LA ESTRELLA DEL JAMÓN

SCHINKEN AUS TERUEL D.O.P.

Aufschnitt

"Sierra Lindón"

NÄHRWERT *Durchschnittswerte je 100 g.*

NÄHRWERT	1.164,9 Kj / 278,8 kcal
FETT	16, 0 g
DAVON: - GESÄTTIGTE FETTSÄUREN - EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN - MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	 6, 70 g 8, 13 g 1, 17 g
KOHLENHYDRATE	0, 6 g
DAVON: - ZUCKER	 0, 6 g
BALLASTSTOFFE	<1, 0 g
PROTEINE	33, 1 g
SALZ	2, 47 g

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Die Auswahl der Rohstoffe zur Herstellung von SCHINKEN AUS TERUEL D.O.P. unterliegt strengsten Kriterien. So gibt die mit dem Schutz der Ursprungsbezeichnung Jamón de Teruel betraute Kontrollbehörde genaue Regeln zur Haltung, Fütterung und Schlachtung der Schweine vor. Auch die Vorgaben für das Einsalzen und den Reifungsprozess werden durch die Kontrollbehörde festgelegt und im Rahmen von regelmäßigen Prüfungen vor Ort überwacht. Nur Schinken, der sämtliche Kriterien erfüllt, darf nach abgeschlossener Reife unter der geschützten Ursprungsbezeichnung vertrieben werden. Die Herstellung erfolgt in unseren Anlangen in Monreal del Camp auf 952 Metern über dem Meeresspiegel in der Provinz Teruel. Hier reifen die Schinken langsam in natürlichen Trockenkammern heran, ein Prozess der notwendig ist, um dem Schinken seinen unnachahmlichen Charakter zu verleihen.

Nach Abschuss vorgeschriebenen Mindestreifungszeit von 14 Monaten wird jeder einzelne Schinken geprüft, mit dem sternförmigen Brandsiegel versehen und mit der violetten Schärpe versehen, die Aufschluss über seine Güte und über seine C.R.D.O.P. Kennnummer gibt. Schinken aus Teruel. Mindestens 20 Monate müssen ab dem Einsalzen vergehen, bis die nötige Reife erreicht ist, und der Schinken ausgelöst werden kann.
Der SCHINKEN AUS TERUEL D.O.P. AUFSCHNITT wird im Reinraum ausgelöst, gepresst, geschnitten und zu je 100 g vakuumverpackt.

MARIANO GÓMEZ · SIERRA PALOMERA jamones · Sierra Lindón LA ESTRELLA DEL JAMÓN

PRÄSENTATION

Die Verkaufspräsentation des fertigen Produkts besteht in vakuumverpacktem SCHINKEN AUS TERUEL D.O.P. AUFSCHNITT in Portionen zu 100 g, die in normgerecht beschrifteten Displaykartons der Handelsmarke MARIANO GÓMEZ zu je 20 Portionen erhältlich sind.

AUSSEHEN UND GESCHMACK

Der Schinken zeichnet sich durch die für Schinken aus Teruel D.O.P. typischen Merkmale aus. Von rosa bis rötlicher Farbe, tritt der Salzgeschmack aufgrund des geringen Salzgehalts in den Hintergrund. Sein herrliches Aroma verdankt dieser Schinken der strengen Auswahl der Rohstoffe und der langsamen, sorgfältigen Lufttrocknung in natürlichen Trockenkammern.

GENUSS UND AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort lagern. Vor der Einwirkung starker Gerüche schützen.

HERSTELLUNG UND VERTRIEB Jamones Sierra Palomera, S.L.
ZUGELASSENE PRODUKTIONSSTÄTTE ESP 10.11685TE.CE
HANDELSMARKE Sierra Lindón
SCHNITT-REINRAUM Jamones Hnos. Vivas, S.L.
ZUGELASSENE PRODUKTIONSSTÄTTE ESP 10.08609/TE C.E.

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

Enthält keine allergene

ZUTATEN Schinken aus Teruel D.O.P., meersalz, dextrose, zucker, konservierungsstoffe E250 und E252.