

März 2012

VULCANO



PRESSEINFORMATION

VULCANO

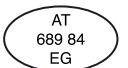
URSPRUNG

**SCHINKENWELT
SCHWEINEHOTEL
GENUSSREICH**

WWW.VULCANO.AT

VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR GMBH & CO KG

Auersbach 26 | 8330 Feldbach | Telefon: +43 3114 2151 | Fax: DW 21 | E-mail: schinken@vulcano.at
www.vulcano.at | ATU 502 12 700 | Firmenbuch FN 199 169



VULCANO



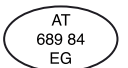
Grundsätzliches zu Vulcano Ursprung

- Der luftgetrocknete Vulcano-Schinken aus der Südost-Steiermark möchte gerne zu den Besten der Welt gezählt werden
- Die Vulcano Schinkenmanufaktur in Auersbach bei Feldbach setzt so den nächsten Entwicklungsschritt und baut das Stammhaus zu Vulcano Ursprung aus
- Vulcano Ursprung ist der neue Überbegriff für
 - Schinkenwelt
 - Schweinehotel
 - Genussreich
- In der neuen Schinkenwelt erlebt der Gast das Thema Schinken vom Ausgangspunkt Schwein bis hin zum veredelten, hochwertigen Schinken und mehr
- In speziellen Führungen werden die einzelnen Schritte in der Verarbeitung und Reifetechnik vorgeführt. Für Auge, Ohr, Nase und Gaumen
- Die Schinkenwelt ist Erlebnis für alle Sinne und vereint den kulinarischen Hochgenuss von Schinken und Wein. Auf 3 Etagen und knapp 1.700 m²
- Dem Anspruch, zu den besten Schinken der Welt zu zählen, wird durch den unmittelbaren Vergleich mit den weltbesten Schinken vor Ort Rechnung getragen
- Das Schweinehotel ist eine Premiumsuite direkt im Schweinestall und für besondere Anlässe vorgesehen. Der unmittelbare Blickkontakt zu den Vulcano-Schweinen verleiht dem Thema Vulcano Ursprung seine ureigenste Bedeutung.
- Die Schweinesuite ist die neue Destination für alle, die das Besondere suchen. Eine Premiumsuite mit allen kulinarischen Annehmlichkeiten von Vulcano
- Das Genussreich führt die Bereiche Essen und Trinken zu einer perfekten Harmonie zusammen. Fleischeslust trifft Weinkultur. In der Schinkenbar kann sich da jeder selbst seine Favoriten aussuchen.
- Offizielle Eröffnung von Vulcano Ursprung ist der 15. September 2012

VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR GMBH & CO KG

Auersbach 26 | 8330 Feldbach | Telefon: +43 3114 2151 | Fax: DW 21 | E-mail: schinken@vulcano.at
www.vulcano.at | ATU 502 12 700 | Firmenbuch FN 199 169

WWW.VULCANO.AT



VULCANO



Original Vulcano

- Gegründet von 4 oststeirischen Vollerwebsbetrieben im Jahr 2000, seit 2002 mit der Marke Vulcano am Markt
- Die besondere Fütterung mit viel Getreide lässt das Vulcano-Schwein langsamer wachsen und ist der Grund für die sehr feine Konsistenz des Fleisches wie auch des Fettes
- Bei branchen**unüblichen**, hohen Temperaturen reift die Vulcano-Qualität durch Lufttrocknung über lange Zeit zu ihrem unvergleichlichen Geschmack
- Intramuskuläres Fett (die besondere Marmorierung) macht dies möglich
- Neben dem wertvollen Hinterbeinen des Schweines werden auch die restlichen Fleischteile in der gleichen Machart zu hochwertigen Produkten (Schopf, Karre, Kaiserteil, Speck, Salami) veredelt
- Die stressfreie Schlachtung stellt die Basis für die hohe Qualität dar
- Vulcano wird mit nur wenig Meersalz handbearbeitet. Der feine Geschmack des Fleisches wird so nicht überdeckt, natürliche Aromen (mehr als 100) bleiben unverfälscht erhalten
- Die hauseigene Gewürzmischung mit nur wenigen Kräutern wie Rosmarin, Koriander und Wacholder verleiht Vulcano die einzigartige, unverkennbare, raffinierte Note

WWW.VULCANO.AT

VULCANO



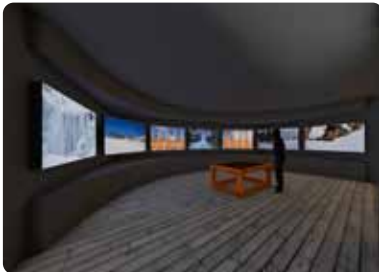
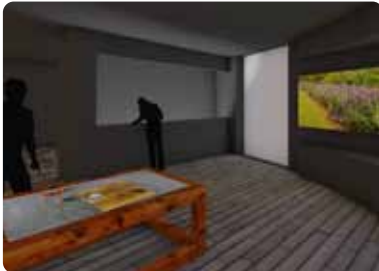
Vulcano Auszeichnungen

- 2011 Produkt Lucullus, Bundesbewerb
2. Platz mit dem luftgetrockneten Rohschinken
- 2011 Ausgezeichneter Slow Food Betrieb
- ISAP 2011 Internationale Schinenverkostung in Kroatien 2. Platz
(luftgetrockneter Schinken handgeschnitten)
- ISAP 2009 Internationale Schinkenverkostung in Kroatien 1. Platz
(15 Monate luftgetrockneter Rohschinken)
- Leistungswettbewerb „Wurstland Österreich“
Goldmedaille für „meisterliche Schmankerl aus unserer Heimat“
- Ab Hof Messe Wieselburg 2008
1. Platz (15 Monate luftgetrockneter Rohschinken)
2. Platz (8 Monate luftgetrockneter Rohschinken)
- Ab Hof Messe Wieselburg 2005
2. Platz (Karreespeck)
3. Platz (Trüffelilet)
3. Platz (8 Monate luftgetrockneter Rohschinken)
- Ab Hof Messe Wieselburg 2004 1. Platz
(15 Monate knochengereifter Rohschinken)
- Lukullus 2001 1. Platz

WWW.VULCANO.AT

März 2012

VULCANO



Ansprechpartner:

Bettina Habel
bettina.habel@vulcano.at
+43 3114 2151
+43 664 821 57 04

Alle Bilder im Download auf www.vulcano.at

VULCANO SCHINKENMANUFAKTUR GMBH & CO KG

Auersbach 26 | 8330 Feldbach | Telefon: +43 3114 2151 | Fax: DW 21 | E-mail: schinken@vulcano.at
www.vulcano.at | ATU 502 12 700 | Firmenbuch FN 199 169

WWW.VULCANO.AT

