



Serrano Schinken Bodega Block

Herkunftsland	Spanien
Region	Jaén
Marke	Martinez Premium Selección
Gewicht	ca. 2,5 kg
Produktart	Rohschinken
Reifezeit	mind. 9 Monate
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1168000120



Der SERRANO Schinken Bodega Block 1/2 reift für mindestens 9 Monate. Ein hochwertiger Schinken mit den traditionellen Aromen Spaniens, sorgfältig hergestellt und von traditionellem Handwerk geprägt. Durch eine langsame Reifung von mindestens 9 Monaten entwickelt er eine unvergleichliche Geschmackstiefe und Zartheit. Jeder Biss offenbart die perfekte Balance zwischen salziger Würze und der charakteristischen süßen Note des hochwertigen spanischen Schweinefleisches. Seine ansprechende Marmorierung und die aromatische Intensität machen ihn zu einem Highlight auf jeder Delikatessenplatte. Im Block-Format ist dieser Schinken ideal geeignet für das Aufschneiden zu Hause, per Hand oder Maschine.

Unsere Empfehlung:

Ob als hauchdünne Scheiben auf frischem Baguette, als Bestandteil einer Tapas-Auswahl oder als elegante Ergänzung zu Ihren kulinarischen Kreationen – der SERRANO Schinken Bodega Block 1/2 ist ein unverzichtbarer Genuss für Liebhaber hochwertiger spanischer Spezialitäten.

Marken- & Gütesiegel

