



Original Straßburger Crémant-Schinken



Herkunftsland	Frankreich
Region	Elsass, Strasbourg
Hersteller	Kirn
Produktart	Schinken gekocht
Gewicht	ca. 3,8 Kg
Tierart	Schwein

Aussprache

Krämoing

Diese edle und geschmackvolle Kochschinkenspezialität aus dem Elsass, hergestellt in einer traditionsreichen Strasbourger Charcuterie-Manufaktur zeichnet sich besonders durch die Qualität der Zutaten und die traditionelle Produktionsweise aus. Hergestellt aus bestem Schweineschinken, zart und saftig mit Crémant gegart. Ohne Schwarte und Haxenstück. Die Vereinigung von bestem Fleisch und dem edlen AOC Crémant D'Alsace lässt ein besonderes Geschmackserlebnis für den Gaumen entstehen.

Unsere Empfehlung

Hauchdünn geschnitten ein Hochgenuss zu frischen Brotspezialitäten, knusprigem Baguette oder knackigen Salaten. Genießen Sie dazu einen AOC Crémant D'Alsace, einen delikaten, lebendigen Schaumwein der nach traditioneller Methode wie in der Champagne erzeugt wird. Zur Herstellung von französischen Crémants dürfen nur AOC Weine verwendet werden.