Spanischer Serrano Schinken



Spanischer Serrano Schinken



Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis inkl. Preisnachlass

Verkaufspreis 5,69 €

Preisnachlass

Verfügbar
Versandfertig in 1-2 Tagen

Ask a question about this product

Beschreibung

Hochwertiger, luftgetrockneter Serrano-Hinterschinken. Dieser Schinken vom weißen Schwein reift schonend mindestens 12 Monate lang und entwickelt dadurch sein volles und natürliches Aroma. Die Schinkenstücke der renommierten Schinken-Manufaktur Sucesores de J. Pont zeichnen sich durch einen sehr akkuraten Zuschnitt aus, bei dem überschüssiges Fett großzügig entfernt wird.

So erhalten Sie einen geschmackvollen und authentischen Serrano-Schinken mit einer nur kleinen Fettkante und einem hohen Magerfleischanteil. Die Stücke sind ideal geeignet für das Aufschneiden zu Hause, per Hand oder Maschine.

Der Schinken wird als Schinken-Teilstück - ohne Knochen, entbeint und entschwartet - geliefert. Der Schinken wird vakuum-verpackt versandt - für eine gleich bleibende Frische und volles Aroma.

Strengste Qualitätsmaßstäbe und regelmäßige, unabhängige Kontrollen sorgen dafür, dass dieser Schinken zu Recht als das Aushängeschild unter den spanischen Serrano-Schinken gilt!