

# Schweinefilet IBERICO

Das Schweinefilet ist von Natur aus fein marmoriert und äußerst saftig nach dem Garvorgang. Verfeinern Sie das Fleisch mit nicht zu intensiven Gewürzen um den intensiven Eigenschmack nicht zu überdecken.

Das halbwilde Ibérico Schwein ernährt sich zu 30 Prozent von Eichen, was dem Fleisch seinen typisch nussigen Geschmack verleiht.

"Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten!"

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
Keine	Ja

## Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Herkunft	Spanien
Zuschnitt	Filet
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

Jamones Iberico Blaquez S.L.  
C/Mayor 80 28013 Madrid Spanien