



Kaminrauch- Schinken





Kaminrauch-Schinken

Kochhinterschinken im eigenen Saft gegart

Der Kaminrauch-Schinken, aus dem Kernstück des Schweineschlegels, wird schonend im eigenen Saft gegart und anschließend im schwarzwälder Naturrauch über Nadelhölzern dunkel geräuchert. Die Räucherung und die Pökellung mit einer speziellen Beize aus schwarzwald-typischen Gewürzen, wie Lorbeer, Koriander und Wachholder verleihen ihm seinen herzhaft-würzigen Geschmack. Durch die dunkle Räucherung erhält der Schinken eine attraktive Optik und fällt aufgeschnitten im Thekenbild positiv auf.



Art. Nr.: 00119
EAN-Code (Stück): 4015236001192
Stückgewicht: 3,2 kg
Kartoninhalt: 2 Stück
Warengruppe: Kochpökelfleisch

 **Glutenfrei**  **Laktosefrei**

Zutaten:
Schweinehinterschinken, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glucosesirup, Stabilisator: Disphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Würze, Aromen, Rauch.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Brennwert | 729 KJ/174 Kcal |
| Fett | 10 g |
| gesättigte Fettsäuren | 4 g |
| Kohlenhydrate | 1 g |
| davon Zucker | 1 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Eiweiß | 20 g |
| Salz | 2,4 g |

Lagertemperatur: < +7 °C
Restlaufzeit: 30 Tage

