

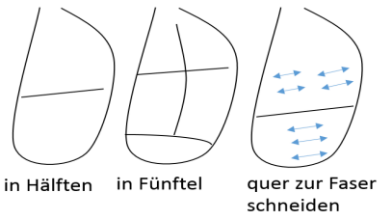
## Merkblatt Iberico Schinken (Vakuumverpackt)

### Herkunft unserer Schinken

Wir importieren unseren Schinken von Juan Manuel, einem Schinkenproduzenten der ersten Stunde. Die Schinken tragen die Herkunftsbezeichnung D.O. Guijello und stammen aus der Extremadura. Die natürlichen Kork- und Steineichenlandschaft der **Extremadura** sind der natürliche Lebensraum des iberischen Schweins. Mit einer Fläche der Schweiz und gerade knapp einer Million Einwohner gibt es hier reichlich Platz für eine Fütterung im Freien mit Eicheln und Gras. Das Klima in **Guijello**, mit kalten, trockenen Wintern und kurzen Sommern sowie einer mittleren Höhenlagen von 1000 m über Meeresspiegel, ist optimal für die Reifung der Schinken.

### Schinken Wissen

1. **Schinken Stücke:** Wir bestellen unseren Schinken in kleinen Mengen direkt beim Produzenten, wo dieser bis zum Versand in den Trocknungshallen reift. Damit Sie die Schinken besser schneiden können lassen wir sie durch unseren Produzenten in Hälften oder Fünftel teilen. Schneiden Sie den Schinken quer zur Faser auf.



Die einzelnen Teile eines Schinkens unterscheiden sich in Bezug auf deren Salz und Fett Anteil und dadurch auch geschmacklich. Wollen Sie von allen Teilen gleichermassen degustieren so empfehlen wir Ihnen einen ganzen Schinken in Stücke geteilt.

2. **Qualität:** Die Iberico Schinken haben eine rote, rosa Färbung sind nur wenig gesalzen was ihnen ihren milden, unverwechselbaren Geschmack verleiht. Die Gelbfärbung des Fettes ist bei Iberico Schinken normal und bürgt für eine gute Lagerung des Schinkens. Die gelben Teile des Fettes sollen jedoch vor dem Verzehr weggeschnitten werden. Gegessen wird nur das weisse Fett. Schneiden Sie so viel vom weissen Fett ab wie es Ihrem persönlichen Geschmack entspricht.  
Schinken können kleine weisse Punkte im Fleisch aufweisen welche wie kleine Salzkristalle aussehen. Dies ist kein Fehler, sondern ein Zeichen für einen delikaten Schinken. Es ist nicht geklärt unter welchen Umständen die Kristalle bei der Reifung entstehen. Freuen Sie sich darüber und geniessen Sie es.
3. **Lagern:** Den original verpackten Schinken lagern Sie trocken und dunkel, bei einer Temperatur von 7-10 Grad. Bei genügend Platz können Sie den Schinken auch im Kühlschrank lagern.
4. **Geniessen:** Schneiden Sie den Schinken immer sehr dünn auf. Dadurch entfaltet er sein unvergleichliches Aroma am besten. Lassen Sie dem geschnittenen Schinken genügend Zeit um sich aufzuwärmen. Am besten geniessen Sie ihn bei 22-24 Grad. Einmal aufgeschnittener Schinken verbrauchen Sie bitte so rasch wie möglich.
5. **Begleiter:** Iberico Schinken ist ein flexibler Partner. Er harmoniert sehr gut zu einem Bier, zu leichten Rot- und Weissweinen. Speziell empfehlen können wir Ihnen auch einen Sherry Fino aus Andalusien oder einen Vin Jaune aus dem französischen Jura. Dazu ein Stück frisches Weissbrot und dann: **einfach geniessen!**
6. **Aufbewahren:** Angeschnittene Schinken bewahren Sie am besten im Kühlschrank auf. Schützen Sie dabei den Schinken vor Fremdgerüchen und vor dem Austrocknen indem Sie die Stücke wiederum mit einem Vakuumgerät verschweissen oder aber mit Klarsichtfolie einpacken.
7. **Gesundheit:** Iberico Schinken schmeckt nicht nur gut, er ist auch Gesund. Beim Fett des Iberico Schinken handelt es sich um gesundes und wertvolles Omega 3 Fett, wie es sonst nur bei Pflanzen und bei Fischen vorkommt. Verwenden Sie überschüssiges Fett zum Kochen, erhitzen Sie es jedoch nicht zu stark.

Mehr Tipps finden Sie in unserem monatlich erscheinenden Newsletter: [www.die-aufschneider.ch/newsletter](http://www.die-aufschneider.ch/newsletter).