

In der Späcktory werden heute Forellenfilets geräuchert!

Liebe Freunde des guten Essens und vielfältigen Geschmacks

Wir hoffen ihr seid alle gesund und informieren euch gerne über Aktuelles aus unserer Späcktory.

Heute Samstag widmen wir uns wieder den <u>Forellenfilets</u>. Diese feinen Stücke verbrachten die Nacht in der Gewürzlake und kommen heute in den Räucherofen. Wer diese Spezialität vor dem Tiefkühlgang frisch bei uns abholen will, kann dies ab heute Nachmittag 15.00 Uhr machen.

Letztes Wochenende haben wir die **Rindszunge** geräuchert. Wer hier noch Lust zum Probieren hat, wir haben noch kleinere Stücke davon vakuumiert im Kühlschrank.

Heute werden wir auch noch frische **Entenbrust** in den Pökelschlaf legen und nächstes Wochenende räuchern. Unser Tipp für die wärmere Jahreszeit: die Entenbrust fein schneiden und als Beilage zu einem frischen Gartensalat servieren. Sehr lecker!

Wer dem schlechten Wetter trotzt und den Grill einfeuert, dem können wir unsere <u>Buurebratwürste</u> empfehlen. Wer den Grill dieses Wochenende schonen will und eher Lust auf Sandwiches hat, da haben wir schöne Stücke vom würzigen <u>Pastrami</u> für Reuben Sandwiches und <u>Pulled Pork</u> wer sich wieder einmal einen feinen Burger «bauen» will.

Fürs kalte Plättli haben wir weiterhin alle unsere kaltgeräucherten Spezialitäten wie <u>Coppa</u>, <u>Filettini</u>, <u>Späck</u> und <u>Moschtbröckli</u> am Stück oder auf Bestellung frisch geschnitten. Selbstverständlich sollten auch ein paar Scheiben von unserem <u>Buuresalami</u> auf dem Plättli Platz haben, oder dieser kann auch gut als Zwischenverpflegung für unterwegs mitgenommen werden.

Wir freuen uns von euch zu hören und wünschen eine gute und gesunde Zeit

rauchige und genussvolle Grüsse von deinem Späcktory Team



Die <u>Covid-Massnahmen</u> fürs Abholen deiner Bestellung findest du auf unserer Homepage.