



## IBERISCHER BELLOTA- SCHINKEN VON DER SCHULTER

*Carrasco Ibéricos züchtet seine eigene, einzigartige und verbesserte Schweinerasse, mit der wir besten Ibérico-Schinken von der Schulter herstellen.*

*Der Schinken wird aus den Vorderläufen des Tieres gewonnen und enthält besonders viele gesunde und nahrhafte Fette, die ihm einen intensiven und fettenreichen Geschmack verleihen.*

**ZUTATEN:** *Ibérico-Schinken von der Schulter des Eichelschweins, Salz und Konservierungsstoffe (E250, E252)*

### **NÄHRWERTANGABEN PRO 100 G**

Energie: 1979 kJ/ 477kcal

Kohlenhydrate: 2,1g

- davon Zucker: < 0,5g

Fett: 39,8g

- davon gesättigte Fettsäuren: 13,46g

Eiweiß: 28,2g

Salz: 2,6g