28.04.2024

cerdo iberico curados

Chorizo ibérico bellota cular 6@

Edel-würzige Paprikawurst mit feinstem Pimenton-Pulver gewürzt,
1,5 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikat, die Spitze, von Schweinen, die durch Aufnahme von Eicheln 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.
Durchmesser ca. 5 cm
€/kg Stückpreis ca. € 71,90
1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR

Lomito Iberico Bellota extra

Ein Stück über der Schulter, luftgetrocknet, dunkles Fleisch, exzellente Fettäderung, schöne, im Mund gefällige Textur, angenehm würzig, zarte Rauchnote, nicht zu dünn schneiden.
Stücke von 300-450g
€/kg Stückpreis € 38,00

129.00 EUR

Panceta Iberica Bellota embuchada €/kg

In Wurstform gebrachter Speck von Schweinen mit Eichelaufnahme schmelzige Textur, geschmeidig auf der Zunge, nussig, mild mit dezentem Räucheraroma durch das verwendete Pimentón. Tolles Produkt, in der Küche vielfältig einsetzbar.
"Würste" von ca. 1.5 kg
€/kg Stückpreis ca. € 44,90

30.90 EUR

Salchichón ibérica bellota 6@ PQ cular

nussige, feine Salami mit schwarzen Pfefferkörnern 1,2 kg, knackig im Biß, mit zarter Rauchnote, extravagante Aromatiefe, sehr delikat, die Spitze, von Schweinen, die durch Aufnahme von Eicheln 6 arroba = 69kg an Gewicht zugesetzt haben.
Durchmesser ca. 5 cm
€/kg Dtückpreis ca. € 71,90
1 arroba = 11,5 kg altes Maß zur Berechnung der Eichelmast

59.90 EUR