



Possenhofener Schlossschinken

Der "Possenhofener" wird ausschließlich von der Metzgerei Lutz nach hauseigener Rezeptur hergestellt.

Der Possenhofener Schlossschinken gehört zu den Rohschinken und wird aus der ganzen Schweinekeule geschnitten.

Er wird zuerst mit einer Mischung aus grobem Pfeffer, Wacholder, Rohrzucker, Zimt, verschiedenen Kräutern und Meersalz eingerieben und anschließend 6-8 Wochen gepökelt.

Danach wird der Possenhofener Schlossschinken langsam über Buchenholz geräuchert und erhält so seinen feinen, aromatischen Geschmack.

Im Rohzustand hat der Possenhofener ein Gewicht von ca. 7-8 kg, nach dem Räuchern wiegt er noch 4,5-5 kg.

Im Monat produzieren wir ca. 24 Stück dieser Schinkenspezialität.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

www.metzgerei-lutz.com