



IBÉRICO-MASTSCHINKEN

50% Ibérico - Schwein



NÄHRWERT Durchschnittswerte je 100 g.

NÄHRWERT	1.256 Kj / 298 kcal
FETT	8,9 g
DAVON:	
- GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	3,5 g
- EINFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	4,8 g
- MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN	0,6 g
KOHLLENHYDRATE	1,8 g
DAVON:	
- ZUCKER	<0,5 g
BALLASTSTOFFE	<1,0 g
PROTEINE	37 g
SALZ	4,5 g

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der IBÉRICO-MASTSCHINKEN stammt von Schweinen mit 50% IBÉRICO-ANTEIL, die in der Provinz Salamanca gezüchtet werden. 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 auf 952 m Höhe über dem Meeresspiegel langsam altern.

Insgesamt vergehen bis zur Vollendung des Reifungsprozesses im Reifekeller an die 30 Monate.

Zum Nachweis über die Einhaltung der Qualitätsstandards wird jeder Schinken mit einer weißen Plombe mit der Aufschrift CEBO IBÉRICO gekennzeichnet. Auf diese Weise lässt sich die Herkunft der Schinken vom Schlachthof bis auf den Teller genau nachverfolgen.

HERSTELLUNG UND VERTRIEB

Jamones Sierra Palomera, S.L.
ZUGELASSENE PRODUKTIONSSTÄTTE ESP 10.11685TE.CE
HANDELSMARKE Sierra Palomera
ZERTIFIZIERUNG DURCH CERTIFOOD Expediente N° CP06-3358/15 de fecha 16/10/2015.

976 504 310 | 616 788 035

info@laestrelladeljamon.com

laestrelladeljamon.com

PRÄSENTATION

Die Schinken werden im Ganzen, mit unserer eingetragenen Handelsmarke SIERRA PALOMERA etikettiert und mit dem Gütesiegel versehen, verkaufsfertig präsentiert. Ihr Gewicht reicht von rund 7,5 kg bis 9,5 kg.

Ist die optimale Reife erzielt, werden die Schinken gewogen, etikettiert, und bis zum Versand an den Kunden auf fachgerechte und schonende Weise im handlichen Karton zu je ein oder zwei Stück gelagert.

AUSSEHEN UND GESCHMACK

Der Ibérico-Mastschinken weist charakteristische Merkmale auf: Das zart bis intensiv rote Fleisch ist leicht marmoriert und verfügt über eine dezent salzige Note. Was dem Schinken sein einzigartiges Aroma verleiht, ist die für die Rasse typische, hohe Fleischqualität und die langsame Reifung in den natürlichen Trockenkammern.

GENUSS UND AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort lagern und vor starken Gerüchen schützen.

Enthält keine Allergene

ZUTATEN Ibérico-Eichelschinken mit 50% Ibérico-Anteil, Meersalz, Dextrose, Zucker, Konservierungsmittel E-250 und E-252.

