



Thomas Spaett, *Einkaufsleitung / Head of Purchasing*, empfiehlt Ihnen heute den Culatello Riserva von Jockl Kaiser.

Jockl Kaiser ist nicht nur **Sternekoch** mit seinem eigenem Restaurant „Meyers Keller“ in Nördlingen, sondern auch ein **genialer Lebensmittelproduzent**. Namensgeber des Meyers Keller ist ein **alter Brauereikeller**, auf dem das Haus steht und der heute ein kulinarischer Segen ist. Denn das Milieu im Wirtshauskeller ist perfekt für den Edelschimmel, den der hausgemachte „**Rieser Culatello Riserva**“ braucht, um sein tiefes, erstklassiges Aroma zu entfalten.

„Rieser Culatello Riserva“ – das Spitzenprodukt von Jockl Kaiser –



Bestes Schwäbisch-Hällisches Schwein, reines Meersalz, Pfeffer, altes Wissen und großes Handwerk. Den Rest macht die Natur des Nördlinger Ries!

Verwendet werden nur **reinrassige Schwäbisch-Hällische Schweine** aus artgerechter, kontrollierter Haltung mit reglementierter Fütterung und genügend intramuskulärem Fett, das für den Geschmack und die Konsistenz entscheidend ist.

Diese heimischen Schweinesorten, das spezielle **Mikro-Klima** im Nördlinger Ries, die **eigene Schimmelpilz-Kultur** und die **besonders lange Reifezeit** schaffen einen einzigartigen Schinken: deutschlandweit gibt es kein anderes Produkt mit solch langer Reifung und entsprechend kräftiger Fermentation. Das Ergebnis ist ein unvergleichlicher Culatello mit **prächtigem, tiefem und vielschichtigem Aroma**.

Nach dem Reifen werden die Culatelli **zwei Tage in Weißwein** gelegt um die äußere Hülle, die über diese lange Zeit fest geworden ist, weich zu machen. Zudem werden die Schinken längs halbiert. Diese **Kontrolle garantiert höchste Qualität**, denn sie zeigt, wie der Schinken gereift ist, ob er gleichmäßig gerötet ist und ob es eventuelle Einschlüsse gegeben hat.

Durch die lange Reifezeit sind die Scheiben nicht feucht, sondern trockener als bei einem handelsüblichen luftgetrockneten Schinken und erinnern in der **Konsistenz eher an Marzipan**.

Probieren Sie ihn unbedingt aus!

Art.-Nr.: 31820

Einheit: Stück 1 - 1,3 kg

Preis: € 75,95/ KG

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com