

Chorizo Iberico Bellota geschnitten

Wenn wir an spanische Klassiker denken, dann zählt Tapas, Schinkenspezialitäten und Käse wie Manchego zu den absoluten Highlights! Der spanische Hersteller Jamones Blázquez produziert feinste Schinken- und Salamispezialitäten in bester Qualität. Die Chorizo wird in höchster Bellota Qualität hergestellt. Das bedeutet, dass die Schweine mindestens zu 75% der Ibérico Rasse entstammen und mindestens 40% Ihres Gewichts nur durch das Fressen von Eichen und Kräutern zugelegt haben. Die Salami ist luftgetrocknet und durfte 36 Monate lang reifen. Danach wurde die Salami hauchfein geschnitten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Spanien
----------	---------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

Fleisch vom iberischen Schwein mit Eichelernährung, Salz, Dextrin, **LAKTOSE**, Dextrose, **SOJAEIWEISS**, **MILCHEIWEISS**, Komplexbildner (E450i, E451i, E452i), Paprika, Gewürze, Säureregulator E331ii, Konservierungsmittel E250, E252 und Antioxidationsmittel E301

Inverkehrbringer

CGC Christoph Dreyer
Im Steingerüst 6/2 76437 Rastatt Deutschland