

## Schwäbischer Bauernschinken

URL



[https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Fleisch/Schwein/Schwaebischer-Bauernschinken\\_7012](https://mutti-kocht-am-besten.de/produkt/Lebensmitteln/Fleisch/Schwein/Schwaebischer-Bauernschinken_7012)

— Allgemeine Angaben  
**Produktbild**



## **Beschreibung**

Schwäbischer Bauernschinken -Wir stellen den Schinken mit den unvergleichlichen rauchig-milden Geschmack aus den Hüften regional ansässiger Landschweine her. Jetzt entdecken!

## **Schwäbischer Bauernschinken - die Herstellung**

Wir stellen unseren Bauernschinken ausschließlich aus den Hüften unserer Landschweine her. Er wird 14 Tage lang trocken gepökelt. Anderst als beim berühmten Schwarzwälder Schinken räuchern wir unseren Bauernschinken über 10 Tage im Buchenrauch. Durch diesen langsamen und sorgfältigen Prozess stellen wir den unvergleichlichen rauchig-milden Geschmack sicher.

## **Unser Landschwein - das Schwein**

Unsere Schweine kommen von einem Familienbauernhof in Sindlingen. Regionaler Futteranbau sowie regionale Haltung und Schlachtung garantieren eine stets hervorragende Qualität.

## **Details zur Anzeige**

Preis 12,73 €  
inkl. MwSt.

---

ebiz-consult e.K.

Kurt-Schumacher-Ring 2  
D-63329 Egelsbach  
GERMANY

TEL: +49 (0) 6103 831 47-0

FAX: +49 (0) 6103 831 74-29

Email : [info@ebiz-consult.de](mailto:info@ebiz-consult.de)

Internet: <http://www.ebiz-consult.de>