



# Burgunder- Schinken



## *Burgunderschinken*

### *Feinwürzige Rohschinkenspezialität in Spätburgunder-Rotwein gereift*

Zart und ausgereift - so präsentiert sich der Burgunderschinken. Ein ausgesprochen aromatischer Schinken mit dem feinen Geschmack des Weines, der aus den Burgunder-Rebsorten gewonnen wird. Für die fein-würzige Rohschinkenspezialität verwenden die Schinkenmeister von TANNENHOF die besten Stücke aus der Keule. Die Schinken werden zunächst mehrere Tage in Rotwein gebeizt und anschließend leicht über Buchenholz geräuchert. Danach reift der Schinken mehrere Wochen und entwickelt seinen vollmundigen Charakter. So vereinen sich Schinken und Rotwein zu einem traumhaften Duo.



**Art. Nr.:** 00688  **Glutenfrei**  **Laktosefrei**

**Stückgewicht:** 2,0 kg  
**Kartoninhalt:** 2 Stück

**Warengruppe:** Rohpökelware

**Zutaten:**  
100 g Burgunderschinken hergestellt aus  
130 g Schweinehinterschinken.  
Zutaten: Schweinehinterschinken, Kochsalz,  
Rotwein, Gewürze, Rotweinextrakt, Zucker,  
Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Rauch.

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:**  
Brennwert 997 KJ/239 Kcal

Fett	15 g
gesättigte Fettsäuren	6,3 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	5 g

**Lagertemperatur:** +7 °C bis +18 °C  
**Restlaufzeit:** 90 Tage

