

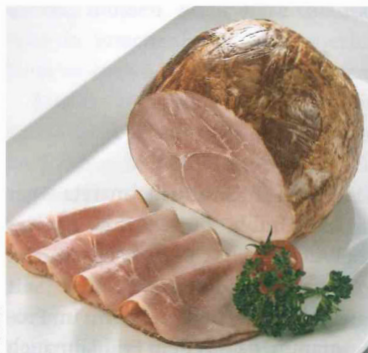
Schinken aus Kitzbühel

Kochschinken spielen neben dem Rohschinkensortiment eine wichtige Rolle in der Produktpalette der Metzgerei Huber

Mehr als 25 verschiedene Schinkenspezialitäten werden in der Metzgerei Huber aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch produziert – mit feinsten Gewürzmischungen veredelt, von Meisterhand in Form gebracht, mit leichtem Buchenholzrauch geräuchert und schonend gekocht.

„Dabei sind wir besonders stolz, dass unsere Schinkenspezialitäten möglichst natürlich produziert werden und dadurch auch fast ausschließlich allergenfrei sind“, berichtet Mag. Christiane Hochfilzer, die für Marketing und Pressearbeit zuständig ist.

Huber-Schinken überzeugen auch jährlich bei internationalen Wettbewerben mit ihrer hohen Qualität: Zuletzt im Rahmen der DLG Qualitätswettbewerbe, wo alle drei eingesendeten Kochschinken (Original



Huber

Kitzbüheler Steinpilzschinken, Walnusschinken, Metzgerschinken) mit Gold prämiert wurden. Zudem wurde der Metzgerschinken als bester Schinken in der Kategorie „Theke“ mit dem dritten Platz beim Produkt-Champion 2017 ausgezeichnet.

Rund um das Thema Ostern ist na-

türlich der **Original Kitzbüheler Osterschinken von der Nuss (Bild)** zu erwähnen, der sich ideal auch für Osterschinken im Brotteig eignet. Erster Frühlingsbote ist sicherlich der saisonaler Original Kitzbüheler Spargelsaftschinken, ein Kochschinken aus österreichischem Qualitätsschweinefleisch, ummantelt mit frischen Spargelstücken. „Viele greifen für den Osterbrunch oder zum Kochen auch zu den Klassikern, wie etwa unserem Hahnenkammschinken oder unserem neuen Metzgerschinken, ein sous-vide gegarter, besonders zarter und saftiger Kochschinken. Für Freunde der mageren Schinkenspezialitäten empfehlen wir unseren Original Kitzbüheler Kalbschinken, ein zarter Kochschinken aus dem Fricandean“, so Hochfilzer. www.huber-metzger.at