

## **Rieser Culatello Riserva. Einer wie keiner.**

*„Nach jahrelanger „Entwicklung“ und intensivem Austausch mit namhaften Experten haben wir es geschafft, unseren Traum vom hauseigenen High-End-Produkt zu verwirklichen.“*

Jockl Kaiser

### **Das Produkt:**

Rieser Culatello Riserva ist ein einzigartiges Produkt, das es nur aus dem Hause Meyers Keller gibt. Mehr noch: Es gibt deutschlandweit kein Produkt mit solch langer Reifung und entsprechend kräftiger Fermentation und tiefer Aromenbildung!

Im Unterschied zum ursprünglichen Herkunftsort der Emilia Romagna, reift unser Culatello, aus den Ober- und Unterschalen heimischer Schweine gefertigt, in den 10 Meter tiefen Gewölben unserer ehemaligen Brauerei mit hoher Luftfeuchtigkeit mindestens 30 Monate bei gleich bleibender Temperatur von 12° C.

Somit tragen die heimischen Schwäbisch-Hällischen Schweinesorten, das speziell andere Klima, die eigene Schimmelpilz-Kultur und die besonders lange Reifezeit dazu bei, dass wir ein eigenständiges Produkt mit besonderem Charakter geschaffen haben. **Carlo Petrini, der Slowfood-Begründer und andere italienische Food-Journalisten und Blogger**, haben uns dies nicht nur bestätigt, sondern uns ausdrücklich zu dieser außergewöhnlichen Qualität gratuliert.

### **Die Bezeichnung:**

Eine direkte Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche (Ärschle!) wäre der Qualität des Produktes in unserem Sprachraum abträglich. Kellerschinken oder ähnliche Bezeichnungen würden dem Gesamtprozess der Herstellung nicht gerecht. Deshalb haben wir uns auf **Rieser Culatello Riserva** festgelegt. **Das Nördlinger Ries** ist die Herkunftsbezeichnung, **Culatello** steht für die Reifung gebundener Fleischteile aus der Keule in der Schweinsblase und **Riserva** steht für die lange Reifung von 30 Monaten, die einer Reifung in Italien von 18 bis 24 Monaten gegenübersteht.

### **Die Qualität:**

Ein Natur-Produkt unvergleichlicher Qualität, das weiter fermentieren und geschmacklich leicht variieren kann, je nach Saison und Jahreszeit. Durch die lange Reifezeit sind die Scheiben nicht feucht, sondern trockener als bei einem handelsüblichen luftgetrockneten Schinken und erinnern in der Konsistenz eher an Marzipan.

### **Vertrieb:**

Der Rieser Culatello wird via Rungis Express und Pistole Hardcore Food vertrieben oder kann direkt vom Erzeuger Jockl Kaiser gekauft werden. Erhältlich vom Meyers Keller entweder hauchdünn geschnitten – für Bestellungen von 500 g als Sonderzuschnitt am Stück ohne Anschnitt und Endstück, also das reine „Herzstück“ oder einen Culatello als Ganzes, der mit einer professionellen Aufschnittmaschine zu schneiden ist. Kontrolliert und verpackt von Joachim Kaiser persönlich.