

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Spanien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer
Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland