



GEMEINSAM GENIESSEN,
WAS UNS VERBINDET

JETZT MIT IHRER THEKE IN DIE
NÄCHSTE SPARGELSAISON STARTEN!

Albert Rauch GmbH

Im Teelbruch 87
45219 Essen
Fon (0 20 54) 9 21 - 0
Fax (0 20 54) 9 21 - 140
info@rs-europa.com

Albert Rauch GmbH – Nord

An der Bahn 1
22844 Norderstedt
Fon (0 40) 52 68 57 - 0
Fax (0 40) 52 68 57 - 30
info@rs-europa.com

Fleigro GmbH

Bosslerstraße 69
73240 Wendlingen
Fon (0 70 24) 94 00 - 0
Fax (0 70 24) 5 48 79
info@fleigro.com

Oberland GmbH

Rudolf-Diesel-Ring 9
83607 Holzkirchen
Fon (0 80 24) 30 03 - 0
Fax (0 80 24) 30 03 - 15
info@oberland-gmbh.de



UNITED HAMS OF EUROPE – VIELFALT, DIE VERBINDET!

Europäische Wurst- und Schinkenkultur als Genuss, Identität und Brücke zwischen Menschen. Wurst und Schinken sind weit mehr als nur Lebensmittel: Sie erzählen Geschichten, stehen für regionale Identität und schaffen Gemeinschaft. Mit der Kampagne „United Hams of Europe“ feiern wir diese Vielfalt – und bringen sie auf die Tische der Menschen.

UNSERE AKTIONSARTIKEL



56134 | Luftgetrockneter Mangalica Schinken
Die Freilandhaltung, natürliche Ernährung, Speckdichte und Fettmaserung des Fleisches ermöglichen eine langsame und lange Reifezeit, die mindestens 30 Monate beträgt, durch die die speziellen Aromen und der außerordentliche Geschmack entstehen. Ohne Schwarte, in gepresster Form, zwei halbe Stücke in einem Netz.



56106 | Spanischer Serrano Schinken
Hergestellt aus mindestens 50% Duroc Schweinefleisch, 24 Monate langsam gereift, luftgetrocknet, ohne Knochen, charakteristisches Aroma aufgrund der Reifezeit, zart und mit wenig Meersalz, ohne künstliche Zusatzstoffe, zwei halbe Stücke im Netz. Prämiert als Auch 2025 bester Serrano Schinken vom Landwirtschaftsministerium!



46220 | Merano Speck g.g.A. o. Schwarte 1/2
Mindestens 22 Wochen gereift, nach den Regeln des Konsortiums hergestellt, leicht geräuchert, fein gewürzt, mild-zart im Geschmack, ohne Schwarte.



46060 | Südtiroler Markenspeck g.g.A.
Mindestens 22 Wochen gereift, halbe Stücke, traditionell typischer Geschmack, verfeinert mit 21 Kräutern, u.a. wilder Thymian, Anschnitt gegen die Faser.



14003/04/24 | Französischer Hinterschinken „Le Jamby“
Hergestellt aus der Ober- und Unterschale, im eigenen Saft gekocht, weniger als 5% Fett, traditionell mit Schwarte, ohne Phosphate! „Jambon Supérieure“, halbe und ganze Stücke.



49301 | Ital. Parmesan-Kochschinken mit Parmigiano Reggiano Creme
Über 26 Stunden zart gegarter Hinterschinken mit 9% Parmigiano Reggiano DOP Creme verfeinert, ohne zugesetzte Phosphate, mit Schwarte, halbe Stücke.



46032 | Rohschinken „Rosa delle Alpi“
10 Monate luftgetrocknet in der Region Norcia (Italien), mit einer Abdeckung aus roten Pfefferbeeren und Rosmarin, halbe Stücke.

DEIN MEHRWERT ALS MARKTPARTNER

- Kundenerlebnis & Differenzierung am POS für die Bedienungstheke
- Emotionale Kundenbindung durch Storytelling
- Exklusives Sortiment feinsten Schinken- & Wurstspezialitäten aus Europa
- Umsatzsteigerung durch Sonderplatzierungen und Verkostungen
- Professionelles, kostenfreies Marketingpaket

Werde Teil der Kampagne und mache deine Kunden zu Europa-Genießern! Ob aus Italien, Spanien, Österreich, Deutschland oder Frankreich – wir bieten europäische Vielfalt, Scheibe für Scheibe.

WERBEMATERIALIEN FÜR DEINEN MARKT (KOSTENFREI)



Roll Up – Aufmerksamkeitsstarke Markeninszenierung



Rezeptflyer – Genuss für Zuhause



Thekenstreifen – Signalwirkung von außen



Social-Media-Kacheln – für Ihre Kanäle (auf Anfrage)



Crowners – Regalinseln sichtbar machen



B2C Flyer – Informationen für Ihre Kunden



Verkostungsstände – Live probieren, überzeugen & verkaufen

TEILNAHME & BESTELLUNG

So einfach geht's:

1. Wähle Deinen Artikel & Deine Werbemittel
2. Bestelle per Webformular oder QR-Code
3. Platzieren & Kommunizieren - wir unterstützen Dich!



SCANNEN &
BESTELLEN