Zwetschgenbames 150 g geschnitten

Zwetschgenbames – fränkischer Rinderschinken

Zwetschgenbames – unaussprechlich und unwiderstehlich! Ins Hochdeutsche übersetzt bedeutet dieser fränkische Name, Pflaumen- bzw. Zwetschgenbaum. Der feine Rinderschinken, das nämlich ist Zwetschgenbames, wird über Zwetschgenholz lange – und nicht allzu warm – geräuchert. Nach weiterem Reifeprozess bekommt das Fleisch eine Farbe, die ebenfalls an Pflaumen erinnert. Und zu guter Letzt, sieht der Schinken am Stück aus, wie ein knorriger alter Zwetschgenbaum.
Für den höchsten Genuss, braucht der Zwetschgenbames viel Liebe und Zeit. Und genau das bekommt er in unserer Manufaktur. Am Ende entsteht eine Rohschinken Spezialität mit leichter Wacholdernote und feinsten Räucheraromen.
In dünne Scheiben geschnitten, ähnlich wie Carpaccio, ist Zwetschgenbames ein wahres Gedicht und gehört sowohl zur zünftigen fränkischen Brotzeit als auch in die gehobene Küche.
Unser Zwetschgenbames ist frei von Allergenen und bei unter 7°C noch ca. 10 Tage haltbar.

Zum Produkt

Nährwerte

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Rindfleisch, Speisesalz, Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Reifekulturen, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, natürlicher Rauch; Zur Herstellung vonn 100g Zwetschgenbames werden 130g Rindfleisch verwendet