

Schinken Prosciutti



Pramstrahler
Südtirol | Alto Adige



Bei der Herstellung unserer Schinkenprodukte bleibt nichts dem Zufall überlassen. Schon bei der Auswahl der Rohstoffe achten wir streng auf Frische und Qualität. Deshalb verwenden wir ausschließlich Frischfleisch aus zertifizierten Schlachthöfen. Bei der hausinternen Zerlegung und während der gesamten handwerklichen Bearbeitung unterliegen unsere Produkte ständigen Qualitätskontrollen, um Ihnen ein Maximum an Frische und Geschmack zu gewährleisten.

Nella produzione dei nostri prosciutti non lasciamo niente al caso. Già nella selezione delle materie prime scegliamo sempre la freschezza e la qualità. Utilizziamo esclusivamente carne fresca proveniente da macelli certificati. Nella lavorazione interna e durante tutta la preparazione artigianale tutti i prodotti vengono sottoposti a continui controlli di qualità per garantire ai nostri clienti il massimo in fatto di freschezza e gusto.

Das Geheimnis unseres Schinkens liegt in seinem außergewöhnlich delikaten Aroma. Reine, qualitätsgeprüfte Gewürze verleihen ihm einen unvergleichlich feinen Geschmack, der durch die leichte und natürliche Räucherung mit Buchenholz auf einzigartige Weise unterstützt wird – für vollendeten Genuss.

Il segreto dei nostri prosciutti sta nel loro aroma straordinariamente delicato. Spezie di alta qualità donano al prosciutto un gusto inconfondibile, esaltato dall'affumicatura leggera e naturale con legna di faggio – per un gusto pieno.

Unsere Schinkenprodukte stehen für Frische, die man schmeckt und Qualität, die man spürt. Mit jedem Bissen.

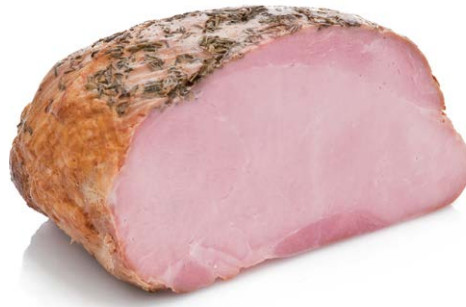
I nostri prosciutti sono sinonimo di freschezza da gustare e di qualità da sentire... ad ogni boccone.



Prager Schinken | Prosciutto Praga

Ein sehr beliebter, leicht angeräucherter Kochschinken. Auch als Beinschinken erhältlich.

Prosciutto cotto di coscia scelta di maiale leggermente affumicato. Disponibile anche con osso.



Kaiserschinken | Kaiserfesa cotta

Aromatischer Schinken aus dem Kaiserteil produziert, mit feinen Kräutern gewürzt und leicht geräuchert.

Prodotto dalla fesa di suino, leggermente affumicata e arricchita con erbe aromatiche.



Rollschinken | Prosciuttino Mini Praga

Ein leicht geräucherter Kochschinken aus Schweinefleisch erster Wahl. Auch als Osterschinken bekannt.

Prosciuttino leggermente affumicato di carne suina di prima scelta. Noto anche come prosciutto di pasqua.



Schulterschinken | Spalla cotta

Saftiger Schinken aus Schweineschulter. Leicht geräuchert mit Schwarte oder auch nicht geräuchert ohne Schwarte erhältlich.

Cotto di spalla di maiale, leggermente affumicata. Disponibile con o senza cotenna.



Südtiroler Porchetta | Porchetta Alto Adige

Eine Köstlichkeit, die aus bestem Lendenfleisch gewonnen, mit Kräutern gewürzt und leicht angeräuchert wird.

Porchetta arrostita precotta arricchita con erbe aromatiche e leggermente affumicata.



Prager Schinken Mini | Prosciutto Praga Mini

Ein leicht geräucherter Kochschinken aus Schweinefleisch erster Wahl.

Prosciuttino magro leggermente affumicato di carne suina di prima scelta.



Tiroler Schinken | Prosciutto cotto tirolese

Ein sehr saftiger Schinken, der hervorragend zu Spargeln schmeckt.

Prosciutto dal gusto intenso indicato con gli asparagi.



Gekochter Speck | Speck cotto

Der gekochte Speck ist eine sehr beliebte Schinkenart. Er eignet sich hervorragend als Vorspeise.

Speck cotto al naturale, lavorato con tecniche antiche con affumicatura leggera finale.



Rindersaftschinken | Manzo cotto

Aus dem Kaiserteil vom Rind hergestellt, mild gewürzt und kaum fetthaltig.

Fesa di manzo cotta lentamente, sgrassata e arricchita con spezie.