



Geräucherter Rosmarin Backschinken - hausgemacht

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 150-250

Gewicht

250g -geschnitten-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	8,47 €
500g -geschnitten-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	16,95 €
1000g -am Stück-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	33,90 €
2000g -am Stück-	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	67,80 €

8,47 €

Grundpreis: 33,88 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

Beschreibung:

Geräucherter Feinkost Rosmarin Back-Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein - hausgemacht Wenn ausgesprochen mageres Schweinefleisch mit unraffiniertem Natursalz von Bickelbacher und reinen Naturgewürzen hergestellt wird, bekommen wir diesen saftigen, milden Feinkost Rosmarin Back-Schinken. Der begehrte und vortreffliche Rosmarin Geschmack entsteht durch ein lange entwickeltes Geheimrezept vom Feinkost Metzgermeister persönlich. Selbstverständlich verwenden wir bei der Herstellung unseres Rosmarin Back-Schinken nicht nur Natursalz, auch die richtige Mischung an erlesenen Naturkräuter verleiht unserem Feinkost Rosmarin Back-Schinken 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 auch bei unserem Rosmarin Back-Schinken. Kurzinfo zum geräucherten Feinkost Rosmarin Back-Schinken : mit erlesenen, feinen Naturgewürzen über ausgesuchtem Buchenholz geräuchert ohne künstliche Geschmacksverstärker 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



Gulaschsuppe - Hausfrauen Art - im Glas 500 ml

Grundpreis: 17,20 €/kg
8,60 €*

★★★★★ (6)



Erbsensuppe - Hausfrauen Art - im Glas 500 ml

Grundpreis: 11,- €/kg
5,50 €*

★★★★★ (1)



Feinkost Nuss-Schinken - gekocht - hausgemacht

Grundpreis: 31,88 €/kg
7,97 €*

★★★★★ (3)

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten