


Artikelbezeichnung	Lamm-Schinken ab 300 g		
Artikelnummer	30501		
EAN - Code Artikel	4250111505017		
Egalisiert	nein		
Tierart	Schaf		
Reifezeit	ca. 10 Wochen		
Zutaten	Lammfleisch*, Kräuter*- Gewürzmischung*, Pfeffer*, Knoblauch*, Wacholder*, Lorbeerblätter, Salz, Rohrzucker* (*kbA = kontrolliert biologischer Anbau)		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt:	ca. 0,9 g		
Fett absolut auf 100 g	ca. 24	dav. ges. Fettsäuren: 10 g	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 22		
Kohlenhydrate auf 100 g	ca. 1	davon Zucker ca. 1 g	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 697		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 166		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
MHD	30 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	EU-BIO		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	10 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111565011		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ab ca. 450 g / ab ca. 5.226 g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	182		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur	max. 6° C	L: 18	B: 7,5 H: 5
	Beschreibung:		
	<p>Der magere Schinken wird mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen verfeinert und in der eigenen Räucherammer kalt geräuchert.</p> <p>Den unverwechselbaren Geschmack erhält der Schinken durch das verglimmen von ausgesuchten Holzspänen, denen noch getrocknete Kräuter/Wacholderblätter hinzugegeben werden. Das Fleisch kommt aus eigener Haltung und ist mit einer sehr feinen Fettmaserung marmoriert.</p> <p>Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt verzichten wir.</p>		