

Lomo Iberico Bellota Schinken geschnitten

Der Lomo Ibérico de Bellota ist ein luftgetrockneter Schinken von der Schweinelende. Der Schinken reift am Stück bis zu 6 Monate und wird danach in feine Scheiben geschnitten. Der Schinken besitzt die Premium Qualität "Bellota". Das bedeutet, dass nur Schweine das Siegel bekommen, wenn sie mindestens zu 75% der Ibérico Rasse entstammen und mindestens 40% Ihres Gewichts nur durch das Fressen von Eichel und Kräutern zugelegt haben.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Spanien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinelende vom iberischen Schwein mit Eichelernährung, Salz, Zucker, Konservierungsmittel E250, E252, Dextrose, Antioxidationsmittel E301, Paprika und Gewürze

Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer
Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland