

bio-verde

Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg, ca. 7,0kg

Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg entbeint, ganze Keule -mind. 16 Monate gereift

**Artikelnummer**

4022

GTIN-Stück

4 000915 040227

GTIN-Verpackung

4 000915 240221

eco-ID

40406

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung

**Öko-Kontrollstelle**

IT-BIO-009 | CCPB

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Verarbeitungsland

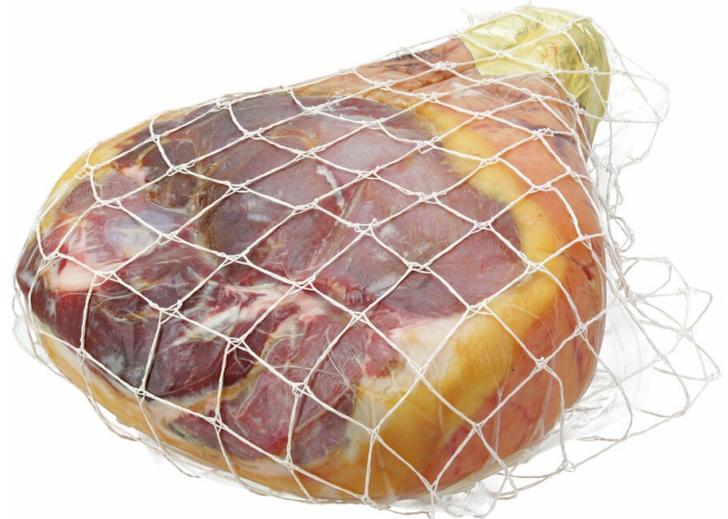
Italien

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

Der Parmaschinken von bio-verde ist 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.

Verarbeitungshinweis

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. 7,0 kg, ca. 7,0kg

Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg entbeint, ganze Keule -mind. 16 Monate gereift

**Artikelnummer**

4022

GTIN-Stück

4 000915 040227

GTIN-Verpackung

4 000915 240221

eco-ID

40406



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 mindestens 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 ✓



Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg, ca. 7,0kg

Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg entbeint, ganze Keule -mind. 16 Monate gereift



Artikelnummer 4022	GTIN-Stück  4 000915 040227	GTIN-Verpackung  4 000915 240221	eco-ID 40406	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

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	1113 kJ / 267 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	0,3 g
davon Zucker	<0,3 g
Eiweiß	26 g
Salz	4,4 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fleischig, würzig, zart, leicht nussig
Konsistenz	Schnittfester Schinken



Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg, ca. 7,0kg

Parma Schinken aus Italien ca. 7,0 kg entbeint, ganze Keule -mind. 16 Monate gereift



Artikelnummer 4022	GTIN-Stück  4 000915 040227	GTIN-Verpackung  4 000915 240221	eco-ID 40406	
------------------------------	---	--	------------------------	---

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..... Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de