

Beim Schinken „**Cotto Berger**“ von **Berger** wird jedes Stück einzeln per Hand gefertigt, mild gewürzt und schonend gegart. Durch die Verwendung von Schlägelteilen in der ursprünglich gewachsenen Form bleibt der Schinken saftig und mürb. Für dieses vollfleischige, mediterrane Produkt verwendet Berger nur österreichischen Rohstoff.



Heimische Schweineschlägel werden für den „**Zirbenrauchschinken**“ von **Frieress** händisch veredelt, rustikal gewürzt und über österreichischem Zirbenholz heiß geräuchert. Das Traditionsrezept geht auf die bäuerliche Urproduktion zurück, wo man zum Räuchern diese Holzart verwendete. Im Geschmack ist er mildwürzig mit dezenter Räuchernote.



Die „**Hütthaler Attersee klasik**“ wird nun aus den Rohstoffen des Tierwohl-Projektes „hütthalers Hofkultur“ hergestellt. Als Einlage dienen Schinken- und bunte Gemüsestückchen, verfeinert wird die Wurst mit frischen Kräutern. Das Etikett gestaltete übrigens der bekannte österreichische Maler Attersee.



Für die Herstellung des „**Burgunder-Schinken**“ von **Landhof** wird nur bestes Fleisch österreichischer Herkunft verwendet. Nach der traditionellen „Landhof“-Rezeptur wird diese saftige Kochpökelware vorab mild gewürzt und dann leicht geräuchert, was ihr einen frischen harmonischen Geschmack verleiht.



Ein Produkt, das definitiv in der Heißtheke auffällt, ist der „**Radatz Halloween Leberkäse**“ aus Rind- und Schweinefleisch. Erhältlich ist er saisonal im Spätherbst und schaut zwar ungewöhnlich aus, überzeugt aber beim ersten Biss. Die dunkle Farbe verdankt er Sepia und die feine Würze dem irischen Cheddar Käse (17%).



Die „**Wilde Extra**“ von **Wiesbauer** besteht aus Schweine- und Wildschweinefleisch, dazu gesellt sich eine Einlage aus magerem Hirschfleisch. Das Wildfleischaroma dieser Frischwurst punktet mit einer saftig-mürben Einlage, abgestimmt mit passenden Gewürzen. Daraus ergibt sich ein harmonisches, ausgewogenes Geschmackserlebnis.

