

**Produktbezeichnung:**

Speck Gourmet Scheibe - ca. 200g



**Foto:**



**Produkt- Eigenschaften:**

- Speck mit 100 % Frisch ausgewähltem Fleisch aus unserer Metzgerei
- Handwerkliche Herstellung: mit Meersalz einzeln von Hand gesalzen und mit natürlichen Gewürzen verfeinert
- Kalt geräuchert mit ausgewähltem Buchenholz
- Lange Reifezeiten (7-8 Monate) in Südtiroler Bergluft
- Aus der ursprünglichen Form geschnittene Scheibe, bereit zum Genießen

**Ohne Allergene:** keine der 14 Familien wie Gluten, Laktose, Senf etc. enthalten

**Informationen für Zubereitung und Verzehr:**

- ✓ Protagonist in tausenden Rezepten, von den Traditionellsten bis zu den außergewöhnlichsten Köstlichkeiten
- ✓ Ideal zu jeder Jahreszeit um den Gerichten einen guten Geschmack und eine feine Note zu verleihen
- ✓ Hervorragend in Streifen geschnitten, um Ihre Vorspeisen oder Aperitifs einfach und dennoch raffiniert zu gestalten
- ✓ Gewürfelt, perfekt für die Zubereitung vieler schmackhafter Kombinationen

**Zutaten:**

Schweineschinkenfleisch, Salz, Gewürze, Dextrose.

Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat. Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

**Aufbewahrung und Haltbarkeit:**

- Kühl und trocken lagern
- Mindestens haltbar: 50 Tage

**Artikelnummer:**

- 94906

**Gebinde:**

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