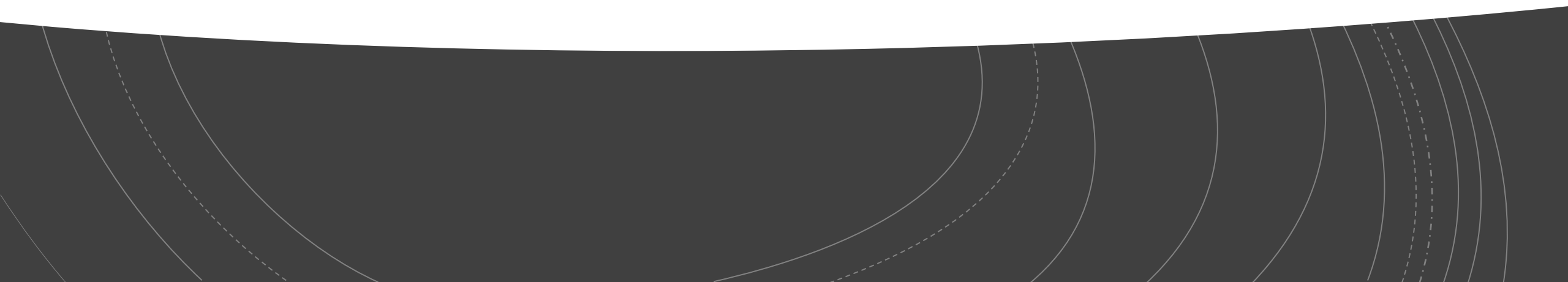


**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946



# **KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**Italien Bedienungstheke**

Italien  
Rohwurst  
Bedienungs-  
theke

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien

Rohwurst



## **1884 Salami Milano feingekörnt**

Original italienische Salami Milano, aus reinem Schweinefleisch hergestellt, feine italienische Würze runden den Geschmack ab. Mittelfeine Körnung.

Stückgewicht: 1,5 kg

Kartoninhalt: 8 ST / KT

RLZ: 60 Tage



### **1804 Salame Venticina grob gekörnt, scharf**

Grob gekörnte Salami, mit einem kräftigen würzigen Geschmack. Venticina ist eine Wurst, die heute als edel betrachtet wird, denn sie wird aus den wertvollsten Teilstücken vom Schwein hergestellt.

Stückgewicht: 2,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 120 Tage



## **1811 Finocchiona**

Luftgetrocknete, toskanische Spezialität mit wilden Fenchelsamen, der wesentlich schmackhafter und aromatischer ist als der normale Fenchel, dafür aber einen milderen und delikateren Geschmack aufweist.

Stückgewicht: 3,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 60 Tage



### **1823 Salsiccia Napoli piccante Ringsalami**

Die Wurst mit der typischen Bogenform wird aus magerem und mittelgrob bis grob zerkleinertem Fleisch hergestellt. Sie ist pikant im Geschmack.

Stückgewicht: 0,45 kg

Kartoninhalt: 20 ST / KT

RLZ: 45 Tage





### **1832 Salami Spianata Calabria**

Die typischerweise flache Wurst, mit einem mittelgrob zerkleinerten Brät, ist entschieden im Geschmack. Hergestellt nach dem typischen Rezept Kalabriens, ist sie pikant im Geschmack.

Stückgewicht: 1,0 kg

Kartoninhalt: 4 ST / KT

RLZ: 50 Tage



## **1879 Salami Spianata Romana 1/2 Stück**

Zubereitet wird diese Salami aus magerem, feingewolfem Schweinefleisch, das mit Speckstückchen vermischt, und schließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt wird. Nach der Abfüllung wird sie in die charakteristische Form gepresst, auf der ihr Name beruht. Diese Salami zeichnet sich durch einen milden und zugleich vollmundigen, herzhaften und ausgewogenen Geschmack aus.

Stückgewicht: 1,2 kg

Kartoninhalt: 4 ST / KT

RLZ: 60 Tage



## 1778 Ital. Salami - La Mandola

Exklusive Spezialsalami mit besonderen Gewürzen und natürlichen Aromen verfeinert für einen herzhaften Geschmack.

**Mindestbestellmenge: 100 KG**

Stückgewicht: 3,0 kg

Kartoninhalt: 1 ST / KT

RLZ: 90 Tage

Italien  
Kochschinken  
Bedienungs-  
theke

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien

Kochschinken



## **7512 Toskanischer Kochschinken 1/2**

Mit den klassischen Gewürzen der Toskana, Rosmarin und Knoblauch wurde dieser Schinken über 48 Stunden mariniert. Im anschließenden 1 4-stündigen sanften Grillen bei einer Temperatur von 96 °C entwickelt dieser Schinken einen würzig-delikateten Geschmack.

Stückgewicht: 4,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 60 Tage

Italien  
Rohschinken  
Bedienungs-  
theke

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohschinken  
„Block“





## **8022 Ital. Trüffelrohschinken 1/2**

Ital. Rohschinken im Blockzuschnitt harmonisch abgestimmt mit gehobelten schwarzen Trüffeln für einen delikaten Geschmack, welcher mind. 12 Monate gereift wurde.

Stückgewicht: 2,5 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 80 Tage

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohschinken  
„traditionelle Form“



**8520 Ital. Landschinken 1/1 "Pelatello" , ohne Knochen  
ohne Schwarte**

Luftgetrockneter Schinken, ohne Knochen und ohne Schwarte, in Schinkenform geformt Mindestreifung: 9 Monate.

Stückgewicht: 4,5 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 40 Tage



**8521 Ital. Landschinken 1/2 ohne Schwarte, ohne Knochen**

Luftgetrockneter Schinken, ohne Knochen und ohne Schwarte, in Schinkenform geformt Mindestreifung: 9 Monate.

Stückgewicht: 2,2 kg

RLZ: 40 Tage



### **8541 Parmaschinken "Pelatello" 1/1 ohne Knochen, ohne Schwarte**

Original italienischer Parmaschinken, ohne Knochen und ohne Schwarte, in Schinkenform gepresst, mild im Geschmack.

Reifezeit: ca. 14 Monate

Stückgewicht: 5,5 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 40 Tage



**8543 Parmaschinken "Pelatello" 1/2 ohne Knochen,  
ohne Schwarte "Dolce Vita"**

Original italienischer Parmaschinken, ohne Knochen und ohne Schwarte, in Schinkenform gepresst, mild im Geschmack. Reifezeit: ca. 14 Monate

Stückgewicht: 2,5 kg

Kartoninhalt: 4 ST / KT

RLZ: 40 Tage



## 8514 Prosciutto Parma 24 DOP Rossi

Es ist ein typisches Produkt der Provinz Parma und weist eine jahrhundertealte Tradition auf.

Es ist auf der ganzen Welt bekannt und zeichnet sich nicht nur durch seine Nährwerte aus, sondern auch durch die ""Corona"", die Marke, die nur auf dem Original verbrannt wird. Der Schinken sind süß und weich.

Stückgewicht: 9,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT



## 8172 San Daniele "Pelatello" 1/1 ohne Schwarte

Benannt ist er nach seinem Herkunftsort San Daniele nordwestlich von Udine in Friaul. Das dortige Zusammentreffen von trockener Luft aus den Alpen und feuchtwarmer von der Adria schafft ein besonders günstiges Klima für die Reifung der Schinken. Schinken ohne Knochen, ohne Schwarte in Birnenform, schonend geformt.

Stückgewicht: 6,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 40 Tage

8595 Culatello di Zibello Ital. Rohschinken



### **8595 Culatello di Zibello Ital. Rohschinken**

Culatello ist ein typisches Produkt der Provinz Parma und wird aus dem größten muskulösen Teil der Hinterkeule von Schweinen ohne Knochen und ohne Haut hergestellt. Es wird von Hand gesalzen und äußerlich mit einem Schutz (Blase) versehen, um es besser zu konservieren und zu schützen.

Stückgewicht: ca. 2,0 kg

Kartoninhalt: 4 ST / KT

RLZ: 50 Tage

Italien  
Brühwurst  
Bedienungs-  
theke

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien

Brühwurst



### **9415 Orig. ital. Mortadella 1/2 mit Pistazien**

Original italienische Mortadella, hauchdünn geschnitten, eine besondere Spezialität. Nur beste Zutaten verleihen dieser Wurst ihre außergewöhnliche Konsistenz und einen unvergleichlichen Geschmack.

Stückgewicht: 3,0 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 60 Tage

Italien  
Rindfleisch-  
produkte  
Bedienungs-  
theke

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rindfleisch-  
produkte



### **8585 Bresaola "Punta D'Anca" 1/2**

Luftgereifte Rindfleisch- Edelstücke aus Südamerika. Eine Spezialität aus dem Veltiner Tal.

Stückgewicht: 3,2 kg

Kartoninhalt: 2 ST / KT

RLZ: 50 Tage

Italien  
Diverse  
Bedienungs-  
theke

**KREMERSS**

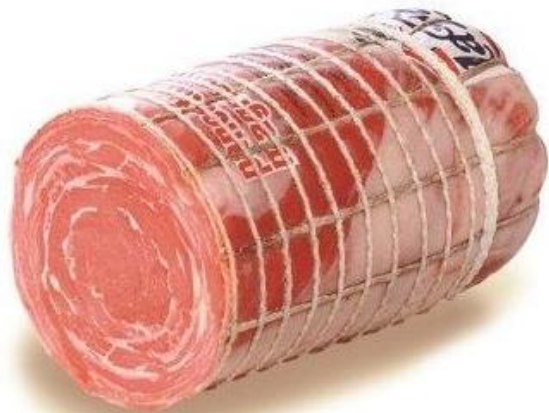
EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946



**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
„Diverse“



### **3020 Pancetta magretta - luft. Bauchspeck 1/2**

Pancetta ist eine italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein.

Weniger fette Stücke werden gerollt und in Därme gefüllt.

Stückgewicht: 1,5 kg

Kartoninhalt: 4 ST / KT

RLZ: 50 Tage

# **KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**Italien SB**

Italien  
Rohwurst  
SB

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohwurst  
geschnitten



## **24087 Milano Salami 80g**

Original italienische Salami Milano, aus reinem Schweinefleisch hergestellt, feine italienische Würze runden den Geschmack ab. Mittelfeine Körnung.

Packungsgewicht: 0,08 kg

Kartoninhalt: 12 PK / KT

RLZ: 45 Tage



## 24022 Napoli Salami 80g

Die typische Salami aus Neapel besteht aus magerem Schweinefleisch sowie zartem Schweinespeck und schwarzen Pfefferkörnern. Das Fleisch sowie der Speck werden grob zerkleinert und mit schwarzem Pfeffer und ein wenig Knoblauch gewürzt, bevor sie in Naturdarm abgefüllt und luftgetrocknet werden.

Packungsgewicht: 0,08 kg

Kartoninhalt: 12 PK / KT

RLZ: 45 Tage



## **24090 Ital. Spianata Salami 80g**

Norditalienische Salami, das Fleisch wird fein gehackt. Nachdem Verpacken erhält sie ihre besondere, flache Form.

Packungsgewicht: 0,08 kg

Kartoninhalt: 12 PK / KT

RLZ: 45 Tage





## 24235 Finocchiona IGP 90g

Toskanisches Schweinefleisch, gehackt, gewürzt mit wilden Fenchelsamen, in Naturdärme gefüllt und gepökelt.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 45 Tage



## 24236 Ital. Salami mit Rotwein 90g

Toskanisches Schweinefleisch, gehackt, gewürzt und aromatisiert mit Chianti Colli Senesi DOCG-Wein, gefüllt und gepökelt.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 45 Tage

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien

Rohwurst

Stückware

(ohne Kühlung bzw.

Raumtemperatur haltbar)



### **24227 Salamino Cacciatore 180g**

Gehacktes, gewürztes und aromatisiertes Schweinefleisch, gefüllt und gepökelt. Der Duft ist zart, der Geschmack süßlich und natürlich.

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage



**24226 Salamino Piccante 180g**

mittelgrobe Salami aus magerem Schweinefleisch, mit Paprika und Chili pikant gewürzt

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage



### **24228 Salamino Toscanello 180g**

Gehacktes, gewürztes und aromatisiertes Schweinefleisch, gefüllt und gepökelt gemäß den in den Produktionsvorschriften festgelegten Verfahren für einen aromatischen Geschmack.

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage



### **24229 Salamino al Tartufo 180g**

Der Salamino al Tartufo ist eine majestätische Wurst, die mit einer guten Menge toskanischen schwarzen Trüffels angereichert ist.

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage



## **24225 Salametto di cinta sense 180g**

Die Cinta Senese ist eine rustikale Rasse, die durch ein rosa Band gekennzeichnet ist, das die Brust des Schweins umgibt, daher der Name "Cinta". Die Qualität des Cinta Senese-Fleisches und die Handwerkskunst ermöglichen es uns, ausgezeichnete Wurstwaren zu erhalten, das Ergebnis eines echten und natürlichen Ansatzes und des Respekts für eine gesunde landwirtschaftliche Umgebung.

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage





### **24330 Salamino al Cinghiale 180g**

Luftgetrocknete Salami aus magerem Wildschwein- und Schweinefleisch. Das Besondere an unserer Salame con Cinghiale ist die Tatsache, dass es sich hierbei um eine italienische Wildschweinsalami handelt. Besonders deshalb, weil die würzige Salzwurst ansonsten traditionell aus Rindfleisch und Schweinefleisch gemacht wird.

Stückgewicht: 0,18 kg

Kartoninhalt: 10 ST / KT

RLZ: 45 Tage



## 24135 - Ital. Canto Antico - Mandola Geschenckverpackung 370g

Exklusive Spezialsalami. Fettarme Mischung aus Schweineschinken, gemahlen und gewürzt mit Salz, Gewürze und natürliche Aromen (mit Gutturnio), gefüllt und von Hand gebunden. Kurz gereifte Salami.

**Mindestbestellmenge: 100 KG**

Stückgewicht: 0,37 kg

Kartoninhalt: 12 ST / KT

RLZ: 60 Tage

Italien  
Rohschinken  
SB

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohschinken  
geschnitten



### **24102 Original Parmaschinken 100g**

geschnittener Parmaschinken, süßlich ohne Nachgeschmack

Packungsgewicht: 0,10 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 60 Tage



## 24238 Ital. Lomo 90g

Schweinelende mariniert mit Gewürzen und frischem Knoblauch, lange Würze.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 45 Tage

Italien  
Kochschinken  
SB

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Kochschinken  
geschnitten





## 24230 Toskanischer Kochschinken - Alta Qualita 90g

Schweinekeule, mit Honig mariniert und im Ofen gegart.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 12 PK / KT

RLZ: 21 Tage



## 24231 Ital. Kochschinken im Ofen gebraten mit Lorbeer und Wacholderbeeren 90g

Im Ofen gebratene Schweinekeule, mariniert mit Honig und frischem Knoblauch und gewürzt mit frischem Lorbeerblatt und wilden Wacholderbeeren.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 21 Tage

Italien  
Brühwurst  
SB

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Brühwurst  
geschnitten



## **24089 Mortadella 100g**

Original italienische Mortadella, hauchdünn geschnitten, eine besondere Spezialität. Nur beste Zutaten verleihen dieser Wurst ihre außergewöhnliche Konsistenz und einen unvergleichlichen Geschmack.

Packungsgewicht: 0,10 kg

Kartoninhalt: 12 PK / KT

RLZ: 21 Tage

Italien  
Diverse  
SB

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien

„Diverse“

(ohne Kühlung bzw.

Raumtemperatur haltbar)



### **24223 Lombo stagionato trancio 250g**

Schweinelende gewürzt mit Knoblauch und Wacholder.  
Luftdicht verpackt. - geheilt

Schweinelende, gewürzt und gewürzt mit Knoblauch und  
Wacholderbeeren. Luftdicht verpackt.

Packungsgewicht: 0,25 kg

Kartoninhalt: 8 PK / KT

RLZ: 45 Tage



**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
„Diverse“  
geschnitten



## 24232 Ital. Porchetta - Spanferkelbraten mit Safran-Honig (DOP) glasiert 90g

Spanferkelbraten mariniert mit Gewürzen und frischem Knoblauch, gebraten und glasiert mit toskanischem Honig und Safran di San Gimignano DOP.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 21 Tage



## 24233 Ital. Schweinebraten mit Salbei und "Vernaccia di San Gimignano DOCG" 90g

Frische Schweinelende, mariniert mit Honig und frischem Knoblauch, gebraten und garniert mit frischen Salbeiblättern und Vernaccia di San Gimignano DOCG.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 21 Tage



## 24234 Ital. Coppa - Bratnacken mit Agresto Toscano 90g

Frischer Capocollo vom Schwein, mariniert mit Honig und frischem Knoblauch, gebraten und mit Agresto Toscano garniert.

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 21 Tage



## 24237 Ital. Bauchspeck 90g

Schweinebauch mariniert mit Gewürzen und frischem Knoblauch, lange gewürzt

Packungsgewicht: 0,09 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 45 Tage

Italien  
„Aperitivo“  
SB

**KREMER**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
„Aperitivo“



## **24332 Gourmet Aperitivo Eccezionale 140g**

bestehend aus:

ital. Rohschinken 30g

ital. Coppa "Magretta" 30g

Salami Italiano 30g

ital. Salami Spianata Piccante 30g

Grüne Oliven 20g

Packungsgewicht: 0,14 kg

Kartoninhalt: 6 PK / KT

RLZ: 30 Tage





### **24333 Gourmet Aperitivo Insieme 140g**

bestehend aus:

ital. Rohschinken "Nazionale" 30g

ital. Coppa "Magretta" 30g

ital. Salami Napoli 30g

Chilikäse 30g

Grüne Oliven 20g

Packungsgewicht: 0,14 kg

Kartoninhalt: 6 PK / KT

RLZ: 30 Tage



### **24334 Gourmet Aperitivo Esperienza 140g**

bestehend aus:

Südtiroler Speck 30g

Salami Italiano 30g

Provola Käse geräuchert 30g

Grissini 30g

Grüne Oliven 20g

Packungsgewicht: 0,14 kg

Kartoninhalt: 6 PK / KT

RLZ: 30 Tage

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
„Party Tray“



## **24354 Antipasto Italiano 340g**

bestehend aus:

80g grüne Oliven

55g Rohschinken

55g Salame Napoli

55g Chili Käse

55g Kräuter Käse

40g getrocknete Tomaten

Packungsgewicht: 0,34 kg

Kartoninhalt: 3 PK / KT

RLZ: 30 Tage



## **24355 Antipasto Mediterraneo 290g**

bestehend aus:

80g grüne Oliven

55g Rohschinken

55g Salame Milano

55g Rosette

45g Jamon Iberico

Packungsgewicht: 0,29 kg

Kartoninhalt: 3 PK / KT

RLZ: 30 Tage



## **24356 Antipasto Tradizionale 320g**

bestehend aus:

70g grüne Oliven

55g Rohschinken

55g Salame Napoli

55g Coppa

55g Geräucherte Scamorza

30g getrocknete Tomaten

Packungsgewicht: 0,32 kg

Kartoninhalt: 3 PK / KT

RLZ: 30 Tage



### **24357 La Famiglia 320g**

bestehend aus:

100g Pecorino

55g Salami Milano

55g Rohschinken

55g Coppa

55g Salami Napoli Piccante

Packungsgewicht: 0,32 kg

Kartoninhalt: 3 PK / KT

RLZ: 30 Tage

# **KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**Italien GV**



Italien  
Rohwurst  
GV

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohwurst  
geschnitten



### **16766 Spianata Romana 300g**

Milde Spianata Salami aus reinem Schweinefleisch. Während des Reifeprozesses wird die Salami gepresst und ist auch unter dem Namen italienische Brettsalami bekannt.

Packungsgewicht: 0,30 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 30 Tage



### **16764 Milano Salami 500g**

Feine Salami Milano aus reinem Schweinefleisch, fein gewürzt. Von delikatem Duft und appetitanregendem Geschmack. In zarte Scheiben geschnitten.

Packungsgewicht: 0,50 kg

Kartoninhalt: 6 PK / KT

RLZ: 30 Tage



### **16849 Fenchelsalami 500g**

Eine Spezialität aus der Toskana. Diese locker gestopfte Salami, die in Italien als Finocchiona Sbriciolona bekannt ist, wird sowohl aus fetten als auch aus mageren Stücken vom Schwein hergestellt. Die lange Trockenphase in kühlen Kellerräumen macht ihren milden Geschmack aus. Der verwendete Fenchel, italienisch finocchio wächst wild im Chianti und ist die charakteristische Zutat dieser regionalen Spezialität, die von Feinschmeckern weltweit geschätzt wird.

Packungsgewicht: 0,50 kg

Kartoninhalt: 9 PK / KT

RLZ: 60 Tage

Italien  
Rohschinken  
GV

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946

**KREMERSS**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH- UND WURSTWAREN SEIT 1946

Italien  
Rohschinken  
geschnitten



### **16791 Ital. Landschinken 500g Prosciutto crudo**

Im Vergleich zu anderen Schinkenspezialitäten wird dieser original italienische Rohschinken nur sparsam mit Salz behandelt. Das sorgt für den besonderen würzig-milden Geschmack.

Packungsgewicht: 0,50 kg

Kartoninhalt: 6 PK / KT

RLZ: 30 Tage





## 16790 Parmaschinken 500g 30 Scheiben

Der Parmaschinken ist etwas für wahre Feinschmecker. Denn der luftgetrocknete Rohschinken stammt aus der italienischen Provinz Parma und wird nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt. Dank des sanften Pökels sowie der monatelangen Lufttrocknung erhält der edle Schinken sein mild-würziges Aroma und eine herrlich zarte, leicht mürbe Konsistenz.

Packungsgewicht: 0,50 kg

Kartoninhalt: 10 PK / KT

RLZ: 30 Tage



**kremers**

EUROPAS FEINSTE FLEISCH-UND WURSTWAREN SEIT 1946