LA ESTRELLA DEL JAMÓN

SERRANO-SCHINKEN AÑEJO

Ohne Knochen, 3 Teile

"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 Reifungs- und 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 wird ohne Knochen in 3 Teile zerteilt, von denen die Keule das größte ist. Diese kann getrennt oder gemeinsam mit der Gegenkeule und der Spitze präsentiert werden. Die Teile können mit der Schwarte, teilweise ohne Schwarte oder gänzlich ohne Schwarte und Fettschicht geliefert werden.

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***

MARIANO GÓMEZ · SIERRA PALOMERA jamones · Mariano Gómez LA ESTRELLA DEL JAMÓN

PRÄSENTATION

Die fertig zugeschnittenen, knochenfreien Teile werden in Kunststoffbeuteln vakuumverpackt. Die verkaufsfertige Verpackung ist mit unserer Handelsmarke MARIANO GÓMEZ versehenen und normgerecht beschriftet. Das Gewicht der Keulen reicht von rund 3 kg bis 4 kg, Gegenkeule und Spitze wiegen zwischen rund 1,2 kg und 2,2 kg.

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.