



Jamón Serrano GtS

<b>Herkunftsland</b>	Spanien
<b>Region</b>	Huelva
<b>Gewicht</b>	ca. 2,5 kg
<b>Produktart</b>	Rohschinken
<b>Reifezeit</b>	mind. 18 Monate
<b>Tierart</b>	Schwein
<b>Artikelnummer</b>	1168030013



### Jamón Serrano IGP

Der Serrano-Schinken mit geschützter geografischer Angabe „Jamón Serrano“ steht für traditionelle Reifekunst und feinsten Genuss. Aus der Hinterkeule des Schweins gefertigt, wird er sorgfältig gesalzen sowie schonend getrocknet und gereift. Sein mageres Fleisch überzeugt durch eine charakteristische rosa bis purpurrote Farbe, eine homogene, zarte Textur und einen delikaten, angenehm milden Geschmack mit feinem Aroma. Ein hochwertiger Schinken für authentische mediterrane Genussmomente.

### Unsere Empfehlung

Der Schinken sollte vor dem Verzehr Raumtemperatur erreichen, damit die Aromen sich optimal entfalten können. Man kann sie so gut als edlen Höhepunkt im Tapas Menu servieren.

### Marken- & Gütesiegel

