



Martin Hager

Qualität aus heimischer Landwirtschaft

A-6850 Dornbirn, Adelsgehr 1 / Vorarlberg

Tel. +43-664-14 99 388

www.kaesewelt.net - info@kaesewelt.net

ESELSALAMI

„Es muss nicht immer Schwein sein“

- Charakteristik:** Traditionell hergestellte, rund geformte Salami
- Rohstoff:**
- Vorarlberger Esel Fleisch (garantiert aus Weidehaltung bzw. von Tieren, die den Sommer auf der Alpe verbringen)
 - Vorarlberger Rindfleisch aus Weidehaltung, Schweinefett
- Schlachtung und Verarbeitung:** Beim Metzger-Meisterbetrieb in der Region! Stressfreie Schlachtung ohne lange Transportwege
- Liefereinheiten:** Vakuumverpackt in unterschiedlichen Verpackungseinheiten nach Wunsch
- Geschmack:** Herzhaft und leicht pikant gewürzt, auf Buchenholz geräuchert und luftgetrocknet – so erhält unsere Esel-Salami ihren unverwechselbaren, fein pikanten und arttypischen Geschmack (erinnert an das feine Aroma von zartem Wildfleisch)
- Lagerung:** Bei sachgerechter Lagerung garantieren wir eine Mindesthaltbarkeit von 90 Tagen! Kühl und dunkel lagern!

Wussten Sie, dass Salami im ureigentlichen Sinn eine Spezialität aus Esel- bzw. Maultierfleisch ist??

Mit besten Empfehlungen

Martin Hager, Diplom-Käsesommelier