Mit Bedford können die Festtage kommen

Auch für die diesjährige Advents- und Weihnachtszeit hat die Wurst- & Schinkenmanufaktur Bedford aus Osnabrück eine Reihe besonders hochwertiger Delikatessen mit edlen Wild- und Geflügelspezialitäten im Angebot.

Der Wildschweinschinken von Bedford ist über 13 Monate sorgfältig gereift.
© Bedford GmbH

Für Metzgereien und Feinkostgeschäfte sind sie perfekt geeeignet Ausgefallenes zu präsentieren. Die Auswahl für dieses Jahre steht ganz unter dem Zeichen von Wild und Geflügel: Beide sind ausgesprochen beliebt, wenn es darum geht, die Gäste zu Hause kulinarisch zu verwöhnen.

Die Leberpastete mit Rehfleisch ist exklusiv von September bis April erhältlich. © Bedfort GmbH

Kräftige Spezialität

Frisches Schweine- und Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber ohne Bitterstoffe, reichlich Obers, Waldpilze und Gewürze machen die Leberpastete mit Rehfleisch zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberrys und knackigen Pistazien gibt der cremigen Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild. Sie ist exklusiv von September bis April erhältlich.

Der Wildschweinschinken ist eine besondere Schinkenspezialität: Mit einer Meersalzmischung wird er von Bedford in einer eigenen Rohschinkenmethode mild gesalzen, über 13 Monate sorgfältig gereift und über Buchenholzspänen leicht geräuchert. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die in freier Wildbahn gejagt wurden. Zu einer edlen Delikatesse wird er hauchdünn geschnitten auf einem knusprigen Baguette oder zu italienischen Grissini.

Vollfleischige Gänsebrust und herrlich fruchtige Orangenmarmelade verwendet **Bedford** für seine Gänsebrust.

Das Fleisch wird mild gepökelt, in der Marinade eingelegt, gegart und anschließend frittiert. Diese Spezialtität ist exklusiv von September bis Dezember erhältlich.

Besondere Schmankerln in Gold

Von Oktober bis Dezember bietet Bedford seine Feinste geräucherte Entenbrust an. Vollfleischige Entenbrüste werden sorgfältig zugeschnitten und mild gesalzen. Jede einzelne Brust wird im Naturdarm bis zur vollen Reife abgetrocknet und im leichten Buchenrauch veredelt. So erhält sie ihre unverwechselbar kräftig-rote Farbe und zarte Struktur.

Als Schmankerl oben drauf hat sich **Beford** für seine Saltufo Gold in diesem Jahr wieder etwas Besonderes einfallen lassen. Zu jeder Packung gibt es drei dekorative Sternschnuppen und drei Mützen, die, direkt am Produkt platziert, einen Hauch Weihnachtsstimmung in die Theke zaubern.

Die Deko passt perfekt zur edelgoldenen Verpackung der Salamikugel, die mit einer Kombination von Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln hergestellt und anschließend mit landestypischem, geraspeltem und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano umhüllt wird.

Die Salami-Kugel Saltufo Gold ist in Parmiggiano gewälzt. © Bedford GmbH

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at