



Montenauer

JAMBON D'ARDENNE APPELLATION D'ORIGINE

ORIGINAL ARDENNER SCHINKEN

Der Original Ardenner Schinken wird schon seit Generationen in der Montenauer Schinkenräucherei in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Der unverwechselbare Charakter, die rustikale Würze und der intensive Geschmack machen den Schinken zu einer geschätzten Fleischware.

ROHSTOFFE

Die Montenauer Schinkenräucherei bezieht ihren Schinken aus drei belgischen Schlachthöfen, die im Vorfeld nach Haltung der Schweine, landwirtschaftlichen Betrieben und Futtermittel kontrolliert werden. Jeder Schinken, der den Kriterien nicht entspricht, geht augenblicklich zurück zum Schlachthof. Die Zutaten eines Original Ardenner Schinkens sind Schweinefleisch, Salz sowie Gewürze.

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

Entspricht der rohe Schinken den hohen Qualitätskriterien, geht er zur Zerlegung und anschließend zur Salzung. Nach altbewährter Tradition wird jeder einzelne Schinken von Hand in einer Mulde mit Salz und Gewürzen eingerieben. Nach dem Handsalzen wird der Schinken in Behälter mit einer Salzlake eingelegt, in der er etliche Wochen lagert. Anschließend verweilt er trocken bei 10 Grad Celsius für 6 Wochen in einem Reiferaum. Durch die bestimmte Temperatur dringt die Salz, Gewürzmischung bis zum Kern des Schinkens durch. Nach dem Reifeprozess wird der Schinken abgewaschen und anschließend während 24 Stunden durch eigenes Brunnenwasser gewässert. Zum guten Schluss wird der Schinken auf Buchenholz mit Wacholderbeeren geräuchert, und hängt abermals drei Wochen in der Räucherammer, bevor er dann entnommen wird.

Insgesamt sind 14 Mitarbeiter am Herstellungsprozess des Montenauer Schinkens beschäftigt.

MADE IN OSTBELGIEN

- Kontrollierte Qualität
- Handwerkliche Verarbeitung
- Uralte Tradition seit Generationen
- Fachwissen



AUS DER REGION • FÜR DIE REGION • MIT DER REGION
www.made-in-ostbelgien.be



**Montenauer
Schinkenräucherei**
Klaus Rohs
Am Bahnhof, 19
4770 Montenau
T 080 34 95 86
info@montenauer.com
www.montenauer.com