

VULCANO

PRODUKTFOLDER



MIT FLEISCH UND SEELE

Vulcano ist der erste Schinken, dem Tierwohl
gleich wichtig ist wie der Geschmack.

Vulcano hat Seele, und mit unserem hohen Qualitätsanspruch
möchten wir zu den besten der Welt gezählt werden.

ESSEN SIE LEBEN

4	VULCANO EIN FAMILIENBETRIEB
6	SINNVOLLE LANDWIRTSCHAFT
8	GLÜCKLICHE VULCANO SCHWEINE
10	DIE MANUFAKTUR DAS VULCANO ORIGINAL

BEDIENUNGSWARE

GEKÜHLT

12	LUFTGETROCKNETE ROHSCHINKEN
14	VULCANO URGESTEINE
16	ZART GERÄUCHERTE PRODUKTE

GEKÜHLT

18	VULCANO SCHNITTWARE
20	VULCANO SPEZIALITÄTEN
22	VULCANO FILETS
26	VULCANO SALAMIS

UNGEKÜHLT

27	VULCANO WÜRSTEL
28	VULCANO CRISPS
32	DIE SCHINKENERLEBNISWELT
34	VULCANOTHEK WIEN
36	REZESSIONEN
40	SCHLUSSWORT VOM SAUBAUERN VULCANO FRANZ

SELBSTBEDIENUNGSWARE

INHALTSVERZEICHNIS

**DIE, DIE MIT DEN
SCHWEINEN SPRECHEN.**



VULCANO EIN FAMILIENBETRIEB

Wir führen **Unsere Vision**

einen Familienbetrieb mit Begeisterung und dem Wissen, dass Beruf von der Berufung kommt. Seit dem Jahr 2000 leben wir so richtig sinnvolle Landwirtschaft in einer gesamtgesellschaftlichen Dimension, in der wir Vulcano gründeten und mit höchster Fleischveredelung und Reifung begonnen haben. Vulcano ist ein Kreislauf. Bei uns kommt alles aus einer Hand.

ist es, Bewusstsein in eine sinnerfüllte Landwirtschaft und dessen Kreislauf zu bringen. Wir streben nach mehr, viel mehr. Wir achten, schätzen und ja wir sprechen täglich mit unseren Schweinen. Und wir bedanken uns täglich für ihr Sein. Wir als Familie Habel, das gesamte Team von Vulcano. Als große Vulcano Familie stehen wir für diese Werte und diese Vision.

Franz Habel



MIT DER HEIMAT VERBUNDEN

Der Ursprung **Unser Weg**

von Vulcano liegt in Auersbach. Ist es das Vulkangestein, die gute Luft oder das bodenständige, steirische Lebensgefühl? Unser Vulkanland ist ein besonderes Fleckchen Erde. Das haben wir immer schon gespürt. Wir fühlen uns mit der Heimat einfach verbunden. Hier ist unsere Quelle. Hier ist unser Ursprung.

erfordert Mut. Denn wir gehen bewusst weg von der Masse, zurück zur Klasse. Das Streben nach dem Echten, dem Unverfälschten, dem wirklich Wertvollen, brachte uns und unsere Tiere schließlich zu den Wurzeln. Denn die Natur schenkt uns Vollkommenheit, wenn wir bewusst und wertschätzend mit ihr umgehen.



SINNVOLLE LANDWIRTSCHAFT





Wir stellen

uns bei allen Entscheidungen die Sinnfrage für unsere Zukunft. Viele Entwicklungen in der Landwirtschaft haben bei uns zu mehr Effizienz geführt, nicht alle haben aber mehr Sinn gestiftet. Einen Beitrag zu leisten, für eine lebenswerte und erlebbare Welt, das macht Sinn.

Damit das so bleibt,

haben wir uns für sinnvolle Landwirtschaft mit wenig Ackerbearbeitung entschieden. Wir nehmen weniger Ertrag in Kauf, um langfristig ein gesundes und stabiles Bodenleben und Nachhaltigkeit für unsere Nachkommen zu gewährleisten.

In unseren Ställen haben wir an vieles gedacht, was unsere Tiere zum glücklich sein brauchen. Viel Platz zum Toben, erfrischende Duschen, wohltuende Kratzbürsten, sowie Indoor- und Outdoorbereiche mit klassischer Musik. Wir sorgen für natürliches Licht, frische Luft und nicht zuletzt reichlich Spaß. Besonders am Herzen liegt uns jedoch der wertschätzende Umgang mit den Schweinen.

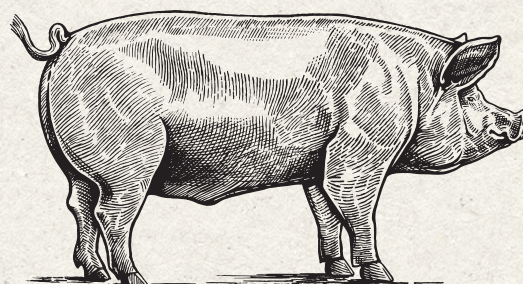
Im Vulcano Tierwohl-Prinzip

bildet die artgerechte Haltung, so wie 200% Platz in verschiedenen Räumlichkeiten mit überdachtetem bzw. freiem Auslauf und Zugang zu kuscheligem Stroh, eine selbstverständliche Basis.



Auch das gentechnikfreie Futter, bestehend aus einer Mischung aus Eigenanbau und hochwertigem Donausoja, ist für uns wichtig, da

wir keine langen Transportwege in Kauf nehmen, sondern ökologisch arbeiten. Unsere Schweine bleiben auch überdurchschnittlich lange im Stall. Sie werden schwer, sehr schwer sogar, um hochwertiges Fleisch und Fett erzeugen zu können.





FRANZ, DER MIT DEN SCHWEINEN SPRICHT.

GLÜCKLICHE VULCANO SCHWEINE

DIE SCHINKENMANUFAKTUR

Die besondere Fleischqualität

ist das Ergebnis aus bester Fütterung, Platz und einem natürlichen Wachstum. Die Fettqualität ist mit konventionellen Erzeugnissen nicht zu vergleichen. Und im Fett steckt schließlich der echte, reine Geschmack.

Pur, echt und unverfälscht.

An Vulcano lassen wir keine Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder sonstiges.

Durch die Tierhaltung und die hochwertige Fütterung braucht es das nicht. Die zart dosierten Gewürze bringen den unverwechselbaren Vulcano-Genuss auf den Gaumen.

Wir geben unserem Schinken die Zeit, um den besten Geschmack zu entwickeln. Ein spezieller Lufttrocknungs-Prozess sorgt für eine volle Entfaltung des Aromas. Durch die Trocknung verliert der Schinken auch an Gewicht. Übrig bleibt der pure Vulcano-Geschmack.

Der nächste Schritt führt zum wahren Genuss.

Feinster Duft verführt die Nase. Reines und intensives Aroma verzaubert den Gaumen. Mit dem Genuss dieser Produkte ist sinnvolle Landwirtschaft möglich. Dadurch können die Bauern ihr Land wirtschaftlich und nachhaltig bearbeiten - auch in Zukunft.





DAS BEDEUTET ORIGINAL VULCANO



Das Vulcano-Siegel steht für die Verbundenheit zur Heimat und den Sinn für das Besondere. Für die Wertschätzung, das sinnvolle Schaffen und das glückliche Leben der Tiere. Für die herausragende Fleischqualität und für sorgfältige Produkt-Veredelung. Nur wo das rote Vulcano-Siegel drauf ist, ist auch Premium-Qualität drin. Dieses Versprechen gibt Ihnen das gesamte Vulcano Team & Familie Habel.

WENN VULCANO DIE GESCHICHTE IST ...

... ist er der Erzähler.

UNSER ROHSCHINKEN

Die spezielle Lufttrocknung macht ihn zur Spezialität von Vulcano, zum Herzstück des Unternehmens und zum Erzähler unserer Geschichte. So begleitet und prägt er Vulcano vom Ursprung bis heute.

Mit viel Zeit, einer Mischung aus einfachen Gewürzen und perfekten Reifebedingungen entwickelt er den einzigartigen Vulcano-Geschmack. Unsere Rohschinken reifen am Knochen. Die unterschiedlichen Reifungsgrade zwischen 12 und 60 Monate bestimmen dabei - gepaart mit dem Gewicht der Schweine - seinen unverwechselbaren Charakter.



ab 140kg

SELEKT



160-200kg

PREMIUM



180-240kg

RESERVE



Diese Schinken entstehen aus unserer eigenen Vulcano Natur Siegel und im Na-



nachhaltiger Landwirtschaft von Vulcano Schweinen. mit unserem Reine men unserer Familie.

WER UNSERE WERTE KENNT, VERSTEHT.
WER KOSTET, ERLEBT.

VULCANO SELEKT

18 MONATE GEREIFT



1/1 | 030 | ~6kg
1/2 | 031 | ~3kg
1/4 | 032 | ~1,5kg
Kleinstücke | 0301 |

Die ersten 5 Monate reift er zur Konservierung mit Meeressalz und einer geheimen Gewürzmischung bei Temperaturen zwischen 0 und 8 Grad. Die restlichen 13 Monate verändern wir die Temperatur zur Reifung auf bis zu 24 Grad. In dieser Zeit entfaltet unser Selekt Schinken seine milde Würze, die leichte Salzwahrnehmung und sein einzigartiges Aroma.

VULCANO PREMIUM

27 MONATE GEREIFT



1/1 | 040 | <7kg
NUR AUF VORBESTELLUNG

Ein süß-saftiger Geschmack trifft hier auf echt würziges Aroma. Durch seine schonende und lange Reifung bilden sich bei unserem Premiumschinken Salzkristalle als Qualitätsmerkmal. Sein zartes, blütenweißes Fett, das sich in rosa Fleisch bettet, sorgt für einen einzigartig zarten Genuss.


VULCANO RESERVE

36 MONATE GEREIFT
60 MONATE (AUF ANFRAGE)



1/1 | 036 | <8kg
NUR AUF VORBESTELLUNG

Zart rosa in seiner Farbe, fein nussig in seinem Geschmack und stark in seinem Charakter. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für den Gaumen. Durch das besonders mürbe und weiße Fett entfaltet unser Reserve Schinken seine vielschichtigen Nuancen, die ihn zu einer Delikatesse in der Genusswelt machen.

GESCHMÄCKER SIND
BEKANNTLICH VERSCHIEDEN 

Unsere Experten beraten Sie gerne, um den perfekten Schinken für Sie und Ihre Einsatzgebiete zu finden.

DER SCHINKEN KLASSIKER

Am Knochen gereift, intensiv im Geschmack. Unser Klassik Schinken ist relativ mager, was dem Fleisch eine dunklere Röte verleiht. Seine ausgewogene Würze macht den 12 Monate am Knochen gereiften Schinken zum klassischen Begleiter jeder Jause.

12 MONATE GEREIFT



KLASSIK



bis 140kg

1/1 | 023 | ~5kg

1/2 | 024 | ~3kg

1/4 | 025 | ~1,3kg

Kleinstk. | 0231 | ~0,5kg

UNSERE BODENSTÄNDIGEN URGESTEINE

8-MONAT-SCHINKEN | KOCHSCHINKEN | SCHINKENSPECK

Einfach gschmackig und mit einer historischen Portion Vulcano.
Unsere Urgesteine waren 2001 die ersten Akteure in unserer
Firmengeschichte ...

... und weil sie so köstlich sind, verspeist man sie noch heute.

Ohne viel Schnick-Schnack, dafür umso intensiver im Geschmack: Unsere Urgesteine stammen von unseren eigenen Vulcano Schweinen, die unter artgerechter Tierhaltung und in nachhaltiger Landwirtschaft aufwachsen. Daraus entsteht hochwertiges Fleisch, frei von Gentechnik und frei von künstlichen Zusatzstoffen. Qualitätskriterien die man schmeckt.

8-Monat-Schinken

Ohne Knochen gereift, angenehm mild im Geschmack. Das unverkennbar raffinierte Vulcano-Aroma kann sich frisch vom Stück geschnitten am besten entfalten. Mit seinen harmonischen Geschmackskomponenten trifft er kulinarisch bei jedem mitten ins Herz.



1/1 | 050 | ~5kg

1/2 | 051 | ~2,5kg

1/4. | 052 | ~1,3kg

Schinkenspeck

Der Vulcano Schinkenspeck ist vom gleichen Teil des Schweines wie der Rohschinken. Allerdings wurde der Schinkenspeck nicht luftgetrocknet sondern schonend geräuchert. Das verleiht ihm ein rauchiges und saftiges Aroma.

Kleinstk. | 160 | ~0,6kg



Kochschinken

Beste Fleischqualität und ein Minimum an Zutaten. Der Vulcano Kochschinken ist eine wahre Delikatesse und macht nicht nur deine Oster-Jause zu einem Genussmoment. Mit seinem milden und mürben Geschmack ist er vielseitig einsetzbar und allseits beliebt.

1/2 | 170 | ~3,5kg

ZART GERÄUCHERT

Unsere geräucherten Produkte zeichnen sich durch ihren ausgewogenen Geschmack aus. Wir räuchern die Produkte mild, damit der ursprüngliche Geschmack erhalten bleibt.

Zusätzlich wird das Produkt auch luftgetrocknet. Somit entziehen wir ihm noch mehr Wasser und machen es auf diese Weise haltbar. Dies erfordert mehr Zeit, was dem Geschmack zugute kommt.



Kaiserteil

Durch das Würzen beim Räuchern erhält dieses magere Teilstück vom Schwein sein kräftiges Aroma. Der raffinierte Geschmack von Wacholder und Koriander macht Lust auf mehr.

1/1 | 090 | ~1,2kg

1/2 | 091 | ~0,6kg

Kleinstk. | 911 | ~0,3kg

Karree

Ein mageres Rückenstück mit feiner Marmorierung, das durch sein dünnes Fetträndchen einen vollmundigen Geschmack erhält. Dezent gewürzt und zart geräuchert ist es besonders mild, ausgewogen und butterzart.

1/2 | 111 | ~1,2kg

1/4 | 112 | ~0,6kg

Kleinstk. | 1121 | ~0,3kg



Lende

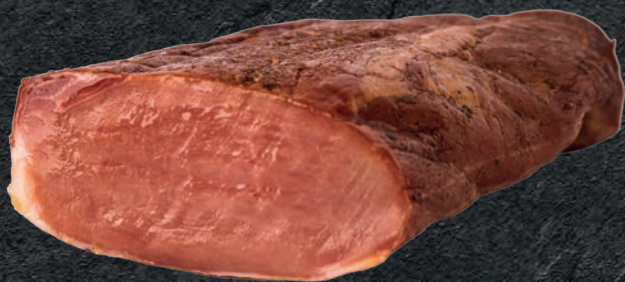
Die Karreerose ist der hintere Teil vom Schweine Rücken und wird in weiten Teilen Österreichs auch „Moastabratl“ oder „Mulbratl“ genannt. Dieses magere Stück ohne Speck wird bei Vulcano mild gewürzt und zart geräuchert.

Tipp: Schneiden Sie die Lende dünn auf und garnieren Sie das Teller mit Balsamicoessig und Rucola.

1/2 | 141 | ~1kg

1/4 | 142 | ~0,5kg

Kleinstk. | 1421 | ~0,3kg



Schopf

Der Schweinenacken ist fein durchzogen und durch seinen höheren Fettanteil besonders intensiv im Geschmack. Dieses herzhaft-aromatische Stück darf bei einer typisch steirischen Jause einfach nicht fehlen.



Tipp: Schon mal überlegt, mit dem Schopf ein Carpaccio zu machen? Schneiden Sie dünne Stücke vom Schopf und garnieren Sie das Teller mit Käse und je nach Saison mit Spargel, Rucola oder Salat aus dem Garten. Mit Olivenöl und Balsamico Essig ein wahrer Genuss.

1/2 | 150 | ~1,2kg

1/4 | 151 | ~0,6kg

Kleinstk. | 1521 | ~0,3kg

Räucherspeck

Feinstes weißes Fleisch, das über 80 % des natürlichen Aromas enthält, mürb und leicht von rotem Fleisch durchzogen. Gepaart mit rauchigem Geschmack und leichter Salznote. Wir versprechen: Unser Räucherspeck zergeht auf der Zunge wie Butter. Ein Stück vom Glück.



1/2 | 171 | ~1,2kg

1/4 | 172 | ~0,7kg

Kleinstk. | 1721 | ~0,25kg



Oskar

Dieser Speck vom Schweinerücken wird auch liebevoll Schokolade vom Fleisch genannt.

Unser Tipp: Eine Scheibe Oskar in der Pfanne zum Spiegelei oder auf getoastetem Schwarzbrot – so simpel kann Genuss sein.

1/2 | 176 | ~0,7kg

1/4 | 177 | ~0,35kg



SCHNITTIGE VULCANO SCHMANKERL

Vulcano Rohschinken 8 Monate

Ohne Knochen gereift, angenehm mild im Geschmack. Seine ausgewogene Würze macht den 8 Monate gereiften Schinken zum perfekten Begleiter jeder Jause.

002 | e90g



Vulcano Rohschinken 18 Monate

Die ersten 5 Monate reift dieser Schinken mit Meeresalz und einer geheimen Gewürzmischung bei kühlen Temperaturen. Die restlichen 13 Monate reift er dann bei bis zu 24 Grad und entfaltet sein einzigartiges Aroma. Feinster Genuss in feinsten Scheiben.

003 | e90g

Vulcano Karree

Ein mageres Rückenstück mit feiner Marmorierung. Dezent gewürzt und zart geräuchert ist es besonders mild, ausgewogen und butterzart.

004 | e90g



Vulcano Schopf

Der Schweinenacken ist fein durchzogen und durch seinen höheren Fettanteil besonders intensiv im Geschmack. Dieses herzhaft-aromatische Stück darf bei einer typisch steirischen Jause einfach nicht fehlen.

015 | e90g



Vulcano Räucherspeck

Speck vom Bauch des Vulcano Schweines, mild gesalzen und zart geräuchert. Durch die hohe Qualität des Fettes zerschmilzt der Räucherspeck auf der Zunge.

005 | e90g



Vulcano Pfeffersalami

Prickelnder schwarzer Pfeffer verleiht dieser Wurst ein einzigartig kräftiges Aroma.

011 | e90g



Vulcano Ariatella

Diese luftgetrocknete Rohwurst überzeugt mit reinem Geschmack und ausgewogener Würze.

012 | e90g



VULCANO SPEZIALITÄTEN

Für all jene, die es weniger puristisch mögen, setzen wir unsere Vulcano Spezialitäten mit überraschenden Aromen in Szene und zaubern raffinierte Kompositionen.

i Diese Ware ist als gekühlte Ware vorgesehen. Nach Rücksprache mit unserem Vulcano Team stellen wir euch diese Produkte aber auch für eine ungekühlte Verwendung zur Verfügung.



Tip: Als Vorspeise und auf dem Salat, leicht angebraten ein absoluter Genuss.

Speckfrüchte Zwetschken

Fruchtig & aromatisch: Diese harmonische Komposition aus getrockneten Zwetschken und würzigem Vulcano Räucherspeck ist kurz in der Pfanne oder im Ofen gebraten die perfekte Begleitung zum Aperitif.

351 | 0,35kg



Speckfrüchte Datteln

Süß & würzig: Saftige Datteln ummantelt mit feinstem Vulcano Räucherspeck – das ist eine Kombination, die den Gaumen zum Tanzen bringt. Kurz in der Pfanne angebraten entfalten sich verführerische Karamellaromen.

352 | 0,35kg

Speckfrüchte Nüsse

Nussig & knackig: Feinster Vulcano Räucherspeck ummantelt edle Walnüsse – kross angebraten verfeinert diese Spezialität knackfrische Salate und verleiht ihnen eine ganz besondere aromatische Note.

355 | 0,35kg



Speckfrüchte Käse

Herzhaft & knusprig: Feinster Käse ummantelt mit zartem Räucherspeck – kurz gebraten ergibt das eine Liaison aus knusprigem Speck und geschmolzenem Käse mit verführerischem Duft und betörendem Geschmack.

356 | 0,35kg



Die Vulcano Masterclass: VULCANO FILETS

Was passiert, wenn feinstes Vulcano Schweinefilet auf schwarzen Trüffel oder Walnüsse trifft? Es kommt zu einem Reifungsprozess der Extraklasse.

Eleganter kann man den Gaumen eigentlich nicht verwöhnen.

i Diese Ware ist als gekühlte Ware vorgesehen. Nach Rücksprache mit unserem Vulcano Team stellen wir euch diese Produkte aber gerne auch für eine ungekühlte Verwendung zur Verfügung.

Natur Filet

Das zarteste Stück des Schweins schonend und mit viel Zeit gereift. Besonders mild im Geschmack, herrlich zart in seiner Konsistenz und eine Delikatesse für jede Jausenzeit.

195 | e250g

196 | kg Ware



Trüffel Filet

Das zarteste Stück des Schweins schonend mit schwarzer Trüffel gereift – viel edler kann Genuss kaum sein. Am besten probieren Sie diese Delikatesse messerrückendick geschnitten mit knusprigem Schwarzbrot.

180 | e250g

181 | kg Ware



Walnuss Filet

Feinstes Schweinefilet im Ganzen gereift und verfeinert mit aromatischem Walnussöl. Genießen Sie diese Köstlichkeit unbedingt messerrückendick frisch vom Stück geschnitten, so kann es seinen fein-nussigen Geschmack perfekt entfalten.

190 | e250g

191 | kg Ware



VULCANO WURST & SALAMI

Unsere Salamis werden aus Schulterfleisch und hochwertigem Rückenspeck produziert. Das spiegelt sich im Geschmack wider. Die Auersbacher Salami gibt es in vier beliebten Sorten oder luftgetrocknet als Ariatella. Die milden Vulcanossis sind eine willkommene Abwechslung und perfekt als kleine Jause für unterwegs.



Auersbacher Salami Klassik

Natur pur: Aus bestem rotem und weißem Vulcano-Fleisch und milden aromatischen Gewürzen entsteht eine edle Rohwurst.

2151 | ~0,8kg

Auersbacher Salami Pfeffer

Prickelnder schwarzer Pfeffer verleiht dieser Wurst ein einzigartig kräftiges Aroma.

205 | ~0,8kg

Auersbacher Salami Kürbiskern

Steirische Kürbiskerne kombiniert mit der Vulcano Salamitradition.

203 | ~0,8kg

Auersbacher Salami Walnuss

Handverlesene Walnüsse verleihen dieser Wurstspezialität ihre besondere Würze.

204 | ~0,8kg

Ariatella

Luftgetrocknet überzeugt die Ariatella mit reinem Geschmack und ausgewogener Würze. Das Must-Have für jede Jausenplatte.

270 | ~1,1kg

Unsere Auersbacher Salamis gibt es auch in 300g Stücken (siehe Seite 26).





Salami Klassik

Natur pur: Aus bestem rotem und weißem Vulcano-Fleisch und milden aromatischen Gewürzen entsteht eine edle Rohwurst – unverfälschter Genuss in seiner klassischen Form.

2161 | e300g

Salami Pfeffer

Prickelnder schwarzer Pfeffer verleiht dieser Wurst ein einzigartig kräftiges Aroma. Dabei sorgen ganze Pfefferkörner für eine feine Schärfe, die ausgezeichnet mit der Vulcano Salami harmoniert.

209 | e300g

Salami Kürbiskern

Die Kernige: Steirische Kürbiskerne kombiniert mit der Vulcano Salamitradition – das ergibt das wahrscheinlich köstlichste Mitbringsel aus der Steiermark.

207 | e300g

Salami Walnuss

Die Nussige: Handverlesene Walnüsse verleihen dieser Rohwurst ihre besondere Würze.

Elegant, edel und raffiniert – so kommt das Beste vom Vulcano Schwein optimal zur Geltung.

208 | e300g

Salami Trüffel

Hochwertiges Fleisch und ausgewählte Gewürze, veredelt mit schwarzem Trüffel. Der unverwechselbare Geschmack macht diese Salami zu einem besonderen Genusserlebnis.

206 | e300g



Alle 300g Salamis sind als gekühlte Ware vorgesehen. Nach Rücksprache mit unserem Vulcano Team stellen wir euch diese Produkte aber sehr gerne auch für eine ungekühlte Verwendung zur Verfügung.





Vulcanossi Klassik

Die Vulcanossi mild sind zart gewürzt, besonders mild und in kleinen Portionen vereint. Die Vulcano Vulcanossis werden aus österreichischem Schweinefleisch und wenigen ausgewählten Gewürzen hergestellt. Ob für den Hunger zwischendurch, die Schulkause oder den Wandertag - die Vulcanossis treffen jeden Geschmack.

2402 | 7 Stk/Packung | ~0,17kg

Vulcanossi würzig-scharf

Die Vulcanossi würzig-scharf sind die schärfere Variante zum Klassiker. Mit edlem Paprika verfeinert und verschärft sind sie ein kräftiges Gegenstück.

2502 | 7 Stk / Packung | ~0,17kg

Vulcanossi Kürbiskern

Feinste Röstung, steirisch grüne Farbnuancen und eine leicht nach Nuss schmeckende Note. Wir verfeinern unsere Vulcanossi mit steirischen Kürbiskernen und machen sie damit zu einer neuen Variation unseres Klassikers.

2602 | 7 Stk / Packung | ~0,17kg

VULCANO CRISPS

Die neue Art zu knabbern und zu snacken.
Unsere Schinken gibt es auch als knackige
Crisps – ein einzigartiger Genuss
für zwischendurch oder als knuspriges Topping
von Gerichten .



Als Snack zum Wein oder zur Garnitur verschiedener Speisen.

Crisps Rohschinken

Luftgetrockneter Vulcano Schinken, hauchdünn aufgeschnitten und zu knusprigen Chips verarbeitet – das ist ein einzigartiger, aromatischer und handgefertigter Snack nach Vulcano-Art.

800 | e35g



Crisps zart geräuchert

Knusprig, würzig und unverschämt köstlich: Aus zart geräucherten Vulcano Produkten entstehen hauchdünne Schinkenchips der Extraklasse. Ein Hochgenuss zu einem Gläschen steirischen Wein.

801 | e35g



Crisps Karree

Hauchdünn geschnittenes Vulcano Karree von Hand zu knusprigen Chips verarbeitet. Mild gewürzt und ohne Geschmacksverstärker sind diese Crisps auch ein idealer Snack für Kinder.

803 | e35g



VULCANO SPECKFRÜCHTE AUF GRILLGEMÜSESALAT



ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN)

2 Paprika
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel rot oder gelb
200 g Champignons weiß/ braun
½ Melanzani
Salz, Pfeffer, Knoblauch
Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin)
Olivenöl
Apfelessig
wahlweise Spinat oder Vogerlsalat
Vulcano Speckfrüchte

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und würzen.
Mit etwas Öl in einer Gemüse-Grillschale bei starker Hitze kurz grillen, anschließend auskühlen lassen.
Das Gemüse mit etwas Olivenöl, Balsamicoessig und Apfelessig marinieren.
Je nach Geschmack kann unter anderem auch Vogerlsalat oder frischer Babyspinat untergehoben werden.

Die Speckfrüchte auf einen Spieß stecken und bei hoher Hitze auf allen Seiten scharf angrillen.
Speckfrüchte auf dem Salat anrichten und genießen.



Weitere Rezepte finden Sie auf www.vulcano.at

DIE DUNKLE SEITE VON VULCANO

Unsere Produkte werden nicht mit künstlichen Haltbarkeitsmitteln oder Geschmacksverstärkern bearbeitet oder stabilisiert. Natürliche Produkte ohne chemische Zusatzstoffe heranzureifen ist uns eine Herzensangelegenheit.

Selbstverständlich arbeiten wir in der Herstellung und Produktion auch mit hochrangigen Lebensmittelinstitutionen zusammen, um eventuell auftretende Probleme auf natürliche Art zu lösen. Sollten Sie Ungereimtheiten im Zusammenhang mit unseren Produkten wahrnehmen, zögern Sie nicht, uns unter qm@vulcano.at zu kontaktieren.

Thematik	Mögliche Ursachen	Problem oder Qualitätsmerkmal?	Handlungsbedarf
Verpackung, Vakuum offen	Oftmalige unsachgemäße Umlagerung, zu warme Lagertemperaturen, spitze Gegenstände verletzen die Verpackung. Die Wahl unserer Verpackungslieferanten treffen wir sorgfältig, doch auch bei diesen kann einmal ein Fehler passieren.	Bei Übersehen des Problems können je nach Lagertemperatur äußerliche Schimmelbildung und ein schleimiger Oberflächenbelag entstehen. Qualitätsminderung in Geruch und Geschmack.	Sofort aus der Verpackung nehmen, kühl und luftig lagern. Dieses Produkt zuerst verbrauchen und zwischenzeitlich speziell die Anchnittfläche mit Fleischpapier abdecken. Bei Unsicherheit einfach Vulcano kontaktieren.
Weißer Oberflächenbelag an der Schnittfläche	Ein Zeichen für ein lang gereiftes Produkt, das nicht behandelt wurde – maximale Natürlichkeit. Das Eiweiß (verschiedene Aminosäuren innerhalb des Produktes) tritt an die Oberfläche.	Es handelt sich eigentlich um ein Qualitätsmerkmal, das kein Problem darstellt. Das optisch unvorteilhaft ausgetretene Eiweiß verschwindet mit dem ersten Blatt.	Einfach genießen.
Aufgeblähte Produkte	Trotz guter Abtrocknung von bis über 50 % und aufgrund geringen Salzgehalts und Verzicht auf haltbarmachende Zusatzstoffe haben sich Mikroorganismen gebildet – dies kann bei zu warmer Lagerung auftreten.	Durch die zu warme Lagerung besteht die Möglichkeit, dass sich Mikroorganismen gebildet haben.	Dieses Produkt kann nicht konsumiert werden.
Schimmelbildung	Das Produkt lagert in einem zu feuchten Umfeld oder die Vakuumverpackung unseres Lieferanten ist fehlerhaft.	Schimmel tritt am Produkt auf. Ursache ist eine Verletzung der Verpackung oder falsche Lagerung.	Die Lagerumgebung ist auf Feuchtigkeit zu überprüfen – Luftzirkulation sicherstellen.
Weißer Kristalle (Tyrosin) bei Rohschinkenprodukten	Bei lange gereiften Produkten (über ein Jahr) kristallisiert das Eiweiß. Da Fleisch sehr viel Eiweiß enthält, setzt dieser Prozess im Laufe der Abtrocknung ein.	Kein Problem. Da dies nur bei sehr lange gereiften Produkten auftritt, ist es ein Qualitätsmerkmal.	Sie haben ein hervorragendes Produkt. Einfach genießen.



SCHINKENERLEBNISWELT VULCANO URSPRUNG

FÜHRUNGEN

Mit einem unserer Schinkenexperten erfahren Sie mehr über die Philosophie von Vulcano, die Vulcano Tierwohl Kriterien sowie die Verarbeitung und die außergewöhnliche Reifung der Produkte. Führungen finden täglich innerhalb der Öffnungszeiten statt.

*Buche jetzt deine Führung bei Vulcano unter:
www.vulcano.at/buchen*

VERKAUFLADEN

Produkte aus der ganzen Region erhalten Sie in unserem Shop. Hier ist für jeden etwas dabei. Gerne stellen wir auch Geschenkpakete für jeden Anlass – ob Geburtstagsfeier, festliche Anlässe, Hochzeiten, Muttertag, Vatertag, zusammen.

Öffnungszeiten

Mo-Sa: 9:00-18:00 Uhr

So: Sept & Okt: Alle Sonntage geöffnet

Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Website www.vulcano.at





AB HOF RESTAURANT

In unserem Ab Hof Restaurant verwöhnen wir Sie mit Frühstück, herzhaften Speisen, fleischlichen Spezialitäten und herrlichen saisonalen Gerichten. Gerne richten wir auch Platten für Ihre Feier zu Hause oder überall dort, wo Sie eine gute Jause brauchen, mit Vulcano Spezialitäten und weiteren Produkten aus der Region.

PICKNICK

Egal ob romantisch zu zweit, ganz gesellig mit Freunden oder mit der ganzen Familie – ein gemütliches Picknick in der Natur ist immer etwas Besonderes. Wir richten den Picknickkorb und geben Tipps für die schönsten Plätze und Sie genießen Vulcano Produkte mit regionalen Köstlichkeiten!



SCHINKEN SCHENKEN

Eine ganz besondere Geschenksidee: Schenken Sie einen personalisierten Schinken mit Ihrem Namen. Das perfekte Genussgeschenk für Freunde, Bekannte, Kunden, Partner oder sich selbst. Feinster Schinken in einem Stück, personalisiert mit Wunsch-Namen, der in den Schinken eingebrannt wird. Infos unter www.vulcano.at





VULCANOTHEK WIEN

In diesem wunderschönen Palais, welches an eine Mailänder Passage erinnert, haben wir uns niedergelassen und verwöhnen die Wiener und Nicht-Wiener mit neuesten Kreationen rund um den Vulcano Schinken. Die Getränkekarte umfasst ein breites Weinsortiment und weitere österreichische Spezialitäten.

Ein weiteres Highlight: Die Bar wurde designt von Andreas Stern, einem bekannten Floristen, der sogar schon für die Queen oder im Kaiserhaus in China arbeiten durfte. Für die Fleischliebhaber gibt es auch einen „Schinkenhimmel“, in dem die verschiedenen Vulcano Schinken heran reifen.

Einige Stammkunden haben den Schinken sogar mit Brennstab gekennzeichnet - sozusagen die neue Schinkenbank Wiens.

PALAIS FERSTEL PASSAGE
Herrengasse 14/Top 19A, 1010 Wien
+43 (0)1 53 21658
vulcanothek@vulcano.at





VULCANO GESCHENKE

Schenken Sie beseelte Produkte und bereiten Sie Freude mit exklusiven Genussgeschenken von Vulcano. Wir bieten fertige Geschenkpakete, stellen Ihnen aber auch gerne etwas Individuelles – auf Wunsch auch mit regionaltypischen Produkten aus dem Steirischen Vulkanland – zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Geschenke-Anfrage unter [schchenkenwelt@vulcano.at](mailto:schenkenwelt@vulcano.at) oder +43 3114 - 2151.



VULCANO GUTSCHEINE

Wenn Sie unschlüssig sind, welche Spezialitäten Sie für Ihre Genuss-Box auswählen sollen, lassen Sie den/die Beschenkte/n doch einfach selbst aussuchen. Mit einem Gutschein liegen Sie immer richtig.

ONLINE-SHOP

Unser gesamtes Sortiment finden Sie auch in unserem Online-Shop. Bestellen Sie bequem von zu Hause aus unter www.vulcano.at.



Das besondere Präsent

Sie wollen etwas Außergewöhnliches schenken? Der ganz große Auftritt gelingt Ihnen mit dem personalisierten Schinken im Ganzen, der im feierlichen Ambiente übergeben wird. Mit einem speziellen Brennstempel wird der Name direkt vor Ort eingebrannt, bevor der Schinken zum Reifen in unseren „Schinkenhimmel“ kommt.

WAS WIR SAGEN ...



„Essen Sie Leben“
dann nehmen Sie beseelte Produkte in Ihrem Körper auf...
was Ihr Leben seeliger machen wird!

Franz Habel, Schweindlbauer & Visionär

Die Freude mit Lebensmittel zu arbeiten,
und zu wissen, wie wertvoll diese sind,
erfüllt mich mit großer Dankbarkeit.

Bettina Habel, Ass. d. Geschäftsführung



Die Genauigkeit und die Liebe in der täglichen Arbeit
machen einen großen Unterschied
bei den Produkten aus.

Josef Lafer, Produktionsleiter

Es geht nicht nur um qualitativ hochwertige Lebens-
mittel, sondern auch darum, dass sie auf eine Weise
hergestellt werden, die unseren Werten in entspre-
chen. Das gibt mir das emotionale Wohlbefinden, das
für mich und unserem Unternehmen wichtig ist.

Laura Habel, junge Vulcana



... UND UNSERE KUNDEN



„Seit der Vulcano- Schinken auf dem Markt ist, ist dieser fester Bestandteil der Steirerhof-Küche, er wird fast täglich in irgendeiner Form präsentiert bzw. verarbeitet. Es ist wirklich ein tolles Produkt, das sich sehr vielfältig kombinieren lässt, sei es als Vorspeise, als Verfeinerung von Suppen und Salaten oder als wichtige Komponente in Hauptgerichten. Ich habe mir den Betrieb natürlich sehr genau angesehen und bin von der Aufzucht, Rasse und Verarbeitung voll überzeugt. Ich freue mich sehr, so einen verlässlichen und ausgezeichneten Lieferanten für den Steirerhof gewinnen zu können.“

Johann Pabst, Küchenchef Steirerhof

„Warum ich gerade Vulcano kaufe. Weil Schwein eben nicht gleich Schwein sein kann! Ich schätze Vulcano von Beginn an! Echt gelebte Handschlag Qualität ohne irgendwelchen Schweinereien! Vulcano ist ein Familienbetrieb der innovativ und gleichzeitig sehr stark verwurzelt ist. Gereifter Schinken schmeckt richtig echt ohne zu schweindln und zergeht auf meiner Zunge einfach nur geil ... Macht weiter so und erfüllt ein Schweineleben weiterhin mit so viel Glück.“

Hans Peter Fink, GF & Küchenchef Gasthaus Haberl & Fink



„Seit nun fast 20 Jahren freuen wir uns den mutigen und visionären weg der Familie Habel und ihrer Mitarbeiter zu unterstützen. Die herausragende Qualität der Produkte, der nachhaltige Zugang in der Landwirtschaft und die leidenschaftliche Innovationskraft zeichnen Vulcano besonders aus. Wir schätzen es sehr, wenn Partnerschaft fair gelebt wird und wir unseren Kunden so gute Produkte anbieten können.“


Georg Loder, GF Kaufhaus Loder GmbH



PLAUDERN
LACHEN
KOSTEN
GENIEßEN
ESSEN
ERLEBEN

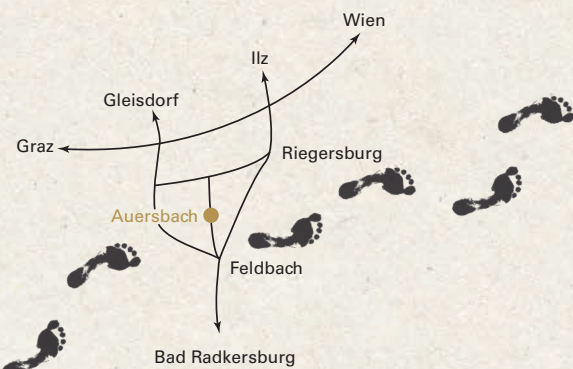






„Das Leben
ist so endlich und
unvorstellbar wertvoll,
jedoch nichts zu dem,
was es wirklich
ist.“

- FRANZ HABEL -



Gehe nicht dorthin,
wohin dein Weg dich führen mag...
sondern gehe dorthin, wo kein Weg ist,
und hinterlasse Spuren.
Am besten für immer.

VULCANO BESUCHEN:

Vulcano Schinkenmanufaktur GmbH & Co KG | 8330 Feldbach | Auersbach / Eggreith 26
schinkenwelt@vulcano.at | Telefon: +43 (0) 3114 2151 | Fax: +43 3114 2151.21
www.vulcano.at  

GPS Koordinaten: N 47.014465, E 15.853813