

## Produktspezifikation

Artikel-Nr.: 8252

# Savoyer Schinken ohne Knochen, 12 Monate gereift, ohne Schwarte kurz

### 1. Produktbeschreibung

Der Schinken mit der französischen Qualitätsnominierung "Superieur" ist ein besonders hochwertiger luftgetrockneter Schinken, sein Herstellungszyklus liegt zwischen 210 bis 270 Tagen. Er zeichnet sich ausserdem dadurch aus, dass er sehr salzarm und trotzdem sehr geschmackvoll ist.



### 2. Zutaten

Schinkenfleisch, Salz, Konservierungsstoff: E252, Dextrose, Zucker,

### 3. Nährwerte / 100g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ /kcal	897/214
Fett	10 g
-davon gesättigte Fettsäuren	4,0 g
Kohlenhydrate	1,0 g
-davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	30 g
Salz	5,1 g

### 4. Produkt- & Verpackungsdaten

Preiseinheit: kilogramm  
 Versandeinheit: Karton  
 Stück / Versandeinheit: 1,000  
 Gewicht / Stück: 4,600

MHD-Tage: 45  
 Lagertemperatur: unter +7°C  
 EAN Stück / Paket: EAN13- 2399569 xxxxx P  
 EAN Versandeinheit: Karton  
 EAN128- (01)23375223995695

### 5. Allergene Zutaten (lt. Anhang IIIa der RL 2003/89/EG)

Glutenhaltiges Getreide	Nein	Krebstiere	Nein
Eier	Nein	Fisch	Nein
Erdnüsse	Nein	Soja	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Schalenfrüchte	Nein
Sellerie	Nein	Senf	Nein
Sesamsamen	Nein	Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Lupinen	Nein	Weichtiere (Mollusken)	Nein

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

GVO-Erklärung: Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Rechtsnormen und ist gemäß VO EG 1829/2003 und EG 1830/2003 BzI.GVO nicht kennzeichnungspflichtig.  
 Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung.