

bioverde

Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien, 80g

Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien 80 g Luftgetrockneter

Rohschinken vom Schwein

**Artikelnummer**

4009

GTIN-Stück

4 000915 040098

GTIN-Verpackung

4 000915 240092

eco-ID

36281

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

Schweinefleisch*, Meersalz

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

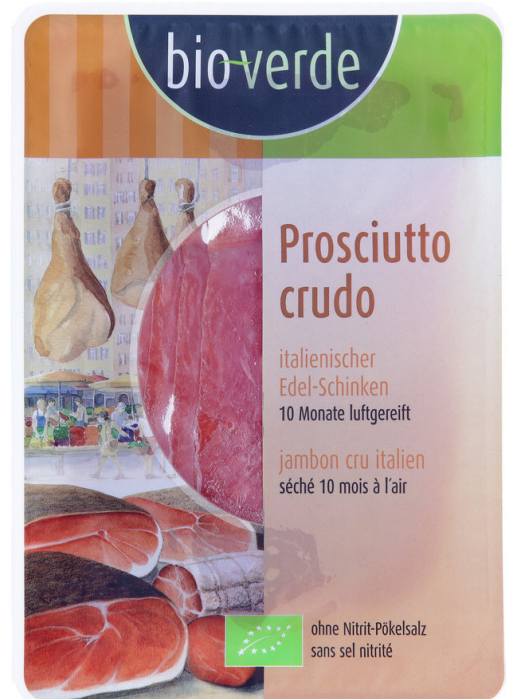
Beim Prosciutto Crudo handelt es sich um einen gereiften Italienischen Rohschinken, er zeichnet sich durch eine hell rote Farbe und eine feine Maserung aus.

Besonderheiten

Im Vergleich zu anderen Schinken wird dieses Premium Produkt nur sparsam mit Salz behandelt, das gibt ihm einen mild würzigen Geschmack.

Kurzbeschreibung

Der luftgetrockneten Schinken wird klassisch als Vorspeise zu Melonen oder anderen Früchten gereicht, aber auch auf Baguette kommt der ausgeprägte Geschmack voll zur Geltung.





Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien, 80g

Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien 80 g Luftgetrockneter

Rohschinken vom Schwein



Artikelnummer 4009	GTIN-Stück  4 000915 040098	GTIN-Verpackung  4 000915 240092	eco-ID 36281	
------------------------------	---	--	------------------------	---

Herstellung

Für den Prosciutto Crudo werden die Keulen zugeschnitten und in Salz gebettet der Schinken wird abwechselnd eingesalzen und dann kühl und trocken gelagert. Das Einsalzen ist notwendig, da es dem Fleisch Wasser entzieht und so dem Verderben entgegen wirkt. Danach wird der Schinken durchgeknetet.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den luftgetrockneten Schinken im Kühlschrank aufbewahren. 20 Min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen und Öffnen, so entfaltet sich das volle Aroma.

Allergiehinweise

enthalten: Schwein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien, 80g

Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien 80 g Luftgetrockneter

Rohschinken vom Schwein



Artikelnummer 4009	GTIN-Stück 4 000915 040098	GTIN-Verpackung 4 000915 240092	eco-ID 36281	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Fleischart	Schwein
Hackfleisch	nein
Fleisch zusammengefügt	nein
Wursthaut, Pelle	ohne
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70 % Stickstoff, 30 % Kohlenstoffdioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Prosciutto crudo, Italienischer Rohschinken, 10 Monate luftgereift
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1073 kJ / 257 kcal
Fett	16 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	4,0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schale
Verpackungsmaterial	PE, Papier, Cellulose

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fleischig, würzig, zart, leicht nussig
Konsistenz	Schnittfester Schinken



Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien, 80g

Prosciutto Crudo Aufschnitt aus Italien 80 g Luftgetrockneter

Rohschinken vom Schwein



Artikelnummer 4009	GTIN-Stück 4 000915 040098	GTIN-Verpackung 4 000915 240092	eco-ID 36281	
------------------------------	--	---	------------------------	--

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... Beim Prosciutto Crudo handelt es sich um einen gereiften Italienischen Rohschinken, er zeichnet sich durch eine hell rote Farbe und eine feine Maserung aus.

BioBook Posting Briefing intern..... Im Vergleich zu anderen Schinken wird dieses Premium Produkt nur sparsam mit Salz behandelt, das gibt ihm einen mild würzigen Geschmack. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de