

NEU in Ihrer Fleischerei Fischer:



Specialita Italiana

Der Himmel auf Erden

Der Schnitt muss sitzen. Scharf, exakt und dünn. Einmalig ist der Parmaschinken. Durch die Hügel um Parma weht ein Wind, der dem Schinken während seiner Ruhezeit den unvergleichlichen Geschmack verleiht. Einsalzmeister mit gefühlvollen Händen und dem Wissen um Jahrhunderte alte Rezepte runden den Genuss ab. Ebenso liebevoll kümmern sich Italiens Experten um gekochten Schinken, Salami und Mortadella. Hauchdünn schneiden – dann vollendet genießen!



Essig & Öl – Lebenselexier

Das ist ein Fröchtchen! Der Stammbaum kann nicht bizarr und alt genug sein. Die Olive hält die Welt am Leben. Ihr Öl ist Heil- und Stärkungsmittel zugleich. Gewonnen wird das Öl nach uraltem Brauch: Die Olive wird gemahlen, die Paste gepresst, das Öl in der Zentrifuge vom Fruchtwasser getrennt. Genauso liebevoll und traditionell wird der Balsamessig aus Modena gewonnen. Nur der Most aus Trebbiano-Trauben erfährt die langjährige Pflege in der „Acetala“, den kleinen Fässern aus unterschiedlichen, edlen Hölzern.



Käse – König per Gesetz

Ein trockener Weißer, ein Stück Focaccia, etwas Parmesan – so wird jeder Tag zum Fest. Zwar hat der Parmesan viele Nachahmer, aber per Gesetz darf sich nur das unverwechselbare Original „Parmigiano Reggiano“ nennen: Der König der Käse. Gekrönt wurde er vor mehr als 700 Jahren südlich des Po. Seither wird dort seine Tradition gepflegt. Seine Artgenossen sind ebenso beliebt und qualitativ unübertroffen: Grana Padano, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone...

