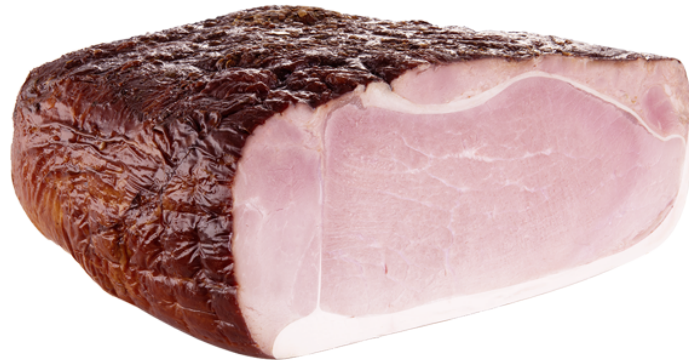


ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Kärntner Bergschinken

Rudolf Frieress & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Von den Schinkenmeistern sorgfältig ausgesuchtes Qualitätsfleisch heimischer Schweine wird speziell zugeschnitten und nach Kärntner Tradition handgefertigt. Das Geheimnis dieser rustikalen Schinkenspezialität liegt in der besonderen Gewürzkomposition nach Familienrezept. Die wunderbare Kombination von würzigen Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Majoran verleiht dem Kärntner Bergschinken seine eigenständige Geschmacksnote. Kräftig über naturbelassenem Buchenholz geräuchert, wird der Schinken nach bewährtem Kochverfahren am Punkt gegart. Dies verleiht ihm seine besondere Saftigkeit und Zartheit im Biss. Charakteristisch sind sein rustikaler Zuschnitt und seine traditionell gewürzte Oberfläche mit grob gehackten Gewürzen, kräftig in der Farbe mit gut sichtbaren Wacholderbeeren. Im Geschmack präsentiert sich der Klassiker der Kärntner Jause herzhaf-würzig mit zarter Wacholderbeerenote.

ZUTATEN

Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Stabilisator: Di- und Polyphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, geräuchert und gekocht.

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

handgefertigt, geräuchert, gegart
gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C
Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	805 kJ/ 193 kcal	Fett	12.60 g	gesätt. Fettsäu.	4.70 g
Kohlenhydrate	0.50 g	davon Zucker	0.50 g	Eiweiß	19.40 g
Salz	2.30 g				

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

ARTIKELNUMMER
BEZEICHUNG
GEWICHT
MHD
BESTELL EH
EAN CODE

03060
Kärntner Bergschinken 1/2 vac
ca. 2.9 kg
14 Tage
1 STK

