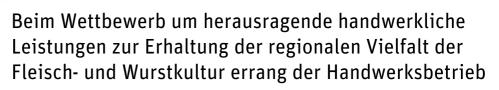
### MEISTER STÜCKE \* \* \* \* \*

# URKUNDE

#### Innovations-Pokal

2021



## Fleischerei Kluß

die Auszeichnung in



für

## Barbarossa-Schinken

Schweinehüfte gepökelt, mit Ingwer, Koriander, gebrochenem schwarzen Pfeffer und etwas Knoblauch eingelegt. Nach 1-wöchiger Reifung werden Salz und Gewürze abgewaschen und das Fleisch mit Honig, grobem Koriander und gebrochenem schwarzenn Pfeffer gewürzt

Meerbusch, den 17.5.2021

Adalbert Wolf Vorsitzender des Prüfungsausschusses