Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet

Ein besonders lange gereifter Schinken aus der Oberschale, Unterschale und Schinkennuss.
Dieser wird ausschließlich mit Meersalz gesalzen und nach dem italienischen, sehr arbeitsintensiven Naturreifeverfahren garantiert 12 Monate luftgetrocknet.
Der westfälische Knochenschinken ist auffällig zart und sehr intensiv im Geschmack.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet"

Zusätzliche Informationen

Schweinehinterschinken, Meersalz, Gewürze, Zucker, Aroma, Konservierungsstoff: E252.