

Feinkost: Lomo Duroc (Luftgetrocknete Schweinelende)

Art-Nr.	ES757201
Beschreibung	Luftgetrocknete Schweinelende; mit Lomo bezeichnet man in Spanien eine Lende. Erzeugt wird unser LOMO DUROC aus dem Fleisch des berühmten Duroc-Schweins, einer Kreuzung aus verschiedenen hochwertigen Schweinerassen.
Inhaltsstoffe	Duroc Schweinelende, Salz, Zucker, Paprika, Knoblauch, Glukosesirup, Natives Olivenöl, Antioxidationsmittel (E-301), Aromen (enthält Raucharoma), Konservierungsstoffe (E-250, E-252), Gewürze
Allergene	Kann Spuren von Glukose enthalten.
Genuß der Feinkost	Schneiden Sie dieses magere Fleisch dünn auf, um es auf einem Vorspeiseteller mit frischem Brot oder Baguette zu servieren. Lässt sich auch sehr gut als kleiner Appetithappen auf Baguettescheiben im Stil von „Fingerfood“ und Tapas einsetzen.
Aufbewahrung	An einem kühlen Ort zwischen 0°-5° C.
Hersteller der Feinkost	Jamones de Serón desde 1880
Erzeugeradresse	Gadil, 15 04890 Sóron (Almería) Spanien
Herkunft der Feinkost	Sóron (Almería) / Spanien
Energie in Joule	1344
Energie in Kalorien	323
Fett	20.7
gesättigte Fettsäuren	6.68
Kohlenhydrate	.
Zucker	.
Eiweiß	34
Salz	3.67
Gewicht	500 g
EAN Code Produkt	8437011804983
EAN Code Karton	98435039630464

