



# SCHINKEN KÄSEKRAINER

## AUSSEHEN

glänzendes Rauchbraun mit rostigen Tönen, deutliche Käseeinschlüsse, rosa-rot marmoriert

## GRIFF

weich und elastisch, dabei prall und einladend saftig

## GERUCH

fleischig und appetitanregend mit angenehmen Röstaromen, rauchige Essenzen

## GESCHMACK

harmonisch und frischfleischig, mild und ausgewogen bei angenehmer Würze, flaumig am Gaumen

## BAUCHGEFÜHL

weich, zergeht auf der Zunge, eine Käseexplosion küsst den Gaumen, legt sich sanft an, mild und rund, vollkommene Harmonie im Abgang

**unser Fazit:**  
Schinken-Käsekrainer, dabei denken wir an zartschmelzenden Käse in edler Schinkenhülle, harmonisch abgestimmt mit hauchfeinen Gewürzen in schier verführerischer Rauch-ummantelung...  
beim Anbiss knackig, dabei zart schmelzend auf der Zunge, der Käse umspielt den Gaumen, und legt sich sanft um die Geschmacksknospen...  
ein angenehm leichtes, fast sommerliches Gefühl verbleibt am Gaumen und verlangt klar nach einem weiteren Stück dieser vollmundigen Grill-Königin...

[www.nemetz-fleisch.at](http://www.nemetz-fleisch.at)

## GEBÄCKEMPFEHLUNG

wir mögen knusprige Schwarzbrote besonders gern, mit dunkler Kruste

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

ein kleines feines Würmi-Bier, oder wer mag auch ein Glas G'spritzer

## ANLASS

klassisch am Grill im Sonnenschein, oder in der Pfanne zur Jause, auch für Kinder ein Genuss, schmeckt auch in Salaten oder in Gerichten mit Nudeln und Mangold, auch als Beilage zu Spinat

## ZUM PRODUKT

unsere Schinkenkäsekrainer wird hergestellt aus saftigem Schweine- und Rindfleisch mit aromastarkem Speck, wir verwenden 25% reines fett- und sehnenfreies Schinkenfleisch, mit mild-rustikaler Würze, unsere Käsekrainer werden im Buchenholzrauch vollendet