



<https://biz.li/36bj>

# PARMASCHINKEN-SPEZIALIST 2020: MOSS DELIKATESSEN IN BURGWEDEL ERNEUT AUSGEZEICHNET

Veröffentlicht am 09.12.2020 um 17:46 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Italiens kulinarische Spezialitäten wie der Parmaschinken werden auch in Burgwedel gerne gekauft und genossen. Das Consorzio del Prosciutto di Parma, der Verband der Parmaschinken-Hersteller, vergab jetzt erneut an Familie Moss die Auszeichnung "Parmaschinken-Spezialist". Damit werden das langjährige Engagement und die hohe Fachkompetenz von Moss Delikatessen für italienische Spezialitäten, allen voran Parmaschinken, gewürdigt. Ursula Moß vom gleichnamigen Burgwedeler Delikatessenhaus und ihre beiden Töchter Kerstin und Gabriele können sich in diesem Jahr abermals über die Auszeichnung "Parmaschinken-Spezialist" freuen. Der Titel wird vom Consorzio del Prosciutto di Parma, dem Verband der Parmaschinken-Hersteller, weltweit ausgeschrieben und in Deutschland an Fach- und Feinkosthändler vergeben, die dem Parmaschinken einen hohen Stellenwert im Sortiment einräumen und über umfassende Kenntnisse über Prosciutto di Parma verfügen. Ziel der Auszeichnung ist es, Impulse im Fachhandel zu setzen und somit den Kunden die Besonderheiten traditioneller und regional geprägter Spezialitäten mit geschützter Ursprungsbezeichnung nahezubringen. Parmaschinken trägt das EU-Siegel "geschützte Ursprungsbezeichnung" bereits seit 1996. Ursula Moß und ihre Töchter Kerstin und Gabriele konnten die italienische Jury einerseits mit ihrem Wissen über die luftgetrocknete Schinkenspezialist aus der Region Parma überzeugen, andererseits mit der Präsentation des Prosciutto di Parma an der Bedientheke ihres Delikatessengeschäfts in der Burgwedeler Dammstraße. "Wir schneiden den Parmaschinken stets frisch auf und empfehlen unseren Kunden hauchdünne Scheiben, damit er sein mild-würziges Aroma voll entfalten kann. Verkostungen helfen uns dabei, den Parmaschinken für unsere Kunden auf der Zunge erlebbar zu machen", so Kerstin Moss.