



SERRANO-SCHINKEN BODEGA RESERVA "Sierra Palomera"



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
KOHLLENHYDRATE	0,6 g
DAVON: - ZUCKER	<0,5 g
BALLASTSTOFFE	<1,0 g
PROTEINE	31,8 g
SALZ	2,21 g

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der Serrano-Schinken Bodega Reserva mit einer Reifezeit von 20 Monaten wird aus dem erlesenen Fleisch weißer Schweinerassen hergestellt. Das Einsalzen und Abhängen erfolgt in unserer in der Provinz Zaragoza gelegenen Anlage von Cuarte de Huerva. Danach gelangen die Schinken nach Teruel, wo sie in der Ortschaft Monreal del Campo in natürlichen Trockenkammern langsam altern.

Insgesamt vergehen bis zur Vollendung des Reifungsprozesses zwischen 18 und 22 Monate.

HERSTELLUNG UND VERTRIEB

Jamones Sierra Palomera, S.L.
ZUGELASSENE PRODUKTIONSSTÄTTE ESP 10.11685TE.CE
HANDELSMARKE Sierra Palomera

976 504 310 | 616 788 035

info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com



PRÄSENTATION

Der Schinken wird im Ganzen, mit unserer eingetragenen Handelsmarke SIERRA PALOMERA etikettiert, verkaufsfertig präsentiert. Ihr Gewicht reicht von rund 7 kg bis 9 kg pro Stück.

Bis zum Versand an den Kunden erfolgt die Lagerung der gewogenen, etikettierten und verzehrfertigen Schinken auf fachgerechte und schonende Weise im handlichen Karton zu je ein oder zwei Stück.

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, trockenen Ort lagern und vor starken Gerüchen schützen.



G.T.S. - Zertifikat
Garantiert traditionelle Spezialität

Enthält keine allergene

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