# Kernrauchschinken

Kernrauchschinken ist eine gekochter Schinkenspezialität, die aus Schweinefleisch hergestellt wird.
Er zeichnet sich durch seinen intensiven Rauchgeschmack aus, der durch die Verwendung von Buchenholz erzielt wird.
Der Kernrauchschinken hat eine dunkle Farbe, einen intensiven, rauchigen Geschmack und ein reichhaltiges Aroma.
Kernrauchschinken stammt traditionell aus dem Schwarzwald.

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "Kernrauchschinken"

## Zusätzliche Informationen

Schweinehinterschinken, Gewürze, Würze, Glukosesirup, Dextrose, Aroma, Rauch, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E339, E450.