



Pepe Rosa	
Herkunftsland	Italien
Marke	Valtiberino
Produktart	Rohschinken
Gewicht	ca. 6 kg
Tierart	Schwein
Reifezeit	mind. 5 Monate
Artikelnummer	1131041353



Entdecken Sie Pepe Rosa – einen exquisiten italienischen Rohschinken aus hochwertigen Schweinekeulen, der durch traditionelle Handwerkskunst und sorgfältige Herstellung besticht. Dieser erlesene Schinken von Valtiberino wird von Hand gesalzen und mit einem Hauch Knoblauch verfeinert, bevor er für mindestens fünf bis sechs Monate in der frischen Luft der italienischen Hügelregionen reift. Während dieser Zeit entwickelt er seine unverwechselbare Zartheit und seinen aromatischen Geschmack.

Ein besonderes Merkmal von Pepe Rosa ist die Zugabe von rosa Beeren im fünften Monat der Reifung. Diese Beeren, die nicht von der klassischen Pfefferpflanze stammen, sondern von den getrockneten Früchten des Schinus molle, eines immergrünen Baumes aus Südamerika, verleihen dem Schinken eine milde und dennoch raffinierte leicht süßliche und florale Note. Er ist deutlich weniger scharf als schwarzer Pfeffer und ergänzt den zarten Geschmack des Fleisches mit einer eleganten, dezenten Schärfe.

Optisch ist Pepe Rosa ein echter Hingucker: Die leuchtenden rosa Beeren setzen einen schönen Kontrast zum goldenen Schinken und machen ihn zu einem wahren Highlight auf jedem Tisch. Ob als delikater Snack, auf einem Antipasti-Teller oder als geschmackvolle Ergänzung zu Ihren Lieblingsgerichten – Pepe Rosa ist immer ein Genuss, der Ihre Sinne verführt. Gönnen Sie sich dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis und bereichern Sie Ihre kulinarischen Kreationen mit Pepe Rosa!

Marken- & Gütesiegel

