

SERRANO-SCHINKEN AÑEJO

Ohne Knochen "Mariano Gómez"



NÄHRWERT Durchschnittswerte je 100 g.	
NÄHRWERT	1.118.3 Kj / 267,6 kcal
FETT	15, 2 g
DAVON: - GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN - MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	5, 06 g 7, 54 g 2, 60 g
KOHLENHYDRATE	0.6 g
DAVON: - ZUCKER	<0, 5 g
BALLASTSTOFFE	<1, 0 g
PROTEINE	31, 8 g
SALZ	2, 21 g

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der in unseren Anlagen in der Provinz Zaragoza hergestellte SERRANO-SCHINKEN AÑEJO verfügt über eine 18-monatige Reifezeit, das Fleisch stammt von weißen Schweinen. Die frischen Schinken durchlaufen nach dem sorgfältig Einsalzen einen langsamen Reifungsund Alterungsprozess in den natürlichen Trockenkammern. Bis der Serrano Añejo die nötige Reife erreicht hat vergehen mindestens 18, hin und wieder jedoch sogar 22 Monate.

Der SERRANO-SCHINKEN AÑEJO OHNE KNOCHEN wird im Ganzen, mit V-förmig zugeschnittener Schwarte, mit oder ohne Fettschicht angeboten.

HERSTELLUNG UND VERTRIEB Mariano Gómez, S.A. ZUGELASSENE PRODUKTIONSSTÄTTE ESP 10.00315/Z C.E. HANDELSMARKE Mariano Gómez, S.A.

976 504 310 | 616 788 035 info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com







PRÄSENTATION

Die fertigen Schinken werden ohne Knochen im Ganzen gepresst und normgerecht vakuumverpackt. Die verkaufsfertige Verpackung ist mit unserer Handelsmarke MARIANO GÓMEZ etikettiert. Ihr Gewicht reicht von rund 5,5 kg bis 6,5 kg. Nach dem Wiegen und Etikettieren stehen die verpackten Schinken zur Lieferung an den Kunden in handlichen Kartons zu unterschiedlicher Stückzahl bereit.

AUSSEHEN UND GESCHMACK

Der Schinken verfügt über die für das Produkt charakteristischen Merkmale: Von rosa bis rötlicher Farbe verfügt er über eine angenehme, dezent salzige Note und das typische, durch die langsame Lufttrocknung und natürliche Reifung erzielte Aroma.

GENUSS UND AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen Ort lagern und vor starken Gerüchen schützen. Damit sich das volle Aroma des Schinkens entfalten kann empfiehlt es sich, die Verpackung mindestens eine halbe Stunde vor dem Genuss zu öffnen.



G.T.S - Zertifikat Garantiert traditionelle Spezialität

Enthält keine allergene

ZUTATEN Schinken, meersalz, dextrose, zucker, konservierungsstoffe E250 und E252.