

6 Monate luftgereift



Schwarzwälder Qualität,
die man schmeckt

Bergluftschinken



**Bergluftschinken**

Art. Nr.: 051
Stückgewicht: 2,5 kg
Verpackungseinheit:
Karton à 8 Stück
Palettenfaktor: 18

Art. Nr.: 052
Stückgewicht: 1,25 kg
Verpackungseinheit:
Karton à 4 Stück
Palettenfaktor: 48

Warengruppe:
Rohpökelfleisch

Zutaten:
Schweinehinterschinken,
Meersalz, Speisesalz,
Gewürze, Dextrose,
Konservierungsstoff: Natrium-
nitrit, Antioxidationsmittel:
Natriumascorbat, Gewürz-
extrakte.

Nährwerte pro 100 g:
Fett: 10,0 g
-gesättigte
Fettsäuren: 4,0 g
Kohlenhydrate:
-davon Zucker: 1,0 g
Eiweiß: 30,0 g
Salz: 5,0 g
kcal / kj: 214 / 897

Lagertemperatur:
+7 bis 18 °C
Restlaufzeit: 90 Tage

Dry cured ham

Product code: 051
Unit weight: 2,5 kg
Outer case:
8 pieces each carton
18 per pallet

Product code: 052
Unit weight: 1,25 kg
Outer case:
4 pieces each carton
48 per pallet

Product category:
dry cured, raw

Ingredients:
pork from the hind
quarter, sea salt, table
salt, spices, dextrose,
preservative: sodium
nitrite, antioxidant:
sodium ascorbat,
extract of spice.

Nutrition value per 100 g:
Fat: 10,0 g
- Saturated Fat: 4,0 g
Carbohydrates: 1,0 g
-Sugars: 1,0 g
Protein: 30,0 g
Sodium: 5,0 g
Kcal / kj: 214 / 897

Storage temperature:
between +7 °C and 18 °C
Shelf life: 90 days

Jambon de montagne

Article N° 051
Pièce de: 2,5 kg
Carton de 8 pièces
Par palette: 18 cartons

Article N° 052
Pièce de: 1,25 kg
Carton de 4 pièces
Par palette: 48 cartons

Catégorie alimentaire:
jambon cru, séché

Ingrédients:
viande de porc du quartier
arrière, sel marin, sel de
cuisine, épices, dextrose,
agent conservateur: nitrite
de sodium, antioxydant:
ascorbate de sodium, extrait
de l'épice.

Valeur nutritive par 100 g:
Graisse: 10,0 g
-dont acides gras
saturés: 4,0 g
Hydrocarbures: 1,0 g
-dont sucres: 1,0 g
Protéine: 30,0 g
Sel: 5,0 g
Kcal / kj: 214 / 897

Conservation:
de +7 °C à + 18 °C
DLC: 90 jours

Prosciutto crudo

Art. no. 051
Peso al pezzo: 2,5 kg
Unità di spedizione:
cartone da 8 pezzi
cartoni per pallet: 18

Art. no. 052
Peso al pezzo: 1,25 kg
Unità di spedizione:
cartone da 4 pezzi
cartoni per pallet: 48

Gruppo merc.:
prosciutto crudo

Ingredienti:
Coscia di suino posteriore,
sale iodato, sale da cucina,
spezie, destrosio, conser-
vante: sodio nitrito, anti-
ossidante: sodio ascorbato,
estratto di spezie.

Valori nutrizionali per 100 gr.:
Grassi: 10,0 g
-di cui saturi: 4,0 g
Carboidrati: 1,0 g
- di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 30,0 g
Sodio: 5,0 g
val. energetico
kcal / kj: 214 / 897

Conservare a:
da +7 °C a + 18 °C
Durata minima: gg 90

**Bergluftschinken**

Der Bergluftschinken wird aus dem Kernstück der Schweinekeule geschnitten und ist luftgetreift mit einer Reifezeit von mindestens 6 Monaten. Er zeichnet sich durch einen besonders vollmundigen Charakter aus.

Baden Dry cured ham

Dry cured ham is the centre cut from a pork leg, air cured for a ripening time of a minimum of 6 months. It stands out due to a specially full-bodied character.

Jambon de montagne

"Jambon de Montagne" est coupé du point essentiel de jambon de porc et est séché à l'air. Maturation 6 mois minimum. Il se distingue par un caractère qui a du corps vraiment.

Prosciutto crudo "Bergluftschinken"

Il prosciutto crudo „Bergluftschinken“ é il taglio cuore della coscia posteriore, viene stagionato all'aria di montagna per almeno sei mesi. Si distingue per il suo gusto di carattere pieno e tipico.