

# Schweine Lummer Endstück IBERICO

Das halbwilde Ibérico Schwein ernährt sich zu 30 Prozent von Eicheln, was dem Fleisch seinen typisch nussigen Geschmack verleiht. Das Lummer Endstück wird aus dem Schweinerücken geschnitten, jedoch ausgelöst ohne Knochen. Die Lummer Endstücke lassen sich ideal als Steaks oder im Ganzen zubereiten.

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

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
Keine	Ja

## Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
Knochen	ohne Knochen
Eigenschaft	nicht mariniert
Herkunft	Spanien
Tier	Schwein
Zuschnitt	Nacken
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

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