

# Schwarzwälder Schinken geräuchert

Dieser Schwarzwälder Schinken von der Metzgerei Dosenbach ist ein luftgetrockneter und traditionell geräucherter Rohschinken aus Deutschland. Für 100 g Endprodukt wird sorgfältig ausgesuchtes Schweinefleisch verwendet, das mit Pökelsalz und einer aromatischen Gewürzmischung veredelt und schonend über Tannen- und Buchenholz geräuchert wird. Das Ergebnis ist ein besonders herzhaft-würziger Schinken mit typischem Schwarzwälder Raucharoma – ideal für Vesperplatten, feine Brotzeit, zum Verfeinern von Salaten, Aufläufen oder Pasta.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
Zertifizierung	g.g.A.
Lagertemperatur	0-4°C

## Inverkehrbringer

Metzgerei Dosenbach GmbH  
Burgunderstraße 9 79415 Bad Bellingen-Rheinweiler Deutschland