

VULCANO



PRODUKTE

WIR WOLLEN ZU
DEN BESTEN DER
WELT GEZÄHLT
WERDEN.



VULCANO

SCHMECKEN SIE DAS LEBEN.
GENIESSEN SIE DAS LEBEN.
ERLEBEN SIE VULCANO.

Die Vulcano Fleischwarenmanufaktur in Auersbach bei Feldbach ist eine einzigartige Genussmanufaktur. Hier, mitten im sanft hügeligen Vulkanland der österreichischen Oststeiermark werden die feinsten Edelprodukte kreiert, um Ihren Gaumen zu erfreuen.

Die Natur in Auersbach bildet das Herzstück des Vulkanlandes, denn hier lebt die Seele des Vulkans.

Dementsprechend viel Tradition haben wir. Nur ist sie für uns keine Tradition, sondern die ganz normale Lebensweise. Wir schauen eher darauf, dass wir neue Wege beschreiten und der Zeit ein wenig voraus sind.

Deshalb haben wir uns bereits im Jahr 2000 zusammengeschlossen, um gemeinsam eine Vision zu verwirklichen:

Wir wollten den besten Schinken der Welt schaffen.

Seitdem haben wir viele Auszeichnungen erhalten und sind heute als Weltmeister der Perfektion über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Aber als Qualitätsfanatiker gehen wir weiter: Wir wollen zu den Besten der Welt gezählt werden.

Sie werden es genießen, mit jedem Biss. Denn diese Arbeit und dieser Anspruch sind unser Leben. Und Sie sind eingeladen, ein Teil davon zu sein.

Herzlichst verbunden



Franz Habel

GENUSSMANUFAKTUR

TRADITION



Ein erstklassiges Markenprodukt aus einer der traditionsreichsten Regionen Europas: Hergestellt mit liebevoller Sorgfalt, echtem handwerklichem Können und viel Fingerspitzengefühl.

Alle Vulcano-Spezialitäten zeichnen sich durch einen einzigartigen Geschmack aus, der schwer zu beschreiben, aber leicht zu erleben ist. Er entsteht unter anderem durch die besonders lange Reifung bei hohen Temperaturen. Es liegt aber auch an unserem Zugang zu den Tieren und der Art, wie wir mit ihnen umgehen und leben.

Wir schätzen unsere Tiere und behandeln sie mit Respekt. Sie werden mit ausgewählten Getreidesorten hochwertig gefüttert, die Fütte-

rung selbst dauert länger als normalerweise üblich.

Selbstverständlich werden sie artgerecht gehalten. Die Ställe sind überdacht, es gibt viel Auslauf, genug Platz und alles andere was sie brauchen, um sich wohlfühlen.





Wenn der Schinken unser Haus verlässt, ist er zu einer vollendeten Delikatesse herangereift, geschaffen, um Ihren Gaumen zu erfreuen, geeignet, um Ihre Sinne zu verzaubern, gedacht, um Ihnen einen perfekten Genuss zu bereiten.

Das Vulcanoschwein

Das Vulcano-Schwein ist ein steirisches Edelschwein der besonderen Art. Die ausgewählten, edelrassigen und vollfleischigen Schweine werden artgerecht gehalten und hochqualitativ gefüttert. Die stressfreie Schlachtung führt zu einer ausgewogenen Fettverteilung und damit zu einer geschmacklich vollkommenen Reinheit.

Die Verarbeitung

Der Vulcano-Schinken wird mit nur ein wenig Meersalz händisch trocken gesalzen, um den feinen Geschmack des Fleisches nicht zu überdecken, denn dieses trägt von

Natur aus mehr als hundert Aromen in sich. Eine hauseigene Mischung aus Edelgewürzen wie Rosmarin, Koriander, Wacholder und anderen verleiht dem Schinken eine dezente, raffinierte Note.

Die Verwandlung

Die Reifung erfolgt bei relativ hohen Temperaturen von 18–20°C über einen langen Zeitraum von bis zu 27 Monaten, teilweise bis zu 36 Monaten. Gewöhnliches Fett von geringer Qualität wird dabei oft weich, beginnt zu tropfen und wird sogar ranzig. Nicht Vulcano. Durch die besonders hohe Qualität der Schweinerasse, die artgerechte Haltung, spezielle Fütterung und den liebevollen Umgang mit den Tieren entwickelt sich der Vulcano-Schinken gerade in dieser Phase am besten und übersteht den Prozess nicht bloß, sondern erblüht in dieser Metamorphose zu neuem Leben.

MODERNE

LUFTGETROCKNET



LUFTGETROCKNETER ROHSCHINKEN.

Ein sinnliches Erlebnis und eine Erfahrung von inspirierender Tiefe, die alles verändert. Das Reifearoma ist von milder Feinheit geprägt, die Grundnote entschieden und beständig, alle Nuancen harmonisch

balanciert. Jedes Blatt, hauchdünn geschnitten, trägt ein wunderbares Geheimnis in sich, die Quintessenz reinsten Geschmacks, verdichtet zum unnachahmbar ausgewogenen Genuss.

ROHSCHINKEN 8 MONATE GEREIFT
Durch ausgewogene Würze und Meersalz angenehm mild

ROHSCHINKEN 15 MONATE GEREIFT
Feines, mildes und edles Reifearoma, zarter Genuss

ROHSCHINKEN 27 MONATE GEREIFT
Feines, intensives und edles Reifearoma, etwas Besonderes.

KAISERTEIL

Das magere Teilstück vom Schwein mit Koriander und Wacholdergeschmack

Reifezeit ~ 3,5 Monate

KARREE OHNE SCHWARTE

Fleisch und Fett sind in einem ausgewogenen Verhältnis, zart wie Butter

Reifezeit ~ 3,5 Monate

KARREE MIT SCHWARTE

Zart marmoriert, schonend gereift

Reifezeit ~ 3,5 Monate

VULCANO LENDE

Karreerose ohne Speck und Schwarte, mager und leicht geräuchert

Reifezeit ~ 2,5 Monate

VULCANO SCHOPF

Herzhaft würzig und gut durchzogen

Reifezeit ~ 4 Monate

VULCANO RÄUCHERSPECK

Nicht Fett, sondern „weißes Fleisch“ von unvergleichlichem Geschmack

Reifezeit ~ 4 Monate

OSCAR

Weißer Speck vom Schweinerücken, geräuchert und resch im Biss

Reifezeit ~ 2 Monate

ZART GERÄUCHERT.

Jedes Stück ist ein Unikat, veredelt und verfeinert, um Träume zu erfüllen. Das magere Kaiserteil, das zarte Karree, der würzige Schopf. Zart marmoriert, gut durchzogen, schonend gereift, resch geräuchert.

Mit Koriander und Wacholder. Einmal so, einmal so, dann wieder anders. Schließen Sie die Augen, öffnen Sie das Herz, stillen Sie die Sehnsucht.



GERÄUCHERT

ROHWURST



ROHWURST UND SALAMI.

Neue Klassiker mit ungekannten Geschmacksvariationen für ungeahnten Genuss.

Kraftvolle Kürbiskerne, die edle Schärfe schwarzen Pfeffers. Die angenehme Milde von mediterran

bis nussig. Dazu ein Hauch von Knoblauch. Die wohldosierte Prise erlesener Zutaten erfrischt den Gaumen wie eine Brise und erstaunt selbst erfahrenste Genießer.

VULCANO PFEFFERSALAMI
Würzig mit edlem Pfeffergeschmack

AUERSBACHER SALAMI
Würzig mit Pfeffer, Kürbis, Walnuss oder Natur

VULCANO WÜRSTEL
Nach Art des Hauses mit gesundem Knoblauch

VULCANOSSI
Besonders mild

TRÜFFELFILET

Schweinefilet mit schwarzem Trüffel gereift

VULCANO AUFSCHNITT

Rohschinken

Karree

Pfeffersalami

SPECKFRÜCHTE

Früchte umhüllt von herrlichem Speck

Speck und Zwetschken

Speck und Datteln

Speck und Walnüsse

MANDURO

Manduro ist eine spezielle Züchtung der freilebenden Rassen Mangalitzta und Duropolje. Das zarte Fleisch wird besonders wegen seiner unvergleichlichen Marmorierung und aufgrund des hohen Fettanteils geschätzt.

MANDURO SCHOPF

Der Eigengeschmack des mit feinem Fett durchzogenen Schopfs garantiert einen harmonisch intensiven Eindruck am Gaumen.

MANDURO SPECK

Leicht durchzogener Bauchspeck, fünf Monate getrocknet und dank hohem Fettgehalt sehr mürbe, feine Note.

MANDURO OSKAR

Dieser Speck ist ein Muss für Genießer, rein weißes Fleisch, fünf Monate getrocknet, zart mürb und intensiv im Aroma.

FEINE SPEZIALITÄTEN.

Raffinierte Kompositionen für anspruchsvolle Genießer, die sich gern überraschen und verführen lassen. Vollendetes Trüffelfilet, ausgewählte Aufschnitte, feine Früchte eingehüllt in die milde Würze

wohlgerihten Speckmantels, einzigartige Manduro-Spezialitäten mit ihrer unvergleichlichen Marmorierung. Ein Wechselspiel zarter Kontraste, die den Gaumen erfreuen.



SPEZIALITÄT

SCHINKEN UND WEIN



GEORGIBERG

SCHINKEN UND WEIN. DIE PERFEKTE KOMBINATION.

Die Kombination feinsten Vulcano Schinkens mit den erlesenen Georgiberg Weinen ist ein Genuss, der alle überraschen und jeden verzaubern wird.

Seit Jahrhunderten gilt der Georgiberg als eine der ersten Lagen im Südsteirischen Weinland. Das Weingut ist insbesondere berühmt für seinen erstklassigen Rotwein, eine einzigartige Spezialität des Hauses.

Die Verbindung von Wein und Schinken hebt den Genuss auf eine neue Stufe. Die erfrischend lebendigen Geschmacksfarben des Weins mischen sich mit den ruhig beständigen Nuancen des Schinkens und schaffen ein Zusammenspiel von Schwere und Leichtigkeit, das

geprägt ist von einer kontrastreichen Harmonie raffinierter Gegensätze.

Genießen Sie die Sinnlichkeit des Augenblicks, wenn das Feuer sich entfaltet und in seiner Leidenschaft das Leben mit einer neuen Tiefe krönt.

Es ist das Feuer des Vulkans.
Und Ihrer Leidenschaft.

Weingut Georgiberg

Wielitsch 54

A-8461 Berghausen

Telefon: 0345320243

office@weingut-georgiberg.at

www.weingut-georgiberg.at

NOCH LEBENDIGER SEIN.

Außergewöhnliche Mitarbeiter bringen außergewöhnliche Leistungen. Wir von Vulcano sind ein begeistertes, bestens geschultes und beständiges Team. Wir leben hier inmitten einer intakten Natur und mit besonderen Werten, die wir von unseren Eltern übernommen haben. Das Steirische Vulkanland ist ein besonderes Juwel. Wir sind uns der Verantwortung für dieses wert-

volle Gut bewusst und erzeugen ein regionales Markenprodukt, das von der Ackerfrucht bis zum Schinken selbst gemacht ist und aus eigener Hand stammt.

Unser Ziel ist es, zu den Besten der Welt gezählt zu werden.



DER
KREISLAUF
VON VULCANO.

VOLLENDER GESCHMACK

HIER IST GESCHMACK ZU HAUSE.



Die Vulcano Erlebniswelt.

Tauchen Sie ein in die Welt von Vulcano und erfahren Sie alles über unseren ausgezeichneten Schinken, von seiner Herkunft bis zum magischen Augenblick des Genusses.

Den Höhepunkt bildet eine Verkostungsexpedition durch die Spezialitätenwelt von Vulcano, bereichert durch den feinen Geschmack ausgezeichneter Weine der Region, die Ihre Sinne verzaubern werden.

Verkauf:

Montag bis Freitag 8.00–17.30 Uhr

Samstag von 9.00–17.00 Uhr

Ganzjährig geöffnet

Sonn- und Feiertage geschlossen.

VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR GMBH & CO KG

Eggreith 26 | 8330 Auersbach | Österreich

Telefon: +43 3114 2151 | Fax: 21 | E-Mail: schinken@vulcano.at | www.vulcano.at

GPS Koordinaten: N 47,0139 - E 15,8538