



MÜLLERS URTYP



STEINSALZ

KRÄUTER

LEIDENSCHAFT



NEU



www.metzgerei-robert-mueller.de



MÜLLERS URTYP

Premiumqualität von Meisterhand!

Frisches Fleisch aus artgerechter Haltung und kontrollierter Herkunft, feinste Kräuter, mildes Steinsalz sowie die frische Rhönluft gehören zum Geheimnis der Qualität von Müllers Urtyp. Dazu gesellen sich noch Tradition und Erfahrung sowie das Wissen um alte Rezepturen und Veredelungstechniken.

Der Rohstoff

Landwirte aus der Region Rhön und Vogelsberg liefern uns den Rohstoff, aus dem unsere erfahrenen Metzgermeister die Schinken zuschneiden – mit geschultem Auge und sicherer Hand.

Das Salzen

Zunächst werden die Schinken von Hand gesalzen und mit Kräutern eingerieben. Anschließend durchzieht die Kräutersalzmischung den Schinken drei Wochen lang. Das mehrmalige manuelle Wenden und Umlagern garantiert die gleichmäßige Geschmacksausbildung und das besondere Aroma von Müllers Urtyp.

Die Reifung

Der luftgetrocknete Schinken erhält seinen feinaromatischen Geschmack und den unverwechselbaren Duft während der sogenannten Nachreifung. In speziell klimatisierten Räumen reift der Schinken noch einmal drei Monate in Ruhe, bis er sein volles Aroma entfaltet.



Metzgerei Robert Müller GmbH & Co. KG
Industriestraße 2 | 36103 Fliesen