

Iberico Bellota Schinken geschnitten

Wenn wir an spanische Klassiker denken, dann zählt Tapas, Schinkenspezialitäten und Käse wie Manchego zu den absoluten Highlights! Der spanische Hersteller Jamones Blázquez produziert feinste Schinken- und Salamispezialitäten in bester Qualität. Der Schinken wird in höchster Bellota Qualität hergestellt. Das bedeutet, dass die Schweine mindestens zu 75% der Ibérico Rasse entstammen und mindestens 40% ihres Gewichts nur durch das Fressen von Eicheln und Kräutern zugelegt haben. Der Schinken ist luftgetrocknet und durfte 36 Monate lang reifen. Danach wurde der Schinken hauchfein geschnitten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1480 kj
Brennwert kcal	356 kcal
Fett	25.2 g
davon gesättigte Fettsäuren	8.08 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	32.2 g
Salz	4.57 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Spanien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer
Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland