



Französischer Label Rouge Gebirgsrohschinken



Herkunftsland	Frankreich
Region	Montagne Noire, französisches Zentralmassiv
Hersteller	Montagne Noire
Produktart	Schinken roh
Gütesiegel	Label Rouge
Gewicht	ca. 5,5kg
Tierart	Schwein
Reifezeit	mind. 9 Monate

Die Liebhaber von Rohschinken sind überwältigt von der Qualität des Gebirgsrohschinkens „Superieur“- Label Rouge. Unter Verwendung von regionalem, französischem Fleisch in Verbindung mit der traditionellen Handwerkskunst entsteht dieser einzigartige Schinken. Die erstklassige Qualität dieses Schinkens liefert eine schmelzende Textur und einen einzigartigen Geschmack! Durch ihre schöne runde Form bekommen Sie beim Schneiden sehr große, schöne Herzscheiben.

Der milde, fein-würzige Geschmack harmonisiert mit dem aromatisch edelsüßen Duft.