

BODEGAS MEHLO SPANISCHE WEINE PRÄSENTIERT: DON IBERICO Schinkenspezialitäten aus Guijuelo (Salamanca)



Jamon Iberico BELLOTA Reserva

SPANISCHE WEINE

Aus dem Hinterlauf des Iberischen Scheines wird dieser Schinken gemacht, das Fleisch mit Knochen wird erst sorgfältigst gepökelt, um danach mind. 36 Monate in luftigen Trocknungshallen zu reifen. Dadurch entsteht das feine und würzige Aroma, welches nur in diesen Schinken Spaniens zu finden ist.

Jamon Iberico BELLOTA RESERVA geschnitten, vacc.

zu € 13.-/ 100 gr. Best. Nr. DI 1001L

Jamon Iberico BELLOTA RESERVA am Stück mit Bein ,Gewicht ca. 7-8 Kg.

zu € 55.-/Kg Best. Nr. DI 1001E

Jamon Iberico RECEBO am Stück ohne Bein. Schwarte und wenig Fett

zu € 90.-/Kg. Best. Nr. DI 1001D

Paletta (Schulter) Iberico BELLOTA geschnitten, vacc.

zu € 10./ 100 gr. Best. Nr. DI 1002 L

Warum ist dieses Fleisch so gesund?

Aufgrund der genetischen Eigenschaften wird durch die Mast mit den Eicheln die Fähigkeit des Fleisches unterstützt, die sog. Synthetisierung von Öl- und Linolsäuren zu bilden. Dadurch entsteht ein sehr hoher Anteil an „gutem“ HDL-Cholesterin(42 mg./100g.),was in etwa dem von Truthahn entspricht, welcher als sehr gesund eingeschätzt wird.

Was bedeutet Bellota und Recebo: Die Schweine(*sus scrofa mediteraneus*) sind in den letzten 3-4 Mon. auf den Wildweiden, sog. Dehesas unterwegs, die sog. montanera. Dort fressen sie sowohl Gräser und Kräuter, als auch die Eicheln (Bellotas) der dort stehenden (Kork)Eichen. Mit der Bezeichnung Bellota wird Ernährung ausschließlich mit diesen Eicheln unterstrichen, bei der Aufzucht Recebo wird nur in den letzten Monaten mit diesen Eicheln und anderen Hülsenfrüchten zugefüttert. Das Schwein nimmt dadurch die Würznoten dieser Eicheln besonders intensiv auf.



**Schinkenhalterung zum Aufschneiden des Jamon
Iberico am Bein, Metallklammern und Holzbrett**

Preis: € 33.- Best.Nr.: DI 1000



MIT DER GANZEN SEELE SPANIENS
MEHLO SPANISCHE WEINE