



**VOM FEINSTEN  
DAS BESTE.**



**Qualität benötigt eben seine Zeit.  
5 Wochen Reifezeit benötigt unsere Salami!**  
**Salamiherstellung in unserem  
klimagesteuerten Reiferaum:**

»Was lange währt wird endlich gut.« Durch den langsamen, natürlichen Reifeprozess im klimatisierten Reiferaum, kann die Salami ihr eigenes, typisches Aroma entwickeln. Die Salami verliert Flüssigkeit, wird dadurch schnittfest und qualitativ hochwertig. Die Salami, die so hergestellt wird, weist eine deutlich längere Haltbarkeit auf. In unserem Reiferaum haben die Salami und der Schinken optimale Voraussetzungen.

Diese Erzeugnisse brauchen Zeit und ein besonderes Klima um das natur-eigene Aroma entwickeln zu können und zu einem Spitzenprodukt heran zu reifen.

