



Art.Nr. 118

Bärlauch - Backschinken

Der fein-würzige Bärlauch-Backschinken ist umhüllt von einem delikaten Bärlauchmantel. Er wird aus dem Kernstück des Schweineschlegels gewonnen und hat keine Schwarte. Er harmoniert besonders gut mit Spargel.

Stückgewicht: ca. 3,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C



Art.Nr. 117

Krustenschinken

Ein saftiger Hinterschinken aus der Ober-/Unterschale herzhaft gewürzt und im Backofen knusprig gebacken.

Stückgewicht: ca. 3,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C



Art.Nr. 114

Spargel - Backschinken

Der aromatische Spargel-Backschinken ist umhüllt von einem feinen Spargelmantel. Er wird aus dem Kernstück des Schweineschlegels gewonnen und hat keine Schwarte.

Stückgewicht: ca. 3,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C



Das leckere Duo: Schinken & Spargel



Schwarzwälder Qualität, die man schmeckt

Niedereschach im Schwarzwald ist die Heimat des original Schwarzwälder TANNENHOF Schinkens. Dort hat das familiengeführte Unternehmen seinen Sitz inmitten der grünen Tannenwälder und den sanften Hügeln des Eschachtales. Diese Landschaft, die Schwarzwälder Tradition und altüberlieferte Familienrezepte prägen die Qualität der TANNENHOF Schinkenspezialitäten.

Schwarzwälder TANNENHOF Schinken wird trocken und besonders mild gepökelt. Für die aromatische Salz-Gewürzmischung werden Naturgewürze, wie beispielsweise Wachholderbeeren, Pfefferkörner und Koriander verwendet.

Die Rezeptur ist ein wohlgehütetes Geheimnis: hier wird der Grundstein für das unnachahmliche Aroma gelegt. Die Räucherung erfolgt im gemauerten Schwarzwaldkamin über frischem, grünem Tannenreisig, Tannenholz und Wachholder. Nach 3 Monaten haben die Schinken ihr unnachahmliches Aroma entwickelt und sind bereit für den Genuss.



Art.Nr. 050

Schwarzwälder Schinken

Das Kernstück der Oberschale ist ohne Schwarze und wird mit Gewürzen und Salz von Hand trocken gepökelt und über Tannenreisig geräuchert. Nach drei Monaten Reifezeit hat sich das mild-würzige Aroma voll entwickelt.

Stückgewicht: ca. 3,0 kg
Lagertemperatur: + 7°C bis + 18°C



Art.Nr. 061

Schinkenriegel 22

Der Schwarzwälder Schinken im Sonderzuschnitt für extra-große Scheiben. Die Scheibenlänge von 22 cm ist besonders attraktiv und verkaufsfördernd. Die Schinken werden trocken und mild gesalzen, über Tannenreisig würzig geräuchert. Nach drei Monaten Reifezeit hat sich das mild-würzige Aroma voll entwickelt.

Stückgewicht: ca. 2,2 kg
Lagertemperatur: bei + 7°C bis + 18°C



Luftgetrocknet

Art.Nr. 051

Badischer Bergluftschinken®

Der luftgetrocknete Rohschinken aus dem Kernstück der Keule wird ausschließlich mit Meersalz mild gesalzen und nach einem sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren hergestellt. In der badischen Höhenluft reift er mindestens 6 Monate.

Stückgewicht: ca. 2,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C bis + 18°C



Art.Nr. 115

Holunderschinken

Gegarter Hinterschinken aus dem Kernstück der Schweinekeule mit Holunderbeersaft verfeinert. Ob zum Spargel oder auf einem knusprigen Brötchen - der Holunderschinken ist immer ein Genuss.

Stückgewicht: ca. 3,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C



Art.Nr. 101

Gewürzbackschinken

Der back-gegarnte Hinterschinken in der attraktiven Brotform ist besonders zart und saftig. Spezielle heimische Gewürze verleihen ihm ein besonderes Aroma.

Stückgewicht: ca. 3,5 kg
Lagertemperatur: + 7°C

