Serrano Schinken Gran Reserva

Herkunftsland	Spanien
Region	Jaén
Marke	Martinez Premium Selección
Gewicht	ca. 5 kg
Produktart	Rohschinken
Reifezeit	mind. 18 Monate
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1168000255

Der Serrano-Schinken Gran Reserva von Martinez Premium Selección aus Jaén, Andalusien, überzeugt mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten und seiner unübertroffenen Zartheit wie intensiven Aromen. Die Reifung erfährt in den natürlichen Gegebenheiten Andalusiens ihre Vollendung, wobei die klare Luft und das einzigartige Klima dazu beitragen, dass der Schinken seine charakteristischen Eigenschaften in voller Pracht entfaltet. Er besticht nicht nur geschmacklich, sondern auch durch seine erstklassige Fleischqualität und dem ausgewogene Verhältnis zwischen fettem und magerem Fleisch. Der Serrano-Schinken Gran Reserva präsentiert sich nicht nur ohne Knochen und Schwarte, sondern wird auch aus sorgfältig ausgewählten Duroc-Kreuzungen hergestellt, was zu seiner herausragenden Qualität beiträgt. Diese garantierte traditionelle Spezialität nach geschützter Ursprungsbezeichnung (g.t.S.) ist somit nicht nur ein kulinarischer Höhepunkt, sondern auch ein Ausdruck höchster Handwerkskunst und Authentizität.

Unsere Empfehlung:
Egal, ob als exklusive Vorspeise, verlockende Tapas oder als Highlight eines delikaten Menüs - dieser Schinken wird Ihre Sinne faszinieren!

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH