

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.



Es klingt nach einem steirischen Traum: Johann Pabst, Kpchenchef 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 Kpnbiskernmehl der **Ölmühle Fandler** ummantelt. So pberzeugt der Labonca Schinken Steirerhof Edition durch seinen wprzigen Geschmack in bester Bio-Qualität. Ich liebe die steirische Kpche. In unserer Produktneuheit findet sich vieles wieder, was unsere Heimat ausmacht: Erstklassige

Produktqualität und kprbiskerniger Geschmack , freut sich Johann Pabst über seine Rezeptidee. Ausschließlich natürliche, regionale Bio-Zutaten vom Labonca Biohof und der Ølmphe 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 Kprbiskernmehl mit leicht salzigem Nussaroma wunderbar mit dem Fleisch von Labonca und der Gewürzmischung von Johann Pabst harmoniert , rühmt Julia Fandler, Eigentümerin der Ølmphe, den kprbiskernigen Schinkengenuss. Die Ølmphe bezieht die Kprbiskerne 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 Ølmphe**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at