Anderlbauer e.K., Hauptstraße 4, 83112 Frasdorf,
www.anderlbauer.de, info@anderlbauer.de
Tel.: 08052 / 847, Fax.: 08052 / 957 559

Artikelbezeichnung	Lamm-Schinken bis 300 g
Artikelnummer	30506
EAN - Code Artikel	4250111505062
Egalisiert	nein
Tierart	Schaf
Reifezeit	ca. 10 Wochen
Zutaten	Lammfleisch*, Grill-Gewürzmischung*, Pfeffermischung gebrochen
	(rot/schwarz/weiß)*, Roh-Rohrzucker*, Salz, Wacholderbeeren*,
	Nelkenpulver*, Paprikaflocken*
	(*kbA = kontrolliert biologischer Anbau)
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell
Salzgehalt:	ca. 0,9 g
Fett absolut auf 100 g	ca. 24 davon 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	Einzeln oder 10 Stück im Karton
EAN - Code Karton	4250111565066
Einzelgewicht / Bruttogewicht mit Karton	bis ca. 300 g
Aussenmaße VPE-Karton in mm	385x292x220
Kartons pro Lage VPE	8
Lagen auf einer Palette	6
Kartons auf einer Palette	48
Palettenhöhe cm	145
Lagertemperatur	max. 6° C

Beschreibung:

Der magere Schinken wird mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen verfeinert und in der eigenen Räucherkammer kalt geräuchert.

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.

Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt verzichten wir.

22.11.2021 AG+RH

Grill-Gewürzmischung*: Koriander gemahlen*, Curcuma gemahlen*, Cumin (= Kreuzkümmel), gemahlen*, Bockshornklee*, Fenchel gemahlen*, Chilipulver*, Zwiebelpulver*, Paprika gemahlen*, Pfeffer gemahlen*, Knoblauchgranulat*