

Schopf Schinken | Vulcano

Vulcano ist bekannt für die Herstellung von Schinken und Rohwürsten auf Topniveau. Die Manufaktur befindet sich im Herzen des steirischen Vulkanlandes. Den einzigartigen Geschmack erhalten die Produkte zum einen aufgrund des verwendeten Fleisches der besonders alten Rasse der Vulcano-Schweine. Zum anderen durch die Zeit und Liebe, die man sich in der Manufaktur für die Herstellung der Waren nimmt. Der Nackenschinken Schopf ist herzhaft und aromatisch. Sein herrlich marmoriertes Fleisch ist 4 Monate gereift und gut durchgezogen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch, Kochsalz unjodiert, Gewürze, Zucker, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch

Inverkehrbringer

Vulcano Fleischwarenmanufaktur
Auersbach 26 8330 Feldbach Österreich