

Spezialitäten aus SPANIEN

Original »Jamón de Trevélez« aus dem höchsten Dorf Spaniens,
klassische Salamivarianten wie Salchichón und Chorizo
sowie Serrano Schinken und Lomo von herausragender Qualität.

Daneben findet der Spanienkenner ausgesuchte Spezialitäten
vom iberischen Schwein (Pata Negra):

Koch- und Rohschinken,
Murcia Blanco (Zungenwurst),
Salchichón, etc.

Schinken



7902

Original Serrano Schinken Reserva

ca. 5,0 kg

14 Monate, luftgetrocknet, ohne Knochen



7903

Original Serrano Schinken

halbes Stück

ca. 2,0 kg

10 Monate, luftgetrocknet, Block



7904

Original Serrano Schinken mit Kräutern

halbes Stück

ca. 2,0 kg

10 Monate, luftgetrocknet, Block

Rohwurst



795

Pfeffer-Schinken-Salami

ca. 2,0 kg

mittlere Körnung, mit Pfeffermantel



797

Chorizo grob

ca. 2,0 kg

grobe Körnung, mit Pfeffermantel



7962

Lomo

ca. 1,5 kg

getrocknete Schweinelende mit Paprika



791

Chorizo Salami

ca. 2,0 kg

pikante, spanische Salamispezialität



792

Serrano Salami

ca. 2,0 kg

spanische Salamispezialität, luftgetrocknet



7910

Chorizo Salami

Atmospack

200 g

pikante, spanische Salamispezialität, Ring

Original Trevélez Schinken



Jamón de Trevélez – Denominación Específica:
Die Geschichte des Schinkens aus Trevélez beginnt 1862, dem Jahr, in dem die Königin Isabell II dem Dorf das Privileg erteilte, ihr königliches Siegel auf die Schinken, die im Landkreis hergestellt werden, zu prägen.

Seitdem haben Generationen von Schinkenherstellern ihre Kenntnisse, ihr Können und vor allem die gleichen handwerklichen Verfahren der Auswahl, des Salzens und der Reifung beibehalten und weitervermittelt. Die fachmännische Auswahl der Schweinekeulen der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey, die Freilandmast und zeitweise Zufütterung von Kork-eicheln, das von Hand eingebrachte Meersalz und die Reifung in über 1600 Höhenmetern verleihen dem »Jamón de Trevélez« seinen einzigartigen Geschmack. *Der Schinken hat einen niedrigen Salzgehalt, einen sehr niedrigen Anteil an gesättigten Fettsäuren, ist reich an Vitaminen und Proteinen und damit bestens geeignet für eine gesunde Ernährung.*

Diese Delikatesse schließt die Lücke zwischen dem »Jamón Serrano« und dem »Ibérico Pata Negra«. Der Schinken mit geschützter Herkunftsbezeichnung »Trevélez« kommt aus den acht Gemeinden der Gebirgsregion Alpujarra Alta (Granada).



7803

Schinken Gran Reserva

ca. 5,0 kg

20 Monate luftgetrocknet, ohne Knochen



7804

Schinken Gran Reserva

ca. 7,5 kg

20 Monate luftgetrocknet, mit Knochen

MRM-Spezialitäten



Die ausgesuchten Keulen des berühmten Schwarzfußschweines werden nach traditionellem Rezept schonend, *mit nicht zu hoher Temperatur im Ofen gebacken* und erhalten anschließend ihr besonderes Feinaroma im milden Buchenholzrauch.



780

Spanischer Kochschinken »Mostoles«

ca. 8,0 kg

ohne Knochen, mit Fuß (kein Ibérico)



794

Ibérico Zungenwurst

ca. 4,0 kg

mit Pistazien



788

Ibérico Kochschinken

halbes Stück

ca. 4,0 kg

gebacken, ohne Knochen



782

Ibérico Kochschinken

ganzes Stück

ca. 8,0 kg

gebacken, ohne Knochen

Spezialitäten vom iberischen Schwein (Pata Negra)

Diese Spezialitäten werden vom extra hierfür gezüchteten iberischen Schwein hergestellt. Die Mast erfolgt ausschließlich im freien Weideland der südlichen Extremadura, wo die Tiere sich nur von Weidefutter und Eicheln (Bellota) ernähren – die Grundlagen für den einmaligen aromatischen Geschmack der Ibérico-Produkte, die *bei Feinschmeckern in aller Welt höchste Anerkennung* finden.



7901

Ibérico Schinken Bellota Gran Reserva

ca. 5,0 kg

reine Eichelmast,
ohne Knochen



789

Ibérico Schinken Cebo

ca. 5,0 kg

Getreidezufütterung,
ohne Knochen



790

Ibérico Schinken

ca. 5,0 kg

ohne Knochen



798

Chorizo Ibérico

ca. 180 g

pikant



799

Salchichón Ibérico

ca. 180 g

luftgetrocknet



781

Chorizo Ibérico

halbes Stück
ca. 500 g

pikant, Naturdarm



783

Salchichón Ibérico

halbes Stück
ca. 500 g

luftgetrocknet, Naturdarm