



## Albschwein

**Schweinekopf:** Wird für verschiedene Wurstspezialitäten verwendet. Auch für gepökeltes und gekochtes Rüssele. Schweinebäckle sind eine besondere Delikatesse: entweder geschmort oder gekocht mit Sauerkraut.

**Schweinehals:** Unendlich vielseitig verwendbar. Zum Braten, Kochen, Kurzbraten, als Kasslerhals oder Rauchfleisch. Geheimtipp: Pulled Pork!

**Schweinekotelett:** ob kurzgebraten, am Stück gegrillt, ob gefüllt, paniert, Natur oder als Rippe gekocht: jeder kennt es, jeder liebt es. Und am Kotelett erkennt man die Qualität sofort!

**Schweinefilet:** Deutschlands beliebtestes Fleischstück, vor allem zu Weihnachten und bei besonderen Anlässen.

**Schweinekeule:** Schweineoberschale – bestes Schnitzelstück aus der Keule.

**Schweineunterschale:** für Schnitzel, Braten, Geschnitzeltes. Bei Failenschmid entsteht der berühmte Wacholderschinken daraus.

**Schweinehaxen:** Ganz gleich ob gepökelte, geräuchert, gekocht oder gegrillt – immer eine deftige Delikatesse.

**Schweinebauch:** Als Kesselfleisch oder gepökelte und gegrillt. Immer schön saftig und wohlschmeckend. Als Räucherspeck zu Eiern, im Salat oder auf Bauernbrot ein herrlicher Genuss.

**Schweineschulter:** saftiges Bratenstück. Mit Schwarte als Krustenbraten oder einfach als Kesselfleisch genießen.