

Iberico Bellota Schinken von Hand geschnitten | 80g

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 von Hand geschnitten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1480 kj |
| Brennwert kcal | 356 kcal |
| Fett | 25 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 8 g |
| Kohlenhydrate | 1 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 32 g |
| Salz | 4 g |

Sonstige Angaben

| | |
|-----------------|---------|
| Herkunft | Spanien |
| Enthält Alkohol | Nein |
| Lagertemperatur | 0-4°C |

Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer
Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland