

# Produktinformation

## Westfälischer Knochenschinken

luftgetrocknet oder geräuchert

**Auslobung:** Knochenschinken, kurant zugeschnitten ohne Eisbein, Schinkenspitze gekappt, von Hand trocken gesalzen, 6 Monate langzeitgereift.

**Zutaten:** Schweinefleisch, jodiertes Speisesalz, Zucker, Konservierungsstoff: E 250, E 252.

Die geräucherte Variante enthält zusätzlich Buchenholzrauch.

- Laktosefrei
- Glutenfrei
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Antioxidationsmittel
- frei von Allergenen



**Varianten:**  
1/1 Westfälischer Knochenschinken mit Schwarte vacuum verpackt  
1/1 Westfälischer Knochenschinken ohne Schwarte vacuum verpackt  
1/2 Westfälischer Knochenschinken mit Schwarte vacuum verpackt  
1/2 Westfälischer Knochenschinken ohne Schwarte vacuum verpackt

### Nährwertangaben:

Fett in %: **14,20**  
Eiweiß in %: **25,90**  
Kohlenhydrate in %: **0,00**  
Brennwerte in kcal/100g: **233,31**  
Brennwerte in kJ/100g: **979,00**

### Produktvorteile:

- kuranter Zuschnitt, nicht gepreßt
- mit Knochen gereift, dadurch einzigartiger Genuß
- einfaches Handling, minimierter Aufschnittverlust
- besonders mildes Aroma
- ausgereift, problemlos hauchdünn aufzuschneiden

**Qualitätsstufe:** Spitze · **Lagertemperatur:** <+14°C, trocken und lichtgeschützt · **Restlaufzeit:** 85 Tage

...Qualität aus  
Leidenschaft!



**KLÜMPER**<sup>®</sup>  
Schinkenspezialitäten seit 1821

