

## Ideale Beilage für das weiße Stangengemüse

Eine geringere Fettschicht machen die Schinken der Firma Imperial auch außerhalb der Spargelzeit zu einem gefragten Artikel. Dabei haben nicht nur die vorge-schnittenen Varianten einen hohen Stellenwert im Vertrieb, sondern auch der Schinken als Stückware für die Theke im Fachgeschäft oder im Feinkosthandel, wie Chris van Damme, Exportleiter des Unternehmens, erläutert.



Die 16 Schinkensorten, die in dem Werk nahe Brüssel hergestellt werden, durchlaufen einen Salzungsprozess, der sich seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1953 kaum verändert hat. Erzielt werden ein besonderes Aroma und eine Zartheit, die nach Ansicht der Hersteller den Schinken zur idealen Beilage für das weiße Stangengemüse machen. Speziell der Kernschinken erfreut sich in Deutschland großer Beliebtheit. So werden im Durchschnitt pro Woche 25 Tonnen dieses Pro-

duktes an den Importeur R&S Spezialitäten geliefert.

Sorgfältige Reifung prägt den Geschmack der Kernschinken-Spezialitäten.