

bio-verde

Parma Schinken aus Italien ca. 3,5 kg, entbeint, 1/2 Keule-16 Monate gereift, ca. 3,5kg

*Parma Schinken aus Italien ca. 3,0 kg entbeint, 1/2 Keule - mind. 16
Monate gereift*

**Artikelnummer**

4020

GTIN-Stück

4 000915 040203

GTIN-Verpackung

4 000915 240207

eco-ID

40405

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

Italien

Verpackungsland

Italien

Zutaten

Schweinefleisch*, Meersalz

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Parmaschinken ist der bekannteste Rohschinken aus Italien. In der Region um Parma weht ein beständiger, trockener Wind, der einzigartige klimatische Bedingungen für die natürliche Trocknung des Schinkens schafft.

Besonderheiten

Ein Premium-Produkt mit fein-würzigem Aroma!

Kurzbeschreibung

Den Schinken 20 min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen, denn bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten!
Den luftgetrockneten Schinken als Vorspeise zu Antipasti und Melone oder als Brotbelag genießen.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Den Schinken 20 min. vor dem Genießen aus dem Kühlschrank nehmen, denn bei Zimmertemperatur entfaltet sich das Aroma am besten!
Den luftgetrockneten Schinken als Vorspeise zu Antipasti und Melone oder als Brotbelag genießen.

bioverde

Parma Schinken aus Italien ca. 3,5 kg,
entbeint, 1/2 Keule-16 Monate gereift, ca.
3,5kg

*Parma Schinken aus Italien ca. 3,0 kg entbeint, 1/2 Keule - mind. 16
Monate gereift*

**Artikelnummer**

4020

GTIN-Stück

4 000915 040203

GTIN-Verpackung

4 000915 240207

eco-ID

40405



Herstellung

Für den Parmaschinken werden die Keulen zugeschnitten und in Salz gebettet der Schinken wird abwechselnd eingesalzen und dann kühl und trocken gelagert. Das Einsalzen ist notwendig, da es dem Fleisch Wasser entzieht und so dem Verderben entgegen wirkt. Der Schinken wird mind. 16 Monate gereift.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den luftgetrockneten Schinken im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 - 6°C aufbewahren.

Allergiehinweise

enthalten: Schwein

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Parma Schinken aus Italien ca. 3,5 kg, entbeint, 1/2 Keule-16 Monate gereift, ca. 3,5kg

*Parma Schinken aus Italien ca. 3,0 kg entbeint, 1/2 Keule - mind. 16
Monate gereift*



Artikelnummer 4020	GTIN-Stück 4 000915 040203	GTIN-Verpackung 4 000915 240207	eco-ID 40405	
------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	vakuuiert
Fleischart	Schwein
Hackfleisch	nein
Fleisch zusammengefügt	nein
Wursthaut, Pelle	ohne
Nitritpökelsalz	nein

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-009

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Original Italienischer Luftgetrockneter Parma Schinken vom Schwein, mind. 16 Monate gereift
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	619 kJ / 269 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,4 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	26 g
Salz	4,32 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

Energie kJ	1127 kJ
------------	---------

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	PA

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fleischig, würzig, zart, leicht nussig
Konsistenz	Schnittfeste Salami

bioverde

Parma Schinken aus Italien ca. 3,5 kg,
entbeint, 1/2 Keule-16 Monate gereift, ca.
3,5kg

*Parma Schinken aus Italien ca. 3,0 kg entbeint, 1/2 Keule - mind. 16
Monate gereift*



Artikelnummer 4020	GTIN-Stück  4 000915 040203	GTIN-Verpackung  4 000915 240207	eco-ID 40405	
------------------------------	---	--	------------------------	---

BioBook

BioBook Postingtyp..... Bild

BioBook Postingtext..... Parmaschinken ist der bekannteste Rohschinken aus Italien. In der Region um Parma weht ein beständiger, trockener Wind, der einzigartige klimatische Bedingungen für die natürliche Trocknung des Schinkens schafft.

BioBook Posting Briefing intern..... Ein Premium-Produkt mit fein-würzigem Aroma! Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de