



IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN VON DER LENDE

Wir präsentieren Ihnen den Carrasco Ibérico-Schinken von der Lende. Er sieht einfach zum Anbeissen aus und hat einen unverwechselbaren Geschmack.

Charakteristisch für unseren Ibérico-Schinken von der Lende ist seine orange Farbe, die am Rand intensiver ist, und seine Maserung, die dem Fleisch sowohl Saftigkeit als auch Geschmack verleiht.

Dieses Fleisch stammt, wie auch unsere Schinken und Vorderschinken, von starken und widerstandsfähigen Schweinen, die auf unseren Weiden in der Extremadura aufgezogen werden.

ZUTATEN: *Ibérico-Schinken von der Lende des Eichelschweins, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zucker, Konservierungsstoffe (E250, E252), Säureregulator (E331) und Antioxidationsmittel (E301)*

NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G

Energie: 1406kJ/ 337kcal

Kohlenhydrate: < 1,3g

- davon Zucker: < 0,8g

Fett: 21,5g

- davon gesättigte Fettsäuren: 8,58g

- davon einfach ungesättigte Fettsäuren: 11,98g

- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,95g

Eiweiß: 37,5g

Salz: 1,8g