

# *Schinken- Spezialitäten*



**SUTTERO**





Augen- und Gaumenfreuden – wo behäbige Gasthäuser zur Einkehr laden

# Bauernschinken – rundum ein Genuss

*Bei rund 40 SUTTERO-Schinkensorten hat der Verbraucher die Qual der Wahl.*

*Wenn das Laub in den Herbstfarben erglüht, die Ernte eingebracht ist, der Schinken im Rauchfang hängt und die Scheiterbeige vor dem Haus eine warme Stube verspricht, kann der Bauer dem Winter getrost entgegensehen.*

## Genuss ohne Grenzen

*So könnte ein Märchen aus dem letzten Jahrhundert beginnen. Unsere moderne Konsumgesellschaft dagegen, für die eine warme Wohnung Selbstverständlichkeit ist, kann sich auch ihre kulinarischen Wünsche jahrein, jahraus erfüllen.*

## Märchenhaft gut

*Und so entsteht heute auch der Bauernschinken bei SUTTERO in modernsten*

*Räucherkammern, aber nach traditionellem Rezept. Das garantiert dem anspruchsvollen Käufer ein Premiumprodukt von immer gleich hoher Qualität.*

## Mit Liebe und Können

*Mild gepökelt, mit Gewürzen veredelt, werden täglich mehrere Tonnen würzig duftender Schinken, goldbraun geräuchert, ausgeliefert. Bereit, hohe kulinarische Erwartungen zu erfüllen.*

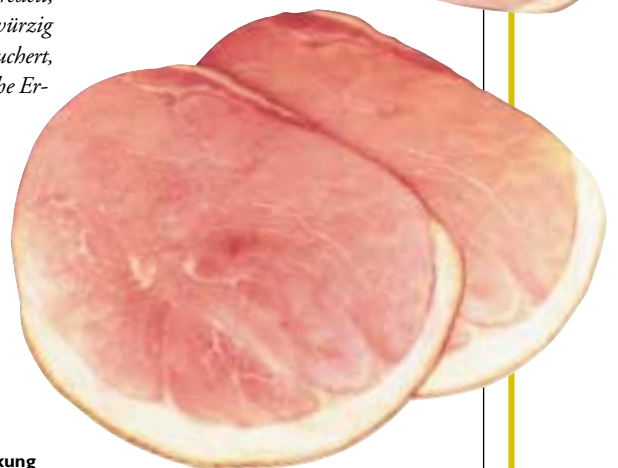
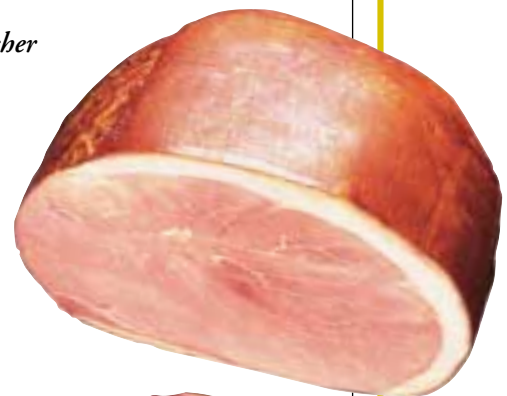
*Guten Appetit!*

**Ideale Begleiter**  
Spargeln, Melone, rustikale Brote

**Erhältlich als**  
Ganze und halbe Stücke  
Vorgeschnitten in Aromaschutzpackung

**Lagerung**  
Gekühlt aufbewahren, maximal 5 Grad Celsius

**Weitere SUTTERO-Schinkenspezialitäten**  
Gewürzschinken, Zigeunerschinken, Hinterschinken, Vorderschinken, Beinschinken



**Ernst Sutter AG**  
Schlachthofstrasse 20  
CH-9201 Gossau  
Telefon -41 (0)71 313 71 71  
Telefax -41 (0)71 313 71 97  
[www.suttero.ch](http://www.suttero.ch)