

**bio-verde**

# Jamón Serrano Aufschnitt Original spanischer Edelschinken, 80g

*Jamón Serrano Aufschnitt 80g Original spanischer Edelschinken*

**Artikelnummer**

10841

**GTIN-Stück**

4 000915 108415

**GTIN-Verpackung**

4 000915 308419

**eco-ID**

36282

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft,  
Garantiert traditionelle Spezialität

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

**Zollrechtliche Herkunft**

Deutschland (DE)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

**Ursprungsland/ -region****Hauptzutaten**

Spanien

**Verarbeitungsland**

Deutschland

**Verpackungsland**

Deutschland

**Zutaten**

Schweinefleisch\*, Meersalz

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

Der Jamon Serrano ist der klassische Roh-Schinken aus Spanien er zeichnet sich durch sein rubinrotes Fleisch und einen unvergesslichen Geschmack aus.

**Besonderheiten**

In dem Landstrich „El Bardalejo“, 1200m über dem Meeresspiegel und nahe dem Gredos-Gebirge liegt die spanische Bio-Schweine-Zucht.

**Kurzbeschreibung**

Den Schinken 20 min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen und die Verpackung öffnen. Bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten und der Schinken schmeckt wie frisch aufgeschnitten!

Den luftgetrockneten Schinken als Vorspeise zu Antipasti und Melone oder als Brotbelag genießen.





# Jamón Serrano Aufschnitt Original spanischer Edelschinken, 80g

*Jamón Serrano Aufschnitt 80g Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10841	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108415	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308419	<b>eco-ID</b> 36282	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Herstellung

Die Produktion schließt sehr viele Qualitätskontrollen ein, beginnend mit der Aufzucht des Schweins bis zur endgültigen Verarbeitung des Rohproduktes, um höchste Qualität zu garantieren. Die Keulen werden rundum mit Salz eingerieben und der Vorgang mehrfach wiederholt. Danach reift der Schinken in speziellen Reiferäumen und bildet in dieser Zeit seinen würzigen- nussartigen Geschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den luftgetrockneten Schinken im Kühlschrank aufbewahren.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Schwein

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Jamón Serrano Aufschnitt Original spanischer Edelschinken, 80g

*Jamón Serrano Aufschnitt 80g Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10841	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108415	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308419	<b>eco-ID</b> 36282	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## 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	Spanische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Garantiert traditionelle Spezialität

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	70 % Stickstoff, 30 % Kohlenstoffdioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Jamón Serrano, original spanischer Serrano-Schinken, 14 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	1545 kJ / 372 kcal
Fett	30 g
davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	26 g
Salz	3,9 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schale
Verpackungsmaterial	PE, Papier, Cellulose

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

Konsistenz	Schnittfester Schinken
------------	------------------------



# Jamón Serrano Aufschnitt Original spanischer Edelschinken, 80g

*Jamón Serrano Aufschnitt 80g Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10841	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108415	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308419	<b>eco-ID</b> 36282	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## BioBook

**BioBook Postingtyp**..... Bild

**BioBook Postingtext**..... Der Jamon Serrano ist der klassische Roh-Schinken aus Spanien er zeichnet sich durch sein rubinrotes Fleisch und einen unvergesslichen Geschmack aus.

**BioBook Posting Briefing intern**..... In dem Landstrich „El Bardalejo“, 1200m über dem Meeresspiegel und nahe dem Gredos-Gebirge liegt die spanische Bio-Schweine-Zucht. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de