ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

Thymian – Honig Schinken

Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG	Diese Spezialität wird handwerklich aus dem Herzstück vom Schlögel verarbeitet. Die Schinkenmeister verfeinern diesen Schinken mit echtem Bienenhonig und feinen Thymian. Die mediterrane Gewürzmischung und die zarte Räucherung über Buchenholz verleihen diesem Schinken seinen besonders milden Geschmack mit frischer Thymiannote. Raffiniert veredelt wird der Schinken durch die ThymianGewürzeinlage, die diesen Schinken auch optisch zum Highlight werden lässt. Wunderbar saftig und unvergleichlich zart, überzeugt der ThymianHonigschinken Kenner und Genießer.
ZUTATEN	Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisator: Di- und Triphosphate, Trockenglucosesirup, Aroma, Gewürzextrakte, 1,6% Thymian, Honig, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; gekocht und geräuchert.
HERSTELLUNGSVERFAHREN	geräuchert
LAGERTEMPERATUR	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C
ALLERGENE	Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	643 kj/ 154 kcal	Fett	8.00 g	gesätt. Fettsäu.	3.20 g
Kohlenhydrate	1.40 g	davon Zucker	1.20 g	Eiweiß	19.00 g
Salz	3.00 g				

ARTIKELNUMMER	03337
BEZEICHUNG	Thymian - Honig Schinken 1/2 vac
GEWICHT	ca. 3.5 kg
MHD	21 Tage

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

BESTELL EH

EAN CODE

1 STK

9002792010312