edel - einzigartig - exklusiv

Emmerberger.at

Das Schinkenerlebnis

Tradition, die man schmeckt

Tradition, die man schmeckt

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 Räucherkammer*** 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 schwelgen 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'l 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 fnden.

Wir beliefern Hauben-Lokale, Top-Hotels und Spezialitätengeschäfte – aber ein natürliches, regionales Produkt 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.5 kg) in einer stilvollen Holzbox, auf Holzwolle gebettet.
- vakuumiert in gewünschter Größe
- oder in einer praktischen Geschenkbox

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

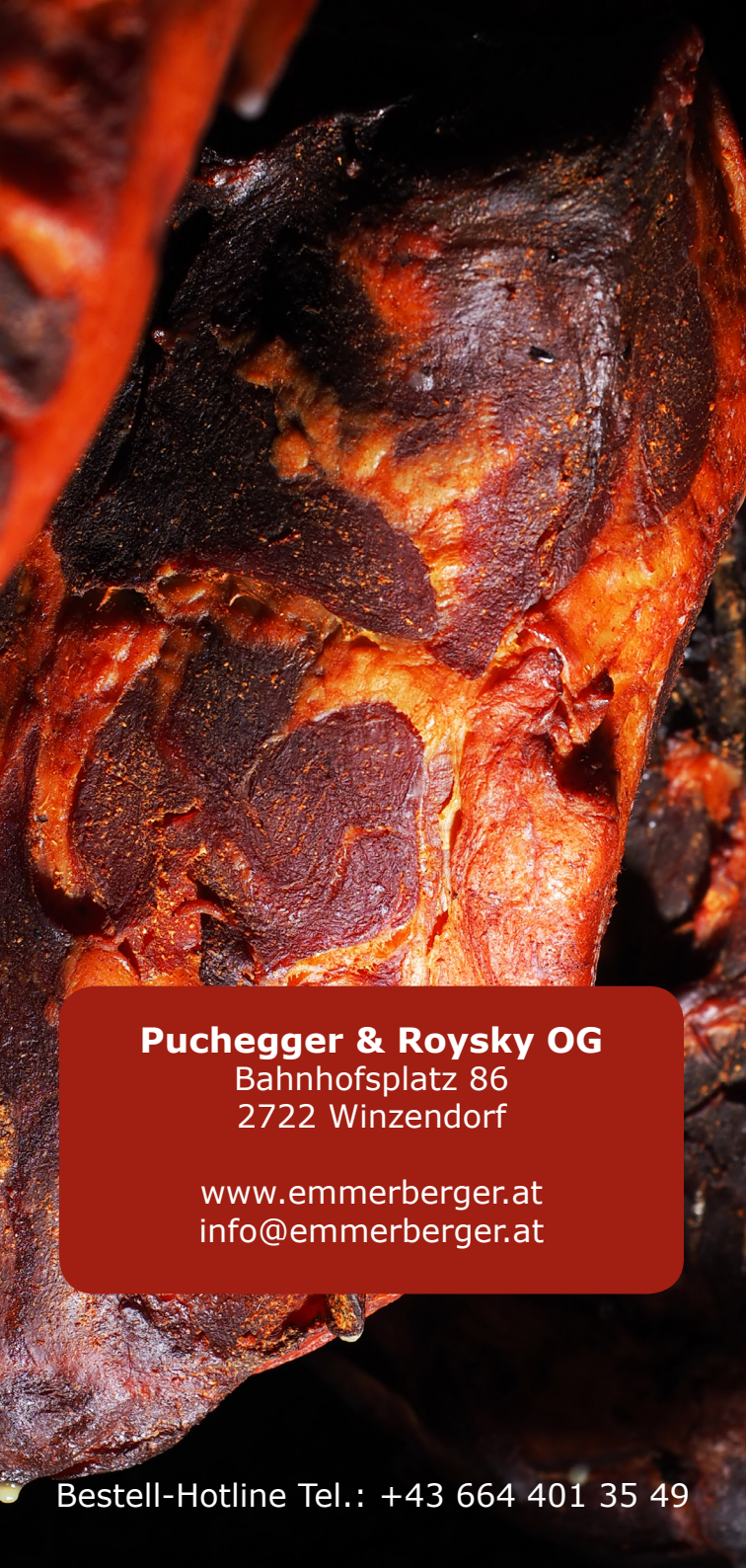
Bertram ROYSKY ist gelernter Fleischer, Genusskritiker und Gastronomieexperte.

Johann PUCHEGGER führt sein Haubenlokal schon seit über 30 Jahren.

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".



Puchegger & Roysky OG
Bahnhofsplatz 86
2722 Winzendorf

www.emmerberger.at
info@emmerberger.at

Bestell-Hotline Tel.: +43 664 401 35 49