

**bio-verde**

# Jamón Serrano entbeint Original spanischer Edelschinken ca. 2 kg, ca. 2,0kg

*Jamón Serrano entbeint ca. 2,0 kg Original spanischer Edelschinken*

**Artikelnummer**

10861

**GTIN-Stück**

4 000915 108613

**GTIN-Verpackung**

4 000915 308617

**eco-ID**

40411

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Spanische Landwirtschaft

**Öko-Kontrollstelle**

ES-ECO-002 |

**Zollrechtliche Herkunft**

Spanien (ES)

**Wechselnde Ursprungsländer**

nein

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

Spanien

**Verarbeitungsland**

Spanien

**Verpackungsland**

Spanien

**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**

Jamón Serrano ist der klassische Roh-Schinken aus Spanien. In dem Landstrich „El Bardalejo“, 1200m über dem Meeresspiegel und nahe dem Gredos-Gebirge liegt die spanische Bio-Schweine-Zucht. Das erstklassige Fleisch gleicht dem der wild lebenden Iberico-Eichel-Schweine.

**Besonderheiten**

Der bio-verde Jamón Serrano ist in traditioneller Handwerksweise an der spanischen Bergluft gereift und weist folglich ein besonders kräftig und nuss-artiges Aroma auf.

**Kurzbeschreibung**

Jamón Serrano für die Bedienungstheke



# Jamón Serrano entbeint Original spanischer Edelschinken ca. 2 kg, ca. 2,0kg

*Jamón Serrano entbeint ca. 2,0 kg Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10861	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108613	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308617	<b>eco-ID</b> 40411	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## Verarbeitungshinweis

Den Schinken 20 min vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen, denn bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten!  
Den luftgetrockneten Schinken als Vorspeise zu Antipasti und Melone oder als Brotbelag genießen.

## Herstellung

Das Fleisch wird nach einer kurzen Trocknungszeit rundum mit Salz eingerieben und der Vorgang mehrfach wiederholt. Danach reift der Schinken in speziellen Reiferäumen und bildet in dieser Zeit seinen würzigen Geschmack.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den luftgetrockneten Schinken im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 - 6°C aufbewahren.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Schwein

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Jamón Serrano entbeint Original spanischer Edelschinken ca. 2 kg, ca. 2,0kg

*Jamón Serrano entbeint ca. 2,0 kg Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10861	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108613	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308617	<b>eco-ID</b> 40411	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	vakuumiert
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	ES-ECO-002

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Jamon 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	1346 kJ / 324 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	6 g
Kohlenhydrate	<1 g
davon Zucker	<1 g
Eiweiß	35 g
Salz	5,4 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Vakuumpack
Verpackungsmaterial	PA

## Preise und Konditionen

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

## Sensorik, Beschaffenheit

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



# Jamón Serrano entbeint Original spanischer Edelschinken ca. 2 kg, ca. 2,0kg

*Jamón Serrano entbeint ca. 2,0 kg Original spanischer Edelschinken*



<b>Artikelnummer</b> 10861	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 108613	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 308617	<b>eco-ID</b> 40411	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

## BioBook

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

**BioBook Postingtext**..... Jamon Serrano ist der klassische Roh-Schinken aus Spanien. In dem Landstrich „El Bardalejo“, 1200m über dem Meeresspiegel und nahe dem Gredos-Gebirge liegt die spanische Bio-Schweine-Zucht. Das erstklassige Fleisch gleicht dem der wild lebenden Iberico-Eichel-Schweine.

**BioBook Posting Briefing intern**..... Der bio-verde Jamon Serrano ist in traditioneller Handwerksweise an der spanischen Bergluft gereift und weist folglich ein besonders kräftig und nuss-artiges Aroma auf. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de