

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 luftgereift 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.