

edel - einzigartig - exklusiv

Emmerberger

Das Schinkenerlebnis



Tradition, die man schmeckt

Tradition, die man schmeckt

Er ist **hausgemacht** ...

er ist **saftig** ...

er ist **zart** im Geschmack ...

... er wird nach alter **Tradition** hergestellt.

Der **EMMERBERGER RAUCHSCHINKEN** ist ein weiteres, einzigartiges Schmankerl aus dem südlichen Niederösterreich.

Der Schinken wird mit Salz und Gewürzen vorsichtig eingerieben, ca. eine Woche in der **hauseigenen Räucherammer** geräuchert und **reift** anschließend mindestens 4 Monate, bevor er seinen vollen Geschmack entwickelt. **Das Fleisch stammt ausschließlich aus österreichischen Betrieben!**

„Geschmack ist ein Zusammenspiel der Sinne, das uns schon beim ersten Bissen schmelzen lässt.“





Diese Delikatesse ist ein echtes Highlight, das vielseitig einsetzbar ist:

- In der **modernen Küche** als Vorspeise bei einem feinen Gänge-Menü (z.B. mit unseren hausgemachten Chutneys),
- **urig und traditionell** zur Jause auf dem Holzbrett! mit frischem Bauernbrot, Tomaten und Kren,
- hauchdünn geschnitten als **Topping** einer feinen Creme-suppe,
- eingebettet in Käse in einem knusprigen **Cordon Bleu**,
- egal wie, **sie werden begeistert sein!**

„Genuss ist eine sinnliche Erfahrung, die uns Menschen träumen lässt.“



edel - einzigartig - exklusiv

Der **EMMERBERGER** ist eine ganz besondere Rarität, die Sie nur in ausgewählten Restaurants und Genussläden finden.

Wir beliefern Hauben-Lokale, Top-Hotels und Spezialitätengeschäfte – aber ein natürliches, regionales Produkte wie der EMMERBERGER ist auch ein ideales, kulinarisches Geschenk in der Familie, für Freunde oder Geschäftspartner.

Der EMMERBERGER ist **in verschiedenen Varianten erhältlich:**

- als Ganzes (ca.5kg) in einer stilvollen Holzbox, auf Holzwolle gebettet.
- vakuumiert in gewünschter Größe
- oder in einer praktischen Geschenkbox mit zweierlei Chutneys!

„Unser Schinken ist ein kulinarisches Erlebnis, dem wir uns völlig verschrieben haben.“





Bertram ROYSKY ist gelernter Fleischer, Genusskritiker und Gastronomieexperte.

Johann PUCHEGGER führt sein Haubenlokal schon seit über 30 Jahren.

Beide verbindet das Wissen um die **beste Be- und Verarbeitung von Rohprodukten**.

Daher steht die Puchegger & Roysky OG für

- traditionelles Handwerk,
- eine sorgfältige, sowie genaue Produktion
- und Handschlagqualität.

Der Name **EMMERBERGER** bezieht sich auf die **ehemalige Burg in Winzendorf** im Bezirk Wr. Neustadt, wo sich der Puchegger-Wirt und auch der Räucherofen befinden.

Leider sind heute nur noch Fragmente der einst stolzen Festung erhalten.

„Wir legen größten Wert auf regionale Produkte und traditionelles Wissen - das ist die Basis für den einzigartigen Geschmack des EMMERBERGERS“.





Emmerberger.at

Das Schinkenerlebnis

Puchegger & Roysky OG - Hohe Wand Gasse 1 - 2620 Loipersbach
www.emmerberger.at - info@emmerberger.at