

# Spare Rips Smokey Chipotle Chili

Das Smokey Spare Rips werden aus dem unteren Teil der Rippen und des Brustbeins des Schweins direkt über dem Bauch herausgeschnitten. Die Smokey Spare Rips werden von dem deutschen Produzenten Degenhof hergestellt. Das Fleisch wird mit viel Liebe von Hand in einer aromatischen Marinade gewürzt und dann im Smoker bei Niedrigtemperatur gesmoked. Nach dem Garvorgang wird das Fleisch mit einer feinen BBQ-Sauce direkt vakuumverpackt, um das optimale Geschmackserlebnis zu erhalten. Geschmack vom Smoker direkt auf den Teller!

Das Fleisch stammt ausschließlich von Schweinen, die in der Lüneburger Heide aufgewachsen sind. Die dabei gehaltenen Rassen sind Bunte Bentheimer und Angler Sattlerschweine.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Knochen	ohne Knochen
Portioniert	Portioniert
Eigenschaft	mariniert
Zuschnitt	Nacken
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Schweinefleisch 87% (Deutschland), Würzsauce (Wasser, Branntweinessig, Zucker, Salz, Gewürze, Citronensäure), Rohrzucker, Sonnenblumenöl, Meersalz, Gewürze (inkl. Chipotle & Chili 0,8%), Zwiebelpulver, Ahornsirup, Pflaumenpüree (Pflaumen, Zucker, Fructose-Glycose-Sirup, Pektin, Gewürze), Apfelessig, **SENF** (Wasser, **SENFSAAATEN**, Branntweinessig, Salz, Gewürze), Knoblauchpulver, Zitronensaft, Karamell, Buchenrauch

## Inverkehrbringer

Degenhof GmbH  
Im Schätzendorfe 26 21272 Egestorf