



DER HONIGSCHINKEN

AUSSEHEN

glänzend-saftig, fast silbrig nach Perlmut
schimmernd, deutlich erkennbare Schinken-
stücke, intensives Fleischrosa

GRIFF

saftig fest und elegant, kühle Textur

GERUCH

königlich fleischig, edler Hauch von süßlichem
Honig, Buchenholzduft

GESCHMACK

klares Fleischaroma, erfrischend saftig,
vollmundig fleischig, süßliche Rauchnote

BAUCHGEFÜHL

erfrischend mild im Abgang, anmutig und
edel, überrascht den Gaumen

unser Fazit:
verlockend saftig und seidig
schimmernd macht uns der Honigschinken
Lust auf mehr,
beim Anblick fast anmutig und
königlich zurückhaltend entfaltet er
beim Genießen ein erfrischendes Aroma
nach frischem Fleisch mit
zartfeinen Buchenholztönen und süßem
Honig im Abgang



ERHÄLTLICH ALS

- im Ganzen,
ca. 1 kg Pkg
- 500g geschnitten
- 100g geschnitten

www.nemetz-fleisch.at

GEBÄCKEMPFEHLUNG

Roggenbrot oder Vollkornbrot,
wer möchte auch Lauge, oder
Ciabatta mit Senf und Gurken

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Gelber Muskateller oder Tramíner
Birnensaft naturtrüb oder
Mango-Orange-Karottensaft

ANLASS

mit Spargel als Vorspeise, mit Käse und
Ananas als Hawaii-Spezialität, zum
Frühstück am Sonntag, in der edeln
Jausensemmel oder anmutig mit
Erdbeeren

ZUM PRODUKT

unser Honigschinken gehört in die Familie der Kochpökelwaren
und wird aus ganzen Schinkenteilen hergestellt, wir verwenden
Teile der Schale, Nuss oder des Fricandeaus, nach dem
eigentlichen Herstellungsverfahren wird der Schinken mit
intensiven Honig überstrichen und anschließend im Heißrauch
gebraten