Hofsalami

Eine leicht gewürzte Salami, die mit einem milden Reifearoma überzeugt. In der fünf wöchigen Reifezeit entwickelt sich der Geschmack aus edlen Rohgewürzen, feinem Edelschimmel und abgestimmten Reifekulturen optimal. Achtung, auch als limitierte Sonderedition „Fenchel" erhältlich.

Mühlsteinsalami ®

Eine Hommage an das Mühlviertel: Die Form und das Aussehen alter Mühlsteine sind die Grundlage für eine besondere Salamispezialität, fein gewürzt, mit weißem Edelschimmelbelag. Achtung, auch als limitierte Sonderedition „Fenchel-Chili" erhältlich.

Salamizwutschgerl

Zwutschgerl, was Kleines mit viel Geschmack. Das beschreibt unseren Jausensnack am besten. Eine leicht pfeffrige Note und der Edelschimmel, den man natürlich mitessen kann, machen unsere Kleinste zu einem großen kulinarischen Erlebnis.

Exklusive Geschenksets unter
www.salamitrocknerei.at

Warum bei uns einkaufen?

- nur hochwertigste Bio-Fleischqualität wird verarbeitet
- authentischer Geschmack, mit besten Rohgewürzen
- frei von Geschmacksverstärkern
- genussvolles und sinnliches Geschmacks-erlebnis durch lange Reifezeit
- traditionelle und ursprüngliche Herstellung
- bewusste, ökologische und regionale Ernährung

ONLINESHOP
www.salamitrocknerei.at

Salamitrocknerei Erwin Saller . Tel.: +43 650 8809632
E-mail: e.saller@salamitrocknerei.at . www.salamitrocknerei.at
4232 Hagenberg . Wimmerfeld 7
Produktionsstandort . 4291 Lasberg . Grensberg 7

www.salamitrocknerei.at

salami trocknerei SALLER

Naturgereifte Spezialitäten
aus dem Mühlviertel

AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

Weil's net Wurscht is, was drin is

Nur aus besten Rohstoffen können gute Produkte entstehen, die es nicht nötig haben, den Geschmack künstlich hervorzuheben. Wir sind der Meinung, dass nur Fleisch, das nach Bio-Richtlinien erzeugt worden ist und dabei die Umwelt nicht mehr als notwendig belastet hat, die besten Vorrausetzungen erfüllt, um in unseren Produkten verarbeitet zu werden. Handwerkliches Können kombiniert mit viel Erfahrung und raffinierten Rezepturen (ausschließlich mit Bio-Rohgewürzen), das sind die besten Zutaten für einen reinen, unvergleichlichen Geschmack.

Slow Food aus dem Mühlviertel

Eine gute Salami braucht aber auch Zeit. Aus diesem Grund reifen wir ausschließlich im Naturreifeverfahren mit weißem Edelschimmelbelag. Ein paar Wochen kommen da zusammen bis das feine Reifearoma – eine Kombination aus edler Würzung, abgestimmten Reifekulturen und aromatischem Edelschimmel – so richtig zur Geltung kommt. Die Würste verlieren dabei bis zu 50 Prozent ihres Gewichts und können dadurch auch ohne Kühlung gelagert werden.

Der Genuss steht im Mittelpunkt

Die Salamitrocknerei Saller steht für höchste Rohwurstqualität aus dem Herzen des Mühlviertels. Das Mühlviertel in Oberösterreich ist für seine ehrlichen und kraftvollen Produkte bekannt. Erwin Saller ist Salamimacher aus Leidenschaft. Seine Erfahrung und vor allem seine Leidenschaft zu kompromissloser Qualität lassen Salamispezialitäten entstehen, die einen unverfälschten, puren Geschmack bieten. Nach 20 Jahren Berufserfahrung als Metzgermeister und Fleischereitechniker kehrt Erwin Saller der Lebensmittelindustrie den Rücken und geht zurück zu seinen handwerklichen Wurzeln.

Erwin Saller ist Salamimacher aus Leidenschaft. Seine Erfahrung und vor allem seine Leidenschaft zu kompromissloser Qualität lassen Salamispezialitäten entstehen, die einen unverfälschten, puren Geschmack bieten.

Sie schätzen echte Handarbeit? Handwerkliches Können kombiniert mit viel Erfahrung machen aus jeder Salami ein Einzelstück. Nach alter Tradition kommen nur Naturdärme zum Einsatz. Einen Metallclip aus maschineller Herstellung werden Sie bei unseren Produkten vergeblich suchen.

Elegant, schön und einfach lecker.

Stilvoll genießen: Begeistern Sie mit Qualität. Verwöhnen Sie Ihre Gäste, Freunde, Familie und Kunden mit echten Salamidelikatessen, edel präsentiert in Holzschatullen.