Original Bernardi Speck

Artikelnummer: 1503
Hersteller: K. Bernardi
Mengenangabe: ca. 0,2 kg

Nur beste Partien von ausgewählten Schinken werden in einer überlieferten Salz-Gewürzmischung vier Wochen gepökelt und dann langsam kalt geräuchert. Anschließend verweilt der Speck ca. vier bis fünf Monate in einem extra hierfür vorgesehenen Verfeinerungskeller, in welchem er sein unnachahmlich mildes Aroma erhält.Mild geräuchert, 4 5 Monate natürliche Reifung.

Zusätzliche Informationen
Ursprungsland 005
Zolltarifnummer 0210198105
LagerungshinweisN

Zutaten:
Schweinebauch, Nitritpökelsalz (Siedesalz, Konservierungs- stoff: Natriumnitrit), schwarzer Pfeffer, Koriander, natürliche Aromen.