

Hohenzollernstr.47
67071 Lu-Friesenheim



Metzgerei & Feinkost

Tel.: 0621-695302
Fax: 0621-6369259

Schinken zum Spargel die Klassiker

Wielands gekochter Schinken

Aus der Keule, mit saftigem Speckrand in der Form gekocht, oder ganz mager (3% Fett) leicht angeräuchert mild im Geschmack

Tannenrauch-Honigschinken

Ein gegarter Schinken, schwarz über Tanne geräuchert und mit Honig verfeinert

Parma Schinken

Original aus der Parmaregion Italiens bekanntester Rohschinken, 14-16 Monate gereift, zartes mildes Aroma. Ein Edelschinken der Extraklasse

Serrano Schinken

Aus Spanien, mindestens 9 Monate in den Pyrenäen luftgetrocknet und naturgereift, kräftig-würzig im Geschmack

Deutscher Knochenschinken

Ein exklusiver deutscher Rohschinken, mit Meersalz gesalzen, 12 Monate gereift, luftgetrocknet. Spitzenqualität aus deutschen Landen, mit einem feinnussigen Aroma

Südtiroler Bauernschinken

6 Monate gereift, durch die besondere Pökellung und eine milde Räucherart erhält dieser Schinken seine besondere Note. Eine weltbekannte Rohschinkenspezialität

Holsteiner Papenschinken

Eine Norddeutsche Spezialität, mild geräuchert, aus der Keule mit Speck und Schwarte, sehr weich und zart im Biss

Schwarzwälder Schinken

Das Original, über Tannenholz geräuchert, zart-würzig im Geschmack,

Puten-Lachsschinken

Goldbraun geräuchert, mild gesalzen, aus ausgewählten Putenfiletstücken hergestellt

Wielands Schinkenspeck

aus der Hüfte geschnitten, mild gesalzen und mit einem kleinen aromatischen Fettrand

Wielands Lachsschinken

ganz mager (max. 2% Fett), leicht geräuchert, zart und weich im Biss

Heimatschinken

Von einer deutschen Schinkenmanufaktur der Spitzenklasse. 6 Monate gereift mit einer Kräuterkruste ummantelt. Herzhaft im Geschmack.

Rindersaftschinken

Dieser Schinken ist mild gesalzen und gekocht. Er hat ein einzigartiges Aroma durch seine kräftige Räucherung. Unter 2% Fett.

Unsere hausgemachten Rohschinkensorten werden nach traditionellen Rezepten trockengesalzen und über Buchenholz geräuchert. Durch Zugabe von Wacholderbeeren, Lorbeerblättern etc. erhalten sie Ihr eigenes Aroma

Während Spargelzeit haben wir noch weitere ausgefallene Schinkenspezialitäten für Sie, zum Beispiel mit Spargel, Trüffel, Bärlauch oder einem leckeren Tomatenrand.

Viel Spaß beim Probieren und Genießen