

Der Steirerhof, Labonca und die Ölmühle Fandler präsentieren neuen Bio-Schinken

Schinkengenuss neu interpretiert: Labonca, der Steirerhof sowie die Ölmühle Fandler bringen eine völlig neue Bio-Schinkencreation in die Regale. Feinster Schinken vom Labonca Bio-Sonnenschwein mit einer Kruste aus Bio-Kürbiskernmehl der steirischen Ölmühle – das ist die einzigartige Kombination mit der Johann Pabst, Küchenchef des Steirerhof sowie Rezeptentwickler des neuen Schinkens „Labonca Schinken – Steirerhof Edition“, Genießer ab sofort überrascht. Dabei sind Regionalität, Nachhaltigkeit und der Anspruch neue Standards zu setzen die zentralen Werte, die die bisherige Zusammenarbeit der drei steirischen Unternehmen geprägt haben – so auch bei der Kreation des neuen Bio-Schinkens.



Es klingt nach einem steirischen Traum: Johann Pabst, Küchenchef des 5-Sterne Wellnesshotels **Der Steirerhof** in Bad

Waltersdorf, die Steirische **Ölmühle Fandler** sowie **Labonca** haben sich zu einer kulinarischen Kooperation zusammengeschlossen und präsentieren im Juni erstmals ihren neuen Bio-Schinken: „Labonca Schinken – Steirerhof Edition“. Der genussvolle Premium-Schinken besteht aus feinstem Labonca Bio-Sonnenschwein-Schinken und wird mit dem schmackhaften Kürbiskernmehl der Ölmühle Fandler ummantelt. So überzeugt der Labonca Schinken – Steirerhof Edition durch seinen würzigen Geschmack in bester Bio-Qualität. „Ich liebe die steirische Küche. In unserer Produktneuheit findet sich vieles wieder, was unsere Heimat ausmacht: Erstklassige Produktqualität und kürbiskerniger Geschmack“, freut sich Johann Pabst über seine Rezeptidee. Ausschließlich natürliche, regionale Bio-Zutaten vom Labonca Biohof und der Ölmühle Fandler werden eingesetzt, um den Schinken herzustellen.

„Es war uns schon immer ein großes Anliegen, auch Nebenprodukte – wie unsere Mehle – genussvoll und nachhaltig einzusetzen. Da ist es uns eine besondere Freude, dass das Kürbiskernmehl mit leicht salzigem Nussaroma wunderbar mit dem Fleisch von Labonca und der Gewürzmischung von Johann Pabst harmoniert“, rühmt Julia Fandler, Eigentümerin der Ölmühle, den kürbiskernigen Schinkengenuss. Die Ölmühle bezieht die Kürbiskerne von langjährigen Partnern gänzlich aus der Region – die längste Zusammenarbeit mit einem Hartberger Landwirt besteht bereits seit mehr als 30 Jahren.

Erhältlich ist der exklusive Bio-Schinken im **Steirerhof** in Bad Waltersdorf, im Verkaufs- u. Gastronomielokal Labonca sowie im **Webshop** und für Kunden der **Fandler Ölmühle**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at