



Feinkost Hinterschinken - gekocht und geräuchert - hausgemacht

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 124-250

Gewicht - Feinkost Hinterschinken

250g Hinterschinken geschnitten	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	7,72 €
500g Hinterschinken geschnitten	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	15,45 €
1000g Hinterschinken am Stück	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	30,90 €
2000g Hinterschinken am Stück	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **	61,80 €

7,72 €

Grundpreis: 3,09 €/100g

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage **

Beschreibung:

Feinkost Hinterschinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein - gekocht und geräuchert - hausgemacht Wenn ausgesprochen mageres Schweinefleisch mit unraffiniertem Natursalz von Bickelbacher und reinen Naturgewürzen hergestellt wird, bekommen wir diesen saftigen, milden Feinkost Hinterschinken. Das milde Raucharoma entsteht nach dem Kochen über ausgesuchtem Buchenholz. Hier darf der Feinkost Hinterschinken exakt so lange hängen, bis der bei unseren Kunden so beliebte Feinkost-Geschmack vollendet ist. Selbstverständlich verwenden wir bei der Herstellung unseres Hinterschinkens nicht nur Natursalz, auch die richtige Mischung an erlesenen Naturkräuter verleiht unserem Feinkost Hinterschinken den besonders saftigen und delikaten Geschmack. Unsere Feinkost-Gourmets schätzen ebenso, daß ausschließlich Fleisch verwendet wird, bei dem weder Genfutter, noch Wachstumsverstärker eingesetzt wurden. Von uns aus ein klares Plus für mehr Gesundheit und deutlich besseren Geschmack. Kurzinfo zum rohen, geräucherten Feinkost Hinterschinken: mit erlesenen, feinen Naturgewürzen über ausgesuchtem Buchenholz mild geräuchert Feinkost Zubereitung von Hand Fleisch vom Schwäbisch Hällischem Landschwein mit Bickelbacher naturreinem Steinsalz Infos zu - Schwäbisch Hällisches Landschwein Artgerechte Tierhaltung und Fütterung ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. Die Haltung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Schweine werden artgerecht in hellen, luftigen Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Wo es die Situation auf dem Hof erlaubt, haben die Tiere Auslauf. Die Fütterung des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Tiere bekommen ausschließlich regionales Grünfutter aus eigener Erzeugung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sowie Wachstumsförderer sind absolut verboten. Unser Qualitätsversprechen des Schwäbisch Hällischen Landschweines Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall pflegt mit den Fleischerfachgeschäften in der Region die traditionelle Partnerschaft zwischen Metzgern und Bauern, wie sie sich schon seit

Generationen bewährt hat. Es gibt keinen Zwischenhandel. Die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Viehs und tiergerechte Erzeugung sind somit gewährleistet.

Passend dazu



Sulzbacher Schinken geräuchert - Gold prämiert-

Grundpreis: 38,92 €/kg

9,73 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht: Sulzbacher Schinken-geschnitten- 250g



Feinkost Kasseler gegrillt und mild geräuchert - hausgemacht

Grundpreis: 22,60 €/kg

5,65 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht: 250ggeschnitten



Feine Kalbsleberwurst - Hausgemacht - frisch

Grundpreis: 21,92 €/kg

5,48 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten Gewicht frische Kalbsleberwurst: 250g frische Kalbsleberwurst

★★★★★ (2)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 6,- € (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 € bis zu einem Bestellwert von 98,- €. Bestellungen ab 98,- € werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.

★★★★★ (2)

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 98,- € Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 98,- € Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands

** Gilt für Lieferungen nach Deutschland. Lieferzeiten für andere Länder und Informationen zur Berechnung des Liefertermins finden Sie [hier](#).