

Schweinenacken IBERICO

Das halbwilde Ibérico Schwein ernährt sich zu 30 Prozent von Eicheln, was dem Fleisch seinen typisch nussigen Geschmack verleiht. Der Schweinenacken, auch als Schweinekamm oder Hals bekannt, ist die vordere Verlängerung des Kotelettstrangs bis zur vierten oder fünften Rippe. Sein Fleisch ist stark von Fett durchwachsen und daher herrlich saftig und aromatisch. Es eignet sich besonders gut als Bratenstück zum Schmoren oder in Steaks geschnitten zum Grillen oder Braten.

"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
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

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