

# Chorizo Iberico Bellota geschnitten

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. Die Chorizo 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. Die Salami ist luftgetrocknet und durfte 36 Monate lang reifen. Danach wurde die Salami hauchfein geschnitten!

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	2237 kj
Brennwert kcal	537 kcal
Fett	49 g
davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	23 g
Salz	2 g

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Ja

Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse Ja

## Sonstige Angaben

Herkunft Spanien

Enthält Alkohol Nein

Lagertemperatur 0-4°C

## Zutaten

Frischschwarteiberischen Schwein mit Eichelernährung, Salz, Dextrin, **LAKTOSE**, Dextrose, **SOJAEIWEISS**, **MILCHEIWEISS**, Komplexbildner

(E450i, E451i, E452i), Paprika, Gewürze, Säurereregulator E331ii, Konservierungsmittel E250, E252 und Antioxidationsmittel E301

## Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer

Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland