

## **Auszeichnung für Helmus Fleischerei: Parmaschinken-Spezialist 2024/2025**

Die Helmus Fleischerei in Düsseldorf-Oberkassel erhält erneut die Auszeichnung als Parmaschinken-Spezialist 2024/2025.

### **Helmus Fleischerei & Feinkost: Vorreiter für Parmaschinken**

In Düsseldorf ist die Helmus Fleischerei & Feinkost nicht nur bekannt für ihre breite Palette an internationalen und traditionellen Feinkostspezialitäten, sondern auch als anerkannter Parmaschinken-Spezialist. Diese Expertise wurde erneut durch den renommierten Verband der Parmaschinken-Hersteller, das Consorzio del Prosciutto di Parma, gewürdigt. Die Auszeichnung „Parmaschinken Spezialist 2024 / 2025“ hebt die Qualität und das Engagement des Unternehmens in der italienischen Feinkost hervor.

### **Das Besondere am Parmaschinken**

Parmaschinken, ein luftgetrockneter Schinken aus der Region Parma, zeichnet sich durch seinen milden, leicht süßlichen Geschmack, auch „dolce“ genannt, aus. Er wird ohne Zusatzstoffe und Chemikalien hergestellt, nur mit Meersalz und der Hinterkeule vom Schwein. Diese natürliche Zubereitung und die mindestens vierzehnmönatige Reifung unter besten klimatischen Bedingungen der Region tragen zu seiner Qualität bei. Ein besonders bedeutendes Merkmal des Parmaschinkens ist das Gütesiegel der Europäischen Union „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.), das seine Einzigartigkeit

unterstreicht.

## **Ein Bekenntnis zur Qualität**

Stephan Helmus, Inhaber der Helmus Fleischerei, äußerte sich begeistert über die Auszeichnung und betonte die Bedeutung von Qualität und Authentizität innerhalb des Betriebs. „Eine Spezialität muss gut schmecken, gut aussehen, gut riechen, authentisch und sicher sein. Darauf legen wir und unsere Kunden großen Wert“, so Helmus. Er hebt hervor, dass die Zufriedenheit der Kunden und die Pflege von Beziehungen zu den Herstellern für die Qualität der Produkte entscheidend sind.

## **Engagement für italienische Kulinarik**

Die Vorliebe für Parmaschinken ist in der Helmus Fleischerei nicht nur ein Verkaufsschlager, sondern steht stellvertretend für die Philosophie des Unternehmens. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an italienischen Delikatessen sowie heimischen Wurst- und Fleischspezialitäten. Dabei ist die Verbindung zu den Herstellern von Parmaschinken ein zentraler Aspekt des Geschäfts. Die kontinuierliche Förderung von hochwertigen Produkten spiegelt sich in der breiten Akzeptanz und Wertschätzung bei der Klientel wider.

## **Ein Blick auf den gesamten Markt**

Insgesamt wurden in diesem Jahr 46 Fach- und Feinkosthändler in Deutschland und Österreich für ihr Engagement im Bereich Parmaschinken ausgezeichnet. Das Consorzio del Prosciutto di Parma, gegründet 1963, hat sich das Ziel gesetzt, die Tradition und den Schutz des Parmaschinkens weltweit zu fördern. Zu den jüngsten Projekten gehört die Entwicklung nachhaltiger Verpackungsalternativen und die Anpassung der Produktspezifikationen an moderne Anforderungen.

## **Fazit: Genuss mit Verantwortung**

Die Helmus Fleischerei & Feinkost in Düsseldorf-Oberkassel steht somit nicht nur für erstklassigen Genuss, sondern auch für ein verantwortungsbewusstes und nachhaltiges Handeln in der Lebensmittelbranche. Die Verbindung zwischen Tradition und modernem Verbraucherverhalten zeigt sich in der sorgfältigen Auswahl und Präsentation der angebotenen Produkte. Für Feinschmecker in der Region bleibt die Helmus Fleischerei eine erste Adresse für hochwertige italienische Feinkost.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)**