



QUALITY MADE IN OSTBELGIEN



Produktkatalog

Entdecken Sie das Geheimnis des Original Ardenner Schinkens & unsere anderen traditionellen Produkte.

Découvrez le secret du jambon d'Ardenne original & nos autres produits traditionnels.

Ontdek het geheim van de Originele Ardense Ham & onze andere traditionele producten.

SPITZENQUALITÄT DANK TRADITIONELLER HERSTELLUNG

Jambon d'Ardenne (Ardenner Schinken), so etwas Gutes kann nur aus einer seltenen Naturregion kommen. Und die Natur spielt eine wichtige Rolle bei der Qualität der Jambon d'Ardenne aus Montenu in Belgien.

Nach alter Handwerkskunst, aus über tausend-jähriger Tradition hervorgegangen, stellen wir noch heute unsere Schinkenspezialitäten her.

Das Räuchern mit Ardenner Buchenholz und Wacholderbeeren verleiht den Schinken ihre kupferne Farbe und das einzigartige Aroma der heimischen Ardenner Wälder – ein Erlebnis für die Sinne.

Der Jambon d'Ardenne ist ein kontrolliertes, geschütztes Qualitätsprodukt (IGP). Dafür bürgt das Label „Jambon d'Ardenne Appellation d'Origine“.

UNE QUALITÉ DE POINTE GRÂCE À UNE FABRICATION TRADITIONNELLE

Jambon d'Ardenne, une telle qualité ne peut provenir que d'une région naturelle unique. Et la nature joue un rôle important dans la qualité du Jambon d'Ardenne de Montenu en Belgique.

C'est selon un savoir-faire ancestral, issu d'une tradition plus que millénaire, que nous fabriquons encore aujourd'hui nos spécialités de jambon.

Le fumage au bois de hêtre des Ardennes et aux baies de genièvre confère aux jambons leur couleur cuivrée et l'arôme unique des forêts ardennaises locales - un plaisir pour tous les sens.

Le Jambon d'Ardenne est un produit de qualité contrôlé et protégé (IGP). Le label „Jambon d'Ardenne Appellation d'Origine“ en est le garant.

TOPKWALITEIT DANKZIJ TRADITIONELE PRODUCTIE

Jambon d'Ardenne (Ardense ham), zoiets goeds kan alleen komen uit een uniek natuurgebied. En de natuur speelt een belangrijke rol in de kwaliteit van Jambon d'Ardenne uit Montenu in België.

Wij produceren onze hamspecialiteiten nog steeds volgens oud vakmanschap, geboren uit meer dan duizend jaar traditie.

Het roken met Ardeens beukenhout en jeneverbessen geeft de hammen hun koperkleur en het unieke aroma van de lokale Ardense bossen - een ervaring voor alle zinnen.

De Jambon d'Ardenne is een gecontroleerd en beschermd kwaliteitsproduct (IGP). Dit wordt gegarandeerd door het label „Jambon d'Ardenne Appellation d'Origine“.

UNSER SORTIMENT / NOTRE ASSORTIMENT ONS ASSORTIMENT



Schinkensortiment

Assortiment de jambons / Assortiment hammen

S. 4



Wurstsortiment

Assortiment de saucisses / Worst assortiment

S. 16



Geschenkideen

Idées de cadeaux / Cadeau-ideeën

S. 30



SCHINKEN SORTIMENT

ASSORTIMENT DE JAMBONS
ASSORTIMENT HAMMEN

01



100 % ohne Gluten und Laktose
100 % sans gluten et sans lactose
100 % zonder gluten en lactose



Traditionell und per Hand

Bei der Herstellung von Jambon d'Ardenne (Ardenner Schinken) wird das Fleisch traditionell per Hand mit Kräutern und Salz eingerieben. Diese Hausmischung dringt tief in das Fleisch ein und entzieht ihm das Wasser.

Traditionnelle et manuelle

Lors de la fabrication du Jambon d'Ardenne la viande est traditionnellement frottée à la main avec des d'herbes et de sel. Ce mélange maison pénètre profondément dans la viande et en retire l'eau.

Traditioneel en met de hand

Bij de productie van Jambon d'Ardenne (Ardense ham) wordt het vlees traditioneel met de hand ingewreven met kruiden en zout. Dit huismengsel dringt diep in het vlees door en onttrekt er het vocht aan.



Reifen

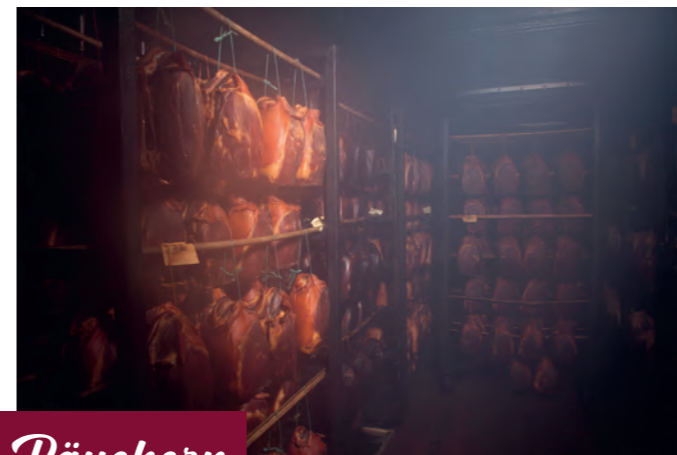
Jambon d'Ardenne zählt nicht umsonst zu den wertvollsten und geschätztesten Fleischwaren. Ein guter Ardenner Schinken ist wie edler Wein – auch er braucht genügend Zeit zum Reifen. Nur so können sich das typische Aroma und die richtige Konsistenz entwickeln. Deshalb ruht er nach dem Pökeln mehrere Wochen bis Monate in einer klimatisierten Reifekammer bei niedrigen Temperaturen.

Maturation

Ce n'est pas pour rien que le jambon d'Ardenne compte parmi les produits carnés les plus précieux et les plus appréciés. Un bon jambon d'Ardenne est comme un vin noble - il a lui aussi besoin de suffisamment de temps pour mûrir. Ce n'est qu'ainsi que l'arôme typique et la bonne consistance peuvent se développer. C'est pourquoi, après la salaison, il repose pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, dans une chambre de maturation climatisée à basse température.

Rijpen

Jambon d'Ardenne is niet voor niets een van de meest waardevolle en gewaardeerde vleesproducten. Een goede Ardense ham is als een goede wijn - hij heeft ook voldoende tijd nodig om te rijpen. Pas dan kunnen het typische aroma en de juiste consistentie zich ontwikkelen. Daarom rust hij na het pekelen enkele weken tot maanden in een geklimatiseerde rijpingskamer bij lage temperaturen.



Räuchern

Geräuchert wird nach altüberlieferter Tradition mit Buchenholz und Wacholderbeeren in einer speziellen Räucherammer. Für diesen Räuchervorgang benötigt man mindestens vier Wochen. Das verleiht dem Schinken sein charakteristisches Ardenner Aroma. Schließlich reift der Schinken weitere Wochen an der Luft.

Fumage

Le fumage se fait selon une tradition ancestrale avec du bois de hêtre et des baies de genièvre dans un fumoir spécial. Ce processus de fumage dure au moins quatre semaines. Cela confère au jambon son arôme ardennais caractéristique. Enfin, le jambon est laissé à l'air libre pendant plusieurs semaines.

Roken

Het roken gebeurt volgens oude traditie met beukenhout en jeneverbessen in een speciale rokerij. Dit rookproces duurt minstens vier weken. Hierdoor krijgt de ham zijn karakteristieke Ardense aroma. Ten slotte laat men de ham nog enkele weken rijpen aan de lucht.



6 Monate

Erst eine Herstellungszeit von 6 Monaten macht aus dem frischen Schinken einen Original Jambon d'Ardenne (Ardenner Schinken) aus Montenaus.

6 mois

Ce n'est qu'après 6 mois de fabrication que le jambon frais devient un Jambon d'Ardenne original de Montenaus.

6 maanden

Slechts een productietijd van 6 maanden maakt van de verse ham een originele Jambon d'Ardenne (Ardense ham) uit Montenaus.



Original Ardenner Knochenschinken

mit Knochen

Jambon d'Ardenne à l'os original

avec os

Original Ardense beenham

met been

MONATE
9
GEREIFT

9 mois de maturation / 9 maanden gerijpt



1/2 Original Ardenner Knochenschinken

ohne Knochen

1/2 Jambon d'Ardenne à l'os original

sans os

1/2 Original Ardense beenham

zonder been

MONATE
9
GEREIFT

9 mois de maturation / 9 maanden gerijpt



Original Ardenner Knochenschinken

ohne Knochen

Jambon d'Ardenne à l'os original

sans os

Original Ardense beenham

zonder been

MONATE
9
GEREIFT

9 mois de maturation / 9 maanden gerijpt



Original Ardenner Kernschinken

geräuchert

Jambon d'Ardenne fumé original

fumé

Original Ardense ham

gerookt

MONATE
6
GEREIFT

6 mois de maturation / 6 maanden gerijpt



Original Ardenner Kernschinken

luftgetrocknet

Jambon d'Ardenne séché original

séché

Original Ardense ham

luchtgedroogd

MONATE
6
GEREIFT

6 mois de maturation / 6 maanden gerijpt



Original Montener Nusschinken

dunkel geräuchert

Noix d'Ardenne fumée foncée originale de Montener

fumée foncée

Original Montener notenham

donker gerookt

MONATE
4
GEREIFT

4 mois mois d'affinage / 4 maanden gerijpt



Original Ardenner Nusschinken

geräuchert

Noix d'Ardenne fumée originale

fumé

Original Ardense notenham

gerookt

MONATE
3
GEREIFT

3 mois d'affinage / 3 maanden gerijpt



Original Montener Pfefferschinken

Jambon au poivre original de Montener

Original Montener peperham

MONATE
6
GEREIFT

6 mois de maturation / 6 maanden gerijpt



Original Montener Kernschinken

gekocht, Traditionell hergestellt

Jambon original de Montener

cuit, fabrication traditionnelle

Original Montener ham

gekookt, traditioneel geproduceerd



Landschinken mit Pfeffer

Jambon de Campagne avec Poivre

Boerenham met Peper



Original Montener Nusschinken

gekocht, Traditionell hergestellt

Noix de jambon cuite originale de Montener

cuit, fabrication traditionnelle

Original Montener notenham

gekookt, traditioneel geproduceerd



Original Ardenner Kernschinken

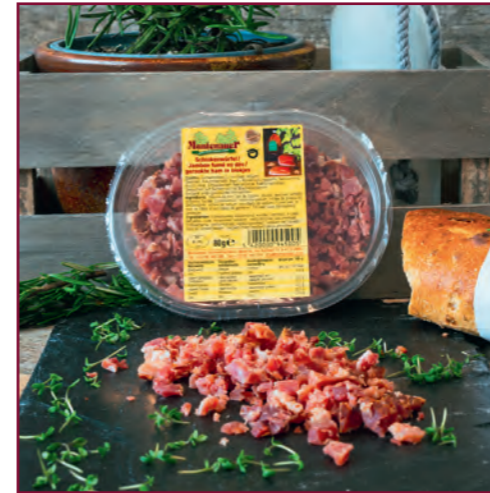
in Scheiben

Jambon original des Ardennes

en tranches

Original Montenaer ham

in schijfjes



Original Montenaer Schinkenwürfel

80 Gramm – 500 Gramm

Jambon en cubes original de Montenau

80 grammes – 500 grammes

Original Montenaer hamblokjes

80 gram – 500 gram



Original Montenaer Kernschinken

gekocht, in Scheiben

Jambon original de Montenau

cuit, en tranches

Original Montenaer ham

gekookt, in schijfjes



Magerer Speck

geräuchert

Lard maigre

fumé

Magere Spek

gerookt

WURST SORTIMENT

ASSORTIMENT DE SAUCISSES
WORST ASSORTIMENT

02



100 % ohne Gluten und Laktose
100 % sans gluten et sans lactose
100 % zonder gluten en lactose



Fleischwurst

2500 Gramm – 400 Gramm – 250 Gramm

Saucisson Fagnard

2500 grammes – 400 grammes – 250 grammes

Vleesworst

2500 gram – 400 gram – 250 gram



Jagdwurst

2500 Gramm – 400 Gramm – 250 Gramm

Saucisson de Chasse

2500 grammes – 400 grammes – 250 grammes

Jachtworst

2500 gram – 400 gram – 250 gram



Saucisson d'Ardenne (Salami)

2000 Gramm – 800 Gramm – 300 Gramm

Saucisson d'Ardenne Pur Porc

2000 grammes – 800 grammes – 300 grammes

Saucisson d'Ardenne (Salami)

2000 gram – 800 gram – 300 gram



Saucison Ardenne (Salami)

in Scheiben

Saucisson d'Ardenne Pur Porc

en tranches

Saucisson d'Ardenne (Salami)

in schijfjes



Pilzwurst

2500 Gramm

Saucisson aux Champignons

2500 grammes

Worst met paddestoelen

2500 gram



Würstchen

Saucisse de Francfort

Frankfurter worstjes



Paprikawurst

2500 Gramm

Saucisson au Paprika

2500 grammes

Worst met paprika

2500 gram



Mettwurst

Saucisse séchée

Gerookte worst



Schinken-Griller mit Käse

Boudin Jambon Barbecue

Grillworst met ham



Kräuter-Griller

Boudin au fines herbes
Barbecue

Grillworst met kruiden



Mini-Griller

Mini-Boudin Barbecue

Mini-Grillworst



Mett-Griller

Boudin fumé Barbecue

Gerookte grillworst



Grillsortiment

Boudin assortiment Barbecue

Grillworst assortiment



Käse-Griller

Boudin fromage Barbecue

Grillworst met kaas



Feurige-Grillworst

Boudin provençal Barbecue

Provençaalse grillworst



Curry-Griller

Boudin au curry Barbecue

Grillworst met curry



Leberwurst

geräuchert, 800 Gramm

Paté d'Ardenne

fumé, 800 grammes

Leverworst

gerookt, 800 gram



Delikatess Leberwurst

200 Gramm

Paté d'Ardenne délicat

200 grammes

Delikatess Leverworst

200 gram



Frische Leberwurst

im Wachs, 800 Gramm

Paté d'Ardenne frais

en cire, 800 grammes

Verse leverworst

in was, 800 gram



Boudin Blanc

250 Gramm

Boudin Blanc

250 grammes

Boudin Blanc

250 gram



Eisbeinsülze im Glas

200 Gramm

Eisbeinsülze en verre

200 grammes

Eisbeinsülze in glas

200 gram



Leberwurst im Glas

200 Gramm

Paté d'Ardenne en verre

200 grammes

Leverworst in glas

200 gram



Frühstücksfleisch im Glas

200 Gramm

Frühstücksfleisch en verre

200 grammes

Frühstücksfleisch in glas

200 gram

GESCHENK IDEEN

IDÉES DE CADEAUX
CADEAU-IDEËËN

03



Schenken mit Geschmack
Offrir avec goût
Geef met smaak



MONATE
9
GEREIFT

1/2 Original Ardenner Knochenschinken

ohne Knochen

1/2 Jambon d'Ardenne à l'os original

sans os

1/2 Original Ardense beenham

zonder been

9 mois de maturation / 9 maanden gerijpt



Ardenner Genuss Scheiben

- 2x Saucisson d'Ardenne (Salami) in Scheiben
- 2x Jambon d'Ardenne (Schinken) in Scheiben

Tranches gourmandes des Ardennes

- 2x Saucisson d'Ardenne en tranches
- 2x Jambon d'Ardenne en tranches

Ardense Gourmet schijfjes

- 2x Saucisson d'Ardenne (Salami) in schijfjes
- 2x Jambon d'Ardenne (ham) in schijfjes



Ardenner Genuss Box

- Jambon d'Ardenne (Ardenner Schinken)
- 1/2 Saucisson d'Ardenne (Salami)
- Leberpaste im Glas

Coffret gourmand des Ardennes

- Jambon d'Ardenne
- 1/2 Saucisson d'Ardenne Pur Porc
- Paté d'Ardenne en verre

Ardense Gourmet Box

- Jambon d'Ardenne (Ardense notenham)
- 1/2 Saucisson d'Ardenne (Salami)
- Leverworst in glas



MONATE
3
GEREIFT

**Original Ardenner
Nussschinken**
—
Noix d'Ardenne originale
—
Original Ardense notenham

3 mois de maturation / 3 maanden gerijpt



MONATE
6
GEREIFT

**Original Ardenner
Kernschinken**
—
Jambon d'Ardenne original
—
Original Ardense ham

6 mois de maturation / 6 maanden gerijpt



MONATE
3
GEREIFT

**1/2 Original Ardenner
Nussschinken**
—
1/2 Noix d'Ardenne originale
—
**1/2 Original Ardense
notenham**

9 mois de maturation / 9 maanden gerijpt



MONATE
6
GEREIFT

**1/2 Original Ardenner
Kernschinken**
—
**1/2 Jambon d'Ardenne
original**
—
1/2 Original Ardense ham

6 mois de maturation / 6 maanden gerijpt



Ardenner Genuss-Präsent

- Ardenner Nusschinken
- Saucisson d'Ardenne (Salami)
- Leberpastete im Glas
- Frühstücksfleisch im Glas

Cadeau gourmand des Ardennes

- Noix d'Ardenne
- Saucisson d'Ardenne Pur Porc
- Paté d'Ardenne en verre
- Frühstücksfleisch en verre

Ardenner Genuss-Präsent

- Ardense Notenham
- Saucisson d'Ardenne (Salami)
- Leverworst in glas
- Frühstücksfleisch in glas



Ardenner Präsentkörbe

Verschiedene Variationen erhältlich

Paniers-cadeaux ardennais

Différentes variations disponibles

Ardense geschenkmanden

Verschillende variaties beschikbaar



ENTDECKEN SIE DAS GEHEIMNIS DES ORIGINAL ARDENNER SCHINKENS.

Besuchen Sie uns. Die Montenauer Schinkenräucherei ist so eingerichtet, dass Sie die Herstellung des Original Ardenner Schinkens von A-Z „live“ verfolgen können.

DÉCOUVREZ LES SECRETS DU JAMBON D'ARDENNE GARANTI D'ORIGINE.

Rendez-nous visite. La Montenauer Schinkenräucherei est aménagée pour que vous puissiez suivre la fabrication du jambon d'Ardenne garanti d'origine de A à Z « en direct ».

ONTDEK HET GEHEIM VAN DE ORIGINEEL ARDENSE HAM.

Bezoek ons. De Montenauer Schinkenräucherei is zo ingericht dat u de productie van de origineel Ardense ham van A tot Z “live” kunt volgen.

ÖFFNUNGSZEITEN / HORAIRE D'OUVERTURE / OPENINGSTIJDEN

Mo-Fr / Lu-Ve / Ma-Vr: 10.00 – 17.00 h

Sa / Sa / Za: 10.00 – 16.00 h

Sonn- und Feiertags geschlossen. Dimanches et jours fériés fermé. Zon- en feestdagen gesloten.



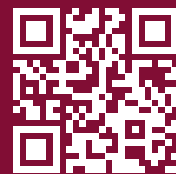


KONTAKT | CONTACT

Montenuer
Am Bahnhof 19
B-4770 Montenuer
info@montenuer.com
Tel.: + 32 (0)80 34 95 86



Folgt uns auf Facebook & Instagram
Suivez-nous sur Facebook & Instagram
Volg ons op Facebook & Instagram



www.montenuer.com