

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Kärntner Schinkenspeck o. Schwarte Rudolf Friess & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Österreichs beste Seite. Ein Rohschinken höchster Güte aus Kärnten, wo Speck Tradition hat. Nur ausgesuchte Schinken österreichischer Schweine werden für diese Spezialität verwendet. Handgesalzen nach alter Tradition und mit edlen Naturgewürzen verfeinert, wird der Kärntner Schinkenspeck klassisch über Buchenholz geräuchert. Anschließend reift diese Spezialität 4 Monate in klarer Bergluft bis er seinen vollen Geschmack entfaltet. Kenner und Genießer überzeugt der erstklassige Kärntner Schinkenspeck mild im Geschmack und besonders zart – höchster Speckgenuss!

ZUTATEN

Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit) Glucose, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, geräuchert und getrocknet bzw. luftgetrocknet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPORATUR ALLERGENE

Rohpökelfware, abgetrocknet, ohne Knochen, geräuchert und getrocknet lagern bis +22°C
Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1143 kJ/ 273 kcal	Fett	15.40 g	gesätt. Fettsäu.	6.00 g
Kohlenhydrate	1.60 g	davon Zucker	0.90 g	Eiweiß	32.10 g
Salz	4.30 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

02995
Kärntner Schinkenspeck ohne Schwarte 1/2 vac
ca. 1.9 kg
15 Tage
1 STK

