Kochschinken gebunden  
Stück ca. 9 kg



- 0232 **Jambon Supérieur "Ficelle" mit Provence-Kräuter** kg  
in Bouillon gegart, mit dunkelbrauner Haut,  
diese kommt von der Bouillon  
Stück ca. 9 kg

Bild folgt

- 0234 **Jambon Supérieur "Le Tréfin"**, Kochschinken geformt kg  
der Herstellungsprozess dieses Schinkens ist etwas  
moderner als bei den Hand-gebundenen "Ficelle"-Schinken  
Stück ca. 6,5 kg

## ROHSCHINKEN aus Süd-West-Frankreich



- 0139 **original Bayonner Schinken "Bigourdane"**, kg  
DOC 12 Monate gereift  
ohne Knochen und Schwarte sauber geputzt  
Spitzenqualität.  
Stück ca. 5 kg

Bild folgt 01392 **original Bayonner Schinken "Bigourdane"**, kg  
DOC 12 Monate gereift,  
ohne Knochen mit Schwarte und Bein, sauber geputzt  
absolute Spitzenqualität  
Stück ca. 6,5 kg

Bild folgt 01393 **Schinken vom schwarzen Gascogne Schwein** kg  
20- 24 Monate gereift, mit Bein, entschwartet, sehr sauber  
geputzt, "*jambon du porc noir de gascogne*"  
ist eine absolute Delikatesse und Rarität, die Züchtung  
der "*porc noir*" wurde 1981 durch einige engagierte,  
qualitäts- und traditionsorientierte Bauern  
bei einem Restbestand von 25 Sauen und zwei Eber  
wieder begonnen. Heute gibt es wieder ca. 25 000 Tiere  
die von 40 Züchtern unter freiem Himmel gehalten werden  
(30 Tiere/ha). Zufüttert wird nur Mais und Getreide aus  
eigenem Anbau der Züchter.  
Stück ca. 4,5 kg



0235 **Honigschinken**, gebacken kg  
geformter Kochschinken  
Stück ca. 5,2 kg

## Spanische Schinken



0110 **Jamon de Aragon**, (Edel - Serrano) kg  
12 Monate gereift (luftgetrocknet), sehr sauber, geschält,  
ohne Knochen und Schwarte, ausgesuchte, beste Qualität.  
milder Geschmack  
**Stück** ca. 4,5 kg  
2 Stück im Karton



- 0120 **Jamon de Aragon " Reserva " TERUEL** extra kg  
Futter : Weizen, Mais und Gerste  
ohne Schwarte, ohne Knochen, mit Fuß  
**Stück** ca. 6,5 kg

Bild folgt

- 01205 **Cecina de León D.O.**, kg  
spanischer luftgetrockneter Rinderschinken  
mit garantierter Herkunft aus der Provinz León  
14-20 Monate luftgetrocknet, ca. 3-5 Tage leicht geräuchert  
allerfeinste Qualität, sauber geputzt, mürb und mager  
halbe Stücke  
**Stück** ca. 2 - 4 kg

## Italienische Schinken



- 0111 **"Culatta di Musica"**, ca. 10 Monate luftgetrocknetes kg  
Herzstück (Nuss und Unterschale) aus der Keule.  
runde Form eine milde Delikatesse  
**Stück** ca. 3,5 kg



- 0108 Prosciutto di **San Daniele**, kg  
16-18 Monate luftgetrocknet, aus der Region Friuli,  
mit Schwarte  
**Stück** ca. 7 kg



- 0123 Prosciutto di **San Daniele**, kg  
16-18 Monate luftgetrocknet, aus der Region Friuli  
**geschält**, sehr sauber  
**Stück** ca. 5 kg

Bild folgt 0117 Prosciutto di **San Daniele rund** gebunden,  
Stück ca. 7 kg kg



1100 **Prosciutto Parma**  
ca. 16 Monate gereift kg

Bild folgt

1101 **Prosciutto Parma**, geschält  
ca. 16 Monate gereift kg

Bild folgt

0100 **Apenninen Schinken**, ca. 10 Monate luftgetrocknet  
sehr sauber, ital. Landschinken ohne Krone,  
wird behandelt wie orig. Parma Schinken  
Stück ca. 5 kg kg



0101 **Apenninen Schinken**, ca. 10 Monate luftgetrocknet  
sehr sauber, geschält, milde, feste Qualität  
Stück ca. 4 kg kg



- 0109 **Südtiroler Kaiserspeck**, 1/2 vacu, mild, kräuter-würzig kg  
3-4 Monate gereift ,mit Schwarte



- 0121 **Südtiroler Kaiserspeck**, 1/2 vacu, mild, kräuter-würzig kg  
5-6 Monate gereift, ohne Schwarte

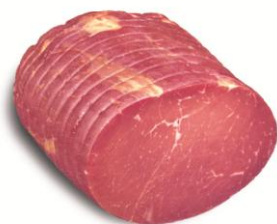
## Italienisches & anderes



- 0455 **Mortadella Bologna-Sanlucca mit Pistazien** kg  
1/2 Mortadella  
Stück ca. 4,5 kg  
2 Stück im Karton



- 0150 **Ital. Coppa** di Parma, ohne Haut kg  
1/2 Stück,  
Stück ca. 500 g



- 0112 **Ital. Bresaola** Rotonda, Rind, Luftgetrocknet, kg  
Stück ca. 2,5 kg

Bild folgt

0114 **Pancetta**, extra mager  
(auf Vorbestellung)

kg

## Schweizer Bündnerfleisch



0143 **Bündner Fleisch**, Bernina  
1/2 Stück  
Stück ca. 1,5 kg

kg

Auf Anfrage auch vorgeschnitten 50 g oder 100 g  
mit Restlaufzeit von ca. 10 Wochen

## Deutsche Schinken



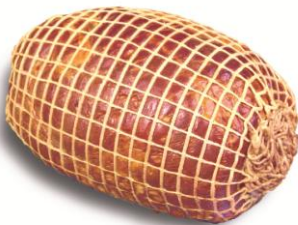
- 0132 **Schwarzwälder Schinken**, Hotzenplotz, kg  
1/2 Stücke, erste Qualität handwerklich vom guten Metzger  
speziell sorgfältig behandelt  
Stück ca. 2 kg



- 0133 **Schwarzwälder Schinken**, Hotzenplotz kg  
**ganze Stücke**, erste Qualität handwerklich vom guten  
Metzger speziell sorgfältig behandelt  
Stück ca. 4 kg



- 0138 **Holsteiner Schinken**, aufschnittfreundlich kg  
Papenstück, milder Katenrauch  
Stück ca.



- 0220 Heißgerauchter **Backschinken**, kg  
aus der Hüfte, nicht ganz mager aber mit sehr gutem  
Geschmack  
Stück ca. 1,5 kg

Bild folgt

- 0238 **Rindersaftschinken**, kg  
Stück ca. 4 kg

## Tichy „Natur Pur“

### Neue Spezialitäten aus Österreich ohne Nitritpökelsalz

Um den guten, natürlichen Geschmack eines Produktes zu erhalten braucht es möglichst wenig Zutaten, aber viel knowhow, Zeit und handverlesenes Ausgangsmaterial. Diese Voraussetzungen erfüllen die wohlschmeckenden Produkte aus der Geschmackswerkstatt des Herrn Hermann Tichy und seinem Team.

Das Fleisch wird mit Nat(U)rsalz behandelt und dann geräuchert.

Nat(U)rsalz = unraffiniertes Kristallsalz

Geräuchert wird mit Buchenholz



0496 **Flugentenbrust** kalt geräuchert  
Stück ca. 400 g kg



0497 **Entenbrust** heiß geräuchert  
Stück ca. 300 g kg



0486 **Kräuterlammshinken**, gegart  
Stück ca. 850 g kg



0474 **Lamm-Rohschinken**, luftgetrocknet  
Stück ca. 500 g kg





0473 **Lammboxerl** (Lamm- und Rindfleisch)  
Beutel ca. 1 kg kg



0488 Original **Beef-Pastrami**  
Stück ca. 800 g kg



0472 **Reh-Rohschinken**  
Stück ca. 600 g kg



0478 **Hirsch-Rohschinken**  
Stück ca. 800 g kg



0477 **Hirschsalami**, 70% Hirsch, 30% Schwein, Naturschimmel  
Stück ca. 300 g kg



0481 **Hirschboxerl** ca. 60 g pro Stück  
70% Hirschfleisch 30 % Schweinefleisch, frische Maroni  
Beutel ca. 1 kg kg



0475 **Wildschwein-Rohschinken**  
Stück ca. 600 g

kg



0476 **Wildschweinsalami** 90% Wildschw. 10% Hausschwein  
Stück ca. 300 g

kg



0480 **Wildschweinboxerl** ca. 60 g pro Stück  
90% Wildschwein, 10% Schweinefleisch, Knoblauch,  
Trüffelöl  
Beutel ca. 1 kg

kg



0479 **Natur-Karreespeck**  
Stück ca. 1,3 kg

kg



0489 **Teuferl** (Rind- und Schweinefleisch mit Chilli)  
ca. 20 g pro Stück  
Beutel ca. 1 kg

kg

## Schinken von **VULCANO !**

Hier haben sich Qualitätsfanatiker zusammengefunden. Sie haben zwar das Rad nicht neu erfunden aber Produkte von Grund auf neu entwickelt. Begonnen mit der Auswahl der Schweinerassen, bis zur empirischen Entwicklung der besten Futterzusammenstellung ist der ganze Prozess der Rohschinken und Rohwurst-herstellung mit einem unglaublichen Aufwand und Willen ein Spitzenprodukt herzustellen, geprüft und optimiert worden.  
Die Ergebnisse können sich sehen und vor allem schmecken lassen !



- 0180 **Vulcano Rohschinken 15 Monate** kg  
luftgetrocknet, mild gesalzen  
mit Vulcano Gewürzmischung leicht aromatisiert,  
eine Delikatesse. Mit Schwarte  
**Stück** ca. 6,5 kg

Bild folgt

- 0183 **Vulcano Rohschinken 8 Monate** luftgetrocknet kg  
halbe Stücke ohne Schwarte  
**Stück** ca. 2 kg



- 0184 **Das Kaiserteil, Oberschale** kg  
3,5 Monate luftgetrocknet  
halbe Stücke  
**Stück** ca. 0,6 kg

Bild folgt

- 01864 **Vulcano Karree mit Schwarte** 3,5 Monate gereift kg  
ein zartes Stück mit Fettrand und Marmorierung  
**Stück** ca. 0,8 kg



- 01874 **Karree ohne Schwarte** kg  
**Stück** ca. 0,7 kg



- 01924 Vulcano **Lende** ohne Fettrand  
mürb und zart  
**Stück** ca. 0,5 kg kg

Bild folgt

- 0193 Vulcano **Schopf** (ganz)  
marmoriert und köstlich  
luftgetrocknetes, herzhaftes Stück vom Hals  
ca. 4 Monate gereift  
**Stück** ca. 1,5 kg kg



- 01932 Vulcano **Schopf** (halb)  
marmoriert und köstlich  
luftgetrocknetes, herzhaftes Stück vom Hals  
ca. 4 Monate gereift  
**Stück** ca. 0,7 kg kg



- 01934 Vulcano **Schopf**, geschnitten  
marmoriert und köstlich  
luftgetrocknetes, herzhaftes Stück vom Hals  
ca. 4 Monate gereift  
**Schale** ca. 400g  
10 Schalen / Karton kg



- 0194 Vulcano **Räucherspeck**  
köstliches "weißes" und schieres Fleisch  
**Stück** ca. 1,4 kg kg

Bild folgt	<p>01952 <b>Oskar</b> "weißes Fleisch" luftgetrockneter Rückenspeck mit Knoblauch und etwas Kümmel gewürzt leicht überräuchert <b>Stück</b> ca. 0,7 kg</p>	kg
	<p>0190r <b>Trüffel</b>filet in der <b>Geschenkrolle</b> (rund) Feinstes Schweinefilet luftgetrocknet und mit Scheiben vom schwarzen Alba-Trüffel umlegt. Eine Delikatesse und ein schönes Präsent. <b>Stück</b> 250 g 6 Stück im Karton</p>	St.
	<p>0190 <b>Trüffel</b>filet einzeln vaku im weißen Netz <b>Stück</b> ca. 250 g</p>	kg
	<p>0200 <b>Walnuss</b>filet im <b>Präsentkarton</b> (eckig) <b>Stück</b> 250 g 6 Stück im Karton</p>	St.
Bild folgt	<p>0201 <b>Walnuss</b>filet einzeln vaku im weißen Netz <b>Stück</b> ca. 230-280 g</p>	kg