

Iberico Schweine Secreto

Das halbwilde Ibérico Schwein ernährt sich zu 30 Prozent von Eicheln, was dem Fleisch seinen typisch nussigen Geschmack verleiht. Bei dem Ibérico Secreto handelt es sich um einen grobfaserigen, fächerförmigen Muskel, versteckt zwischen Rücken und Rückenspeck. Das Fleisch ist stark marmoriert und daher hervorragend zum Grillen oder für das schonende Garverfahren "Sous-Vide" geeignet.

Hinweis: Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
Keine	Ja

Sonstige Angaben

Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Portioniert	Portioniert
Herkunft	Spanien
Tier	Schwein
Zuschnitt	Rücken & Kotelett
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Jamones Iberico Blaquez S.L.
C/Mayor 80 28013 Madrid Spanien