



# Original Bernardi Speck



**Artikelnummer:** 1500

**Hersteller:** K. Bernardi

**Mengenangabe:** ca. 2,25 kg

Nur beste Partien von ausgewählten Schinken werden in einer überlieferten Salz-Gewürzmischung vier Wochen gepökelt und dann langsam kalt geräuchert. Anschließend verweilt der Speck ca. vier bis fünf Monate in einem extra hierfür vorgesehenen Verfeinerungskeller, in welchem er sein unnachahmlich mildes Aroma erhält. Mild geräuchert, 4 □ 5 Monate natürliche Reifung.

## **Zusätzliche Informationen**

Ursprungsland 005

Zolltarifnummer 0210198105

LagerungshinweisN

## **Zutaten:**

Schweineschlegel, Nitritpökel- salz (Siedesalz, Konservier- ungsstoff: Natriumnitrit), schwarzer Pfeffer, Koriander, natürliche Aromen.