

# LOHFF'S

Ihre Fleischerei seit 1873

## Holsteiner Katenschinken

Regionales Qualitätsprodukt,  
in eigener Räucherammer gereift!

Sprechen Sie uns an!  
Telefon: 04502-2303

Feinschmecker-Aktion

Ihren persönlichen  
Katenschinken  
selber salzen!

Schinken bei uns selber  
aussuchen, mit  
dem Meister salzen, würzen und  
zur Spargelzeit frisch aus unserer  
Räucherammer abholen!

Ganzer Katenschinken  
ca. 11 bis 12 kg  
159,-

Schon unser Landwirt sorgt mit seinen bekannten Schweinerassen für die perfekte Fleischqualität.

Drei Wochen per Hand gesalzen und gewässert, eine Woche lang in einem Lakebad – dann reift der zukünftige Landschinken nochmals drei bis vier Wochen in unserer 142 Jahre alten Räucherammer.

**Typische Qualitätsmerkmale des Original Holsteiner Katenschinkens sind:**

- der dezent nussige Fettgeschmack,
- seine kräftige rote Farbe im Anschnitt und die leichte Marmorierung.

[www.lohff.de](http://www.lohff.de)

Aus der Region – für die Region!

