



Fünf-Sterne-Fleischer **HEMINK**

Unsere Schinken . . . fein und zart!

Wir haben probiert, verfeinert und wieder probiert – bis wir zu dem Punkt gekommen sind: Besser kann man Schinken nicht herstellen. Jedes Stück Fleisch wird genau geprüft, ob es für unsere Schinken geeignet ist. Jede Schinkensorte hat ihre eigene Räuchertemperatur und ihr eigenes Reifeklima. Jede Schinkensorte reift unterschiedlich lang.



LACHSSCHINKEN
mild geräuchert und zart im Biss

ROHER SCHINKEN
wir verwenden die besten Schweineschlegel für unseren
Klassiker.

WACHOLDERSCHINKEN
lange zwölf Wochen gereift und zwei Wochen
über Buchenholz geräuchert.
Neben Wacholder sind weitere Gewürze für die
harmonische Geschmacksnote verantwortlich.

SCHINKENSPECK
mild gesalzen und lange gereift.

Als Kochschinken empfehlen wir unseren
heißgeräucherten Schinken und gekochten Schinken.