



PRESSSCHINKEN

AUSSEHEN

pastellfarbenes Altrosa mit schimmernden Glanzreflexen, aufregende Fleischstruktur

GRIFF

sehr griffig, frisch und elastisch, kompakt-fleischig

GERUCH

eine Feuerwerk an edlen Fleisch-Aromen mit erfrischender Kräuternote

GESCHMACK

typisch fleischig und saftig im Biss, verlockend nach frischem Fleisch

BAUCHGEFÜHL

anmutig entfaltet sich der frische Fleischgeschmack über den gesamten Gaumen und verbleibt langanhaltend und wohltuend

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

kräftige Brote eignen sich gut, wie Rogge oder Vollkorn, gerne auch Weißbrot und Toast

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

süßlich-fruchtige Säfte, Grapefruit-Radler oder Birnen-Spritzer

ANLASS

saftig - auch beim Erhitzen - daher ideal für's Backen und Braten - auch am Buffet ein Hit weil er lange frisch und saftig bleibt, zum Toast ein Genuss, für Schinkenröllchen ideal, zur Eierspeis und zum Frühstück

ZUM PRODUKT

für unseren Pressschinken verwenden wir magere Teile vom Schlägel und marinieren diese in milder Lake, der Schinken wird in Formen gepresst um die typische Kastenform zu erhalten, nach der milden Würze wird er gekocht und anschließend gekühlt, wir empfehlen den Schinken gerne als Allrounder in der Küche



unser Fazit:
bekannt durch die typische Kastenform und beliebt wegen dem königlichen Aroma hat es der Alles-Köner unter den Schinken in fast jede Küche geschafft! Die zarte Würze bringt das Fleischaroma optimal zur Geltung und hinterlässt einen harmonischen Eindruck am Gaumen, der Pressschinken wird Sie bestimmt nicht enttäuschen, wenn Sie einen vielfältigen Partner für Ihre Schinken-Gerichte suchen