

## TANNENHOF Schwarzwälder Seitenspeck SB

Der durchwachsene Schweinebauch mit oder ohne Kotelett wird traditionell mit Speisesalz und heimischen Gewürzen trocken gepökelt und im Schwarzwaldkamin über Tannenreisig würzig geräuchert. Anschließend bekommt er in drei Monaten Reifezeit die Ruhe, die er braucht um sein typisches Aroma zu entwickeln.

Art.Nr. 096

### Schwarzwälder Seitenspeck Schmalseite SB-Stücke

Stückgewicht: ca. 300 g  
Kartoninhalt : 5 kg

Lagerung: 18°C  
Restlaufzeit: 60 Tage



Art.Nr. 097

### Schwarzwälder Seitenspeck Schmalseite Zwillingsspackung SB

Stückgewicht: ca. 300 g  
Kartoninhalt : 5 kg

Lagerung: 18°C  
Restlaufzeit: 60 Tage



Art. Nr. 091

### Schwarzwälder Seitenspeck Breitseite SB-Stücke

Stückgewicht: ca. 300 g  
Kartoninhalt : 5 kg

Lagerung: 18°C  
Restlaufzeit: 60 Tage

