



Schinken

und andere Köstlichkeiten

- Aus dem Land zwischen den Meeren -



WER IST EIGENTLICH SCHINKEN-NISSEN?

...seit 1959 DIE Adresse für Köstlichkeiten!

Als 100-prozentig reines, unabhängiges Familienunternehmen bietet Schinken-Nissen seinen Kunden bereits seit 1959 eine unübertroffene Auswahl verschiedenster Köstlichkeiten an. Mittlerweile werden die Geschicke der Firma im Sinne der Familie in dritter Generation von Fridtjof Nissen, dem Enkel des Gründers, fortgeführt.

Die Zusammenarbeit mit ausgewählten Erzeugern aus der Region, sowie Herstellern feinsten Spezialitäten, hat bei uns höchste Priorität. Großen Wert legen wir darauf, dass unsere Partner zu unserer Philosophie passen - erstklassige Qualität herzustellen. Sie fertigen auch nach unseren Vorstellungen und Ideen.

Für unsere Kunden bedeutet das: einmalige und einzigartige Geschmackserlebnisse!

Herzliche Grüße aus dem Land zwischen den Meeren!

Ihre Familie Nissen



HOLSTEINER KATENSCHINKEN.

...das Original aus dem Land zwischen den Meeren!

Nissens echter Katenschinken wird seit eh und je unverändert in reiner Handarbeit hergestellt. Allerbeste regionale Schweinehinterschinken aus respektvoller, artgerechter Haltung werden mit viel Liebe und Zeit mit Meersalz handgesalzen.

Der feine Katenrauch nach alter Kätner Art (Kaltrauch, höchstens 18 Grad) gibt diesem Naturprodukt seinen zart-milden, etwas nussartigen, leicht süßlichen Geschmack. Die hervorragende Qualität wird auch durch die überlieferte Rezeptur der Gewürzmischung, die Ruhe zur vollkommenen Ausreifung und nicht zuletzt durch das würzige Klima Schleswig-Holsteins, dem Land zwischen den Meeren, erreicht.

Wir bieten Ihnen drei verschiedene Rauch- und Geschmacksvarianten zur Auswahl.

Buche / Eiche - mittel
Kaltrauch mit trockenen Buchen- und Eichenholzspänen.

Die traditionelle Variante.

Knickholz - herzhalt
Kaltrauch mit trockenen Buchen- und Knickholzspänen.

Seeluftgerecht - würzig
Kaltrauch mit ganzen, trockenen Buchenholzstücken.

Nach dem Räuchern noch ein Monat Ruhe direkt an frischer, kühler Meeresluft.



NISSENS KLEINE SCHINKENKUNDE.

Räuchereisbein

Kräftiger Geschmacksträger für deftige Eintöpfe und Suppen aller Art.

Nuss - auch „Blunze“ genannt.

Kleine, magere Scheiben mit dem geringsten Fettanteil. Ein Hauchkräftiger als die Pape. Absolute Prachtstücke.

Pape - auch „Pastorenstück oder Filetstück“ genannt.

Große, magere Scheiben aus dem Kernstück. Für viele ist die „Pape“ das beste Stück des Schinkens.

Spitze - auch „Kappe oder Schinkeuspeck“ genannt.

Große Scheiben mit herzhaftem Fettrand und schöner Marmorierung.

Das kernig-kräftige Stück schätzen vor allem Kenner.

New York Paris London Stockelsdorf



www.schinken-nissen.de



EXZELLENTES GOURMET-FLEISCH.

...from nose to tail!

Dry Aged Rib-Eye „Black Label“-Steaks mit Auszeichnung!

HERZHAFTE SPEZIALITÄTEN

...herzhaft und lecker - wie bei Oma!



METTWURST UND SALAMI

Über 60 Sorten an Mettwurst- und Salamispezialitäten, von der traditionellen herzhaften Bauernmettwurst, über eine Oliven-Salami bis hin zur Hanfwurst oder echten spanischen Chorizo von Julian Martin.

HERZHAFTER AUFSCHNITT

Eine große Auswahl an Aufschnitt vom norddeutschen Jungschweinerücken über Kapitänssülze bis hin zur echten, stets vom ganzen Stück geschnittenen italienischen Mortadella, wartet auf den Liebhaber des unverfälschten Geschmacks.



LECKERER KÄSE

Über 280 herrliche Käsesorten, vom echten englischen Stilton über Karamellkäse bis hin zur großen Auswahl an Naschkäse, die sich immer größerer Beliebtheit erfreuen.

DIE GANZE WELT DES SCHINKENS.

...vom Guten nur das Beste!



EMPFEHLUNGEN DER WOCHE.

...das Beste für Sie ausgesucht!

Wer mag schon immer das Gleiche essen? Sie brauchen neue Ideen und Inspirationen? Dann beachten Sie gerne unsere Empfehlungen der Woche unter www.schinken-nissen.de. Die Angebote gelten leider immer nur solange der Vorrat reicht.

UNSERE WOCHEMPFEHLUNGEN

METTWURST
Nissens Opas Liebste
Holsteiner fein-würzige Katen-Mettwurst. Seit Jahren der Klassiker und sehr beliebt. Bitte probieren Sie...

SCHINKEN-SPEZIALITÄTEN
Orig. Ital. 3J Parma-Schinken
Die Sonderedition aus Parma, Italien. Exklusiv nur bei uns erhältlich. 30 Monate rein naturgereift. Hauchdünn geschnitten auf unserer handbetriebenen Berkel-Maschine.

FLEISCH
Dry Aged Txogitxu Rib-Eye Steak
Von 10-12 Jahre alten Kühen aus dem Baskenland, Spanien. Am Knochen trockengereift mit starker Marmorierung. Luxus für den Gaumen!

AUFSCHNITT
Nissens Roastbeef
Von der Holsteiner Färse, perfekt gereift und pariert. Im Urwaldpfeffermantel über mehrere Stunden schonend abgebraten. Unser Tipp: Remoulade nicht vergessen!



Au besten gleich reinschauen:

KEINEN SPEZIAL-CUT MEHR VERPASSEN

So funktioniert es:

Einfach eine WhatsApp mit „Fleisch-News“ und deinem Namen an die 01520-6160476 senden.

That's it!

Oder einfach den QR-Code scannen:



NISSENS SCHINKENKATE

...das Erlebnis für alle Sinne!

Besuchen Sie uns in unserer Schinkenkate: Ahrensböcker Straße 122, 23617 Stockelsdorf

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Nissen



www.schinken-nissen.de

