

BEDFORD DELIKAT ESSEN
Osnabrück, Deutschland

„Es gibt keinen Ersatz für Qualität“

KÄFER
DELIKATESSEN
MARKT

WACHOLDERSCHINKEN – gekocht –

FLEISCH aus der Hüfte geschnitten, ohne Schwarte
HERSTELLUNG über einer Mischung aus Buchenholzspänen und Wacholderbeeren im Netz kräftig dunkel geräuchert und gegart
GESCHMACK sehr aromatisch und saftig

KERNRAUCHSCHINKEN – gekocht –

FLEISCH Ober- und Unterschale vom Schwein, traditionell mit Speck und Schwarte geschnitten
HERSTELLUNG handgeschnürt und über Buchenholzspänen kräftig dunkel geräuchert und gegart
GESCHMACK sehr aromatisch und saftig

TRUTHAHN BIERSCHINKEN – Brühwurst –

FLEISCH ausschließlich aus frischem Truthahnfleisch
HERSTELLUNG mit edlen Gewürzen und mediterranen Kräutern zu einem feinen Brät verarbeitet, verfeinert mit grobem, mageren Truthahnfleisch, Mini-Champignonköpfen und Tomatenstückchen
GESCHMACK frühlingshaft leicht

RINDERSAFTSCHINKEN – geräuchert, mild gekocht –

FLEISCH aus Keulen magerer, junger Rinder, südamerikanischer Aufzucht und Haltung
HERSTELLUNG mild gepökelt, im Netz über Buchenholzspänen dunkel geräuchert und gegart
GESCHMACK mild würzig, zart und saftig

ALLE VIER SCHINKEN OHNE
Gluten, Laktose und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

WEITERE SCHINKENEMPFEHLUNGEN

PARMASCHINKEN | ITALIEN – roh –
Ruliano

FLEISCH aus Keulen von Schweinen, in Italien geboren und aufgezogen
HERSTELLUNG mit Meersalz gewürzt, luftgetrocknet und mindestens 12 Monate gereift, 100 % natürlich
GESCHMACK unvergleichlich mild

SAN DANIELE | ITALIEN – roh –
Prosciuttificio DOK Dall'ava

FLEISCH aus Keulen von Schweinen, in Italien geboren und aufgezogen
HERSTELLUNG mit Meersalz gewürzt und 17 Monate luftgetrocknet und gereift
GESCHMACK aromatisch-süßlich

SERRANOSCHINKEN GRAN RESERVA | SPANIEN – roh –
Jamones Diego Martín

FLEISCH schlanke Keule ohne Knochen des Iberico Schweines mit gold- bis rosafarbenen Fett
HERSTELLUNG mit Meersalz gewürzt, luftgetrocknet und 24 Monate gereift
GESCHMACK butterweich, zart, zerfließt am Gaumen

PATA NEGRA | SPANIEN – roh –
Joselito

FLEISCH Keule des Iberico Schweines, welche frei auf 170.000 ha Weideland leben und sich ausschließlich von natürlichen Produkten wie Eicheln und Gras ernähren
HERSTELLUNG mit Meersalz gewürzt, langsame Reifung in dunklen Reifekellern bei konstanter und natürlicher Temperatur
GESCHMACK einzigartig, saftig, zart

OHNE
Gluten, Laktose, Konservierungsstoffe und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

SCHINKEN
LIEBT
SPARGEL

UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUM
KÖNIGLICHEN GEMÜSE

Käfer

TELEFON +49 89 41 68 310
BESTELLUNGEN@FEINKOST-KAEFER.DE
FEINKOST-KAEFER.DE

SCHINKENMANUFAKTUR BASEDAHL

Hollenstedt, Deutschland

*„Wir arbeiten, wie wir leben:
gerne und aus vollem Herzen!“*

HEIDEKATENSCHINKEN – roh –

FLEISCH	Schwäbisch Hällisches Schwein aus artgerechter Tierhaltung
REIFUNG	mit Luisenhaller Tiefensalz aus Göttingen gesalzen, Reifung in 40 Jahre alten Räucherammern über Buchenholzspänen aus nachhaltiger Forstwirtschaft
GESCHMACK	kräftig, pikant und fein

OHNE

Gluten, Laktose und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

KÄFER
STAMMHAUS
UND
DELIKATESSEN
MÄRKTE

SALUMIFICIO PEDRAZZOLI

Mantova, Italien

„100 % Parma – 100 % Gusto“

PROSCIUTTO DI PARMA DOP – Riserva –

FLEISCH	Schweinekeulen von italienischen Schweinen traditioneller Rassen
HERSTELLUNG	nach fachmännischer Salzung durch den Maestro Salatore werden die Schinken in einem 24-monatigen Reifeprozess zu den Prosciutti di Parma verwandelt. Perfekte Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Zeit – mehr braucht es nicht
GESCHMACK	subtil salzig, dezent nussig und mild

OHNE

Gluten, Laktose und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

KÄFER
STAMMHAUS
UND
DELIKATESSEN
MÄRKTE

SCHINKENMANUFAKTUR THUM

Wien, Österreich

„Die reiche Tradition stilvollen Genießens“

WIENER BEINSCHINKEN – gekocht –

FLEISCH HERSTELLUNG	Schweinekeule aufwendige Herstellung, die viel Erfahrung verlangt, geringe Salzung, Verzicht auf Räucherung
GESCHMACK	subtil salzig, saftig, leicht nach Lorbeer

OHNE

Gluten, Laktose und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

KÄFER
STAMMHAUS

GALLONI

Meran, Italien

„Wenig Salz, wenig Rauch und viel Luft“

SÜDTIROLER SPECK G.G.A.* – roh –

* (geographisch geschützte Angabe)

FLEISCH HERSTELLUNG	Südtiroler Speck G.G.A. nach einem besonders mildem, umwelt- & produktschonendes Rauchverfahren reift der Südtiroler Speck in speziellen Klimaräumen nach traditioneller Methode für wenigstens 22 Wochen
GESCHMACK	mild, dezent rauchig

OHNE

Gluten, Laktose und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

KÄFER
STAMMHAUS
UND
DELIKATESSEN
MÄRKTE

BUTCHER'S CRAFT

Antwerpen, Belgien

„Kreativität, Innovation und Nachhaltigkeit“

SECRETO 07 – dry aged –

FLEISCH	100 % Rind, Hochrippe; ausschließlich weibliche Rinder, die zwei Mal gekalbt haben, von streng selektierten Farmen
HERSTELLUNG	mit geheimer Würz- & Salzmischung per Hand eingerieben, 7-wöchiger Reifeprozess mit wöchentlicher Wendung
GESCHMACK	kräftig, zarte Struktur

OHNE

Gluten, Laktose, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Allergene

KÄFER
STAMMHAUS
UND
DELIKATESSEN
MÄRKTE

FABER FEINKOST

Bad Kissingen, Deutschland

„Heimat bester Schinken“

KÄFER SAFTSCHINKEN – gekocht –

ein echter Klassiker und Handwerksschinken, saftig, mild gewürzt und aromatisch

MERANER BEINSCHINKEN – gekocht –

am Knochen saftig gegart und dezent über Buchenholz geräuchert

ROSMARINSCHINKEN – gekocht –

eine zarte Note von frischem Rosmarin verleiht diesem Handwerksschinken ein besonderes Aroma

LACHSSCHINKEN – roh –

mild gesalzen und langsam gereift, butterzart und sehr mager aus Schweinelachsen von heimischen Tieren

TRÜFFELSCHINKEN – gekocht –

mit frischen italienischen Trüffeln, saftig gegart und dezent über Buchenholz geräuchert, unvergleichbarer Genuss

STUTTGARTER BEINSCHINKEN – gekocht –

mit rund 6–8 kg ein imposant großer Schinken, am Stück gegart und über Buchenholz kräftig geräuchert, so bleibt das Fleisch wunderbar saftig

KÄFER
STAMMHAUS
UND
DELIKATESSEN
MÄRKTE

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Schwarzwald, Deutschland

„Genuss bester Herkunft“

ORIGINAL SCHWARZWÄLDERSCHINKEN – geräuchert –

FLEISCH HERSTELLUNG	Schweinekeulen milde Salzung, über Tannenholz geräuchert, 5 Monate gereift
GESCHMACK	kräftig geräuchert, vollmundig

OHNE

Gluten, Laktose, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe und Allergene

KÄFER
STAMMHAUS