

Was den K-Favourites Prosciutto di San Daniele besonders macht

Was der Gardasee oder Sardinien für viele Urlauber ist, ist die italienische Kleinstadt San Daniele für den Schinken – der perfekte Ort zum Ausruhen. In der hügeligen Landschaft mit salzig trockener Meeresluft reift der Schinken über Monate und entwickelt so seinen besonderen Geschmack, der über die Landesgrenzen hinweg geschätzt wird und auch im Kaufland-Regal zu finden ist.

Der Weg des San Daniele Schinkens beginnt mit einer Prüfung des Fleisches. Der Fachbegriff dafür: Konformitätsbewertung. Dabei wird unter anderem kontrolliert, ob das Fleisch von zugelassenen Schlachthöfen und Landwirten aus der Region kommt. Denn für den San Daniele Schinken wird nur Fleisch von Schweinen bestimmter Rassen verwendet, die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Besonders für die Aufzucht gibt es klare Vorgaben. Beispielsweise bekommen die Tiere nur Molke und Edelgetreide als Futter.

Massagebank für den Schinken

Nach der Konformitätsbewertung geht es für den Schinken in eine Kühlkammer. Hier wird 24 Stunden akklimatisiert. Als nächstes steht eine Salzkur an. Dabei wird das Fleisch von Hand mit Meersalz eingerieben und ausgebreitet. Traditionell ruht jeder Schinken jetzt mehrere Tage in diesem Zustand. Danach geht es auf die Massagebank. Das Fleisch wird von einem Vibrier-Massier-Gerät gepresst und geknetet, damit das Salz tief eindringt und dem Fleisch eine optimale Konsistenz für die anschließende Reifung verleiht. Per Hand wird Restflüssigkeit aus dem Schinken rausmassiert. Nach diesen Knet- und Presseinheiten ähnelt der Schinken einer Gitarrenform. Daran ist der San Daniele Schinken immer gut zu erkennen. Denn kein anderer Schinken hat diese spezielle Form.

13 Monate abhängen

Dann beginnt die Hauptruhezeit. Die Schinken werden in speziellen Reifekammern, in denen eine bestimmte Luftfeuchtigkeit und Temperatur aufrechterhalten werden, hängend gelagert. In dieser Phase entwickeln sich die Eigenschaften im Schinken, die am Ende den Geschmack ausmachen. Der Schinken wird nur ab und zu gestört – für Qualitätskontrollen. Zum einen wird jeder Schinken abgeklopft, um die Konsistenz des Schinkens zu überprüfen. Zum anderen kommt ein spitzer Pferdeknöchel zum Einsatz. Mit ihm wird tief in den Schinken gestochen, um anhand der Konsistenz und des Geruches die Güte des Schinkens zu bestimmen.

Mindestens 13 Monaten darf der Schinken sich diese Ruhe gönnen. Dann ist die Reifekur abgeschlossen und der Schinken bekommt den bekannten Prüfstempel, der auf jeder Keule des Prosciutto di San Daniele aufgedruckt wird. Neben dem Markenzeichen ist das eine Art

Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm, presse@kaufland.de
Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.

Textversion



Personalausweis, der den Identifikationscode des Herstellers enthält und eine Zertifizierung sowie Garantie darstellt.

Die Schinkenspezialität aus San Daniele findet sich nicht nur in Restaurants und Feinkostläden, sondern auch im Kaufland-Regal. Als K-Favourites Prosciutto di San Daniele ist er das ganze Jahr bundesweit in allen Kaufland-Filialen erhältlich.

Pressekontakt:

Kaufland Unternehmenskommunikation, Rötzelstraße 35, 74172 Neckarsulm, presse@kaufland.de,

Mehr Geschichten und Infos rund um Kaufland finden Sie hier: <https://unternehmen.kaufland.de/presse>.