

GRAMANN

Hannöversche Landschlachtereii



AHRBERG

beste Meisterqualität seit 1896

ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT...



*Unsere
Schinkenspezialitäten*

www.gramann-ahrberg.de



*Unsere
Empfehlung*

Osnabrücker Friedensschinken

Kernschinken, luftgetrocknet, 7 Monate gereift

Dieser Schinken ist einzigartig, besonders mild und erhält Bestnoten im Geschmack. Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz gesalzen und nach dem italienischen, langen Naturreifeverfahren am Knochen gereift und luftgetrocknet.

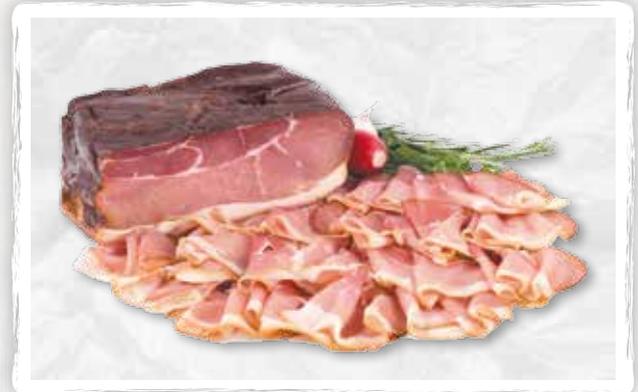
Pro verkauftem Schinken wird 1€ an die Stiftung „terre des hommes“ (Hilfe für Kinder in Not) gespendet.



Schinkenspeck

luftgetrocknet oder geräuchert

Der Klassiker zu jedem Spargelgericht. Für unseren herzhaft-würzigen Schinkenspeck verwenden wir Fleisch von Schweinen aus der Region. Durch die handwerkliche und traditionelle Herstellung bekommt er seinen natürlichen, herzhaften Geschmack. Luftgetrocknet oder geräuchert - Sie haben die Wahl!

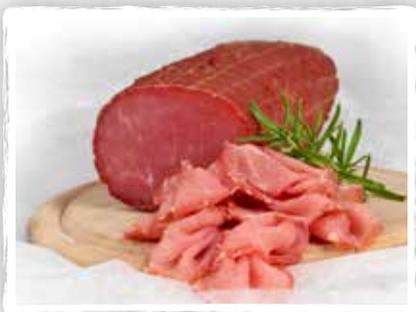




Heideschinken

Katenschinken, aus der Blume, geräuchert

Die etwas kleineren Scheiben dieses oft verkannten Schinkens sind wunderbar saftig und zart. Es werden nur ausgesuchte Gewürze verwendet. Über Buchenholzspänen geräuchert und von Hand gewendet, entfaltet dieser Schinken sein delikates Aroma.



Lachsschinken

aus dem Rücken, luftgetrocknet oder geräuchert

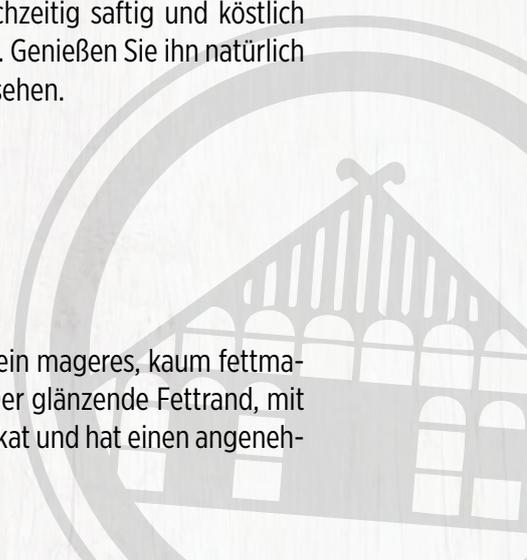
Mild im Geschmack und wunderbar zart, gleichzeitig saftig und köstlich zeigt dieses magere Stück seine vielen Vorzüge. Genießen Sie ihn natürlich luftgetrocknet oder mit feinsten Rauchnoten versehen.



Serrano-Schinken

spanische Spezialität, luftgetrocknet

Charakteristisch für den Serrano-Schinken ist sein mageres, kaum fettmariertes Fleisch mit mild-aromatischer Note. Der glänzende Fettrand, mit weißer oder gelblicher Farbe, ist besonders delikates und hat einen angenehmen Geschmack.





Conrad Hogrefe auf seinem Spargelfeld in Eickeloh

**Spargel aus Eickeloh
von Conrad Hogrefe**