

Produktbezeichnung:

Bauchspeck handwerklich Gourmet
2 Scheiben - ca. 300 g



Bild:



Produkt- Eigenschaften:

- Handwerklich hergestelltes Produkt mit ausgesuchtem Schweinefleisch aus eigener Zerlegung
- Von Hand mit Meersalz gesalzen und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert
- Kalt geräuchert mit Buchenholz
- Langsam und kontrolliert gereift in der guten Bergluft unserer Alpen
- 2 Scheiben von etwa 150g (=300g) verpackt im praktischen Format

Ohne Allergene: keine der 14 Allergen-Familien wie Gluten, Laktose oder Laktose-Derivate, Senf, Sellerie usw. enthalten

Informationen für Zubereitung und Verzehr:

- ✓ Ideal geeignet als Zutat für die berühmten italienischen Teiggerichte "Amatriciana" sowie „Carbonara“ und in Reisgerichten
- ✓ Geschnitten als Vorspeise oder am Brett zusammen mit anderem Aufschnitt und Käse
- ✓ Ausgezeichnet in kleine Würfel oder Streifen geschnitten um Braten oder Beilagen wie Pilze und Kartoffeln geschmacklich zu bereichern

Zutaten:

Schweinefleisch (Schlegel), Salz, Gewürze, Dextrose.

Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat. Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Aufbewahrung und Haltbarkeit:

- Kühl und trocken lagern
- Mindestens haltbar: 120 Tage

Artikelnummer:

- 94613

Gebinde:

Stück/Karton: 9
Karton/Lage: 16
Lagen/ Palette: 10