



FrISChe Ideen für Anspruchsvolle



www.schlemmertreff-coburg.de

Näglingasse 3, 96450 Coburg, Telefon: 09561/94214, Telefax: 09561/99752, fleischerei-fischer@gmx.de

Zwei typisch echte Coburger stellen sich Ihnen vor

Der Genuss ist in Oberfranken zu Hause und Coburg ist die heimliche Hauptstadt der oberfränkischen Gourmets.



Coburger Rostbratwurst

In der Semmel, mit Kartoffelsalat oder einfach pur - ein herzhafter Gaumenschmaus.

Sie enthält mindestens 25% Kalb- oder Rindfleisch und wird nur mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone gewürzt. Als einzige Wurst in Deutschland (!) darf sie mit rohen Eiern als Bindemittel hergestellt werden. Nur die Stadt und der Landkreis Coburg haben eine entsprechende Sondergenehmigung.



Coburger Kernschinken

Kernig, mild und zart - einfach echt Coburg.

Ein edler Schinken, ausschließlich aus Fleisch von Schweinen aus fränkischer Aufzucht. Nach der Pökellung wird entschieden, ob man den Schinken räuchert oder lufttrocknet. Bevor der Schinken bei uns in die Theke kommt, muss er mindestens 6 Monate Reifen. Qualität und Geschmack braucht eben Zeit zur Entfaltung. Danach wiegt er noch circa 2,5 bis 3,0kg.