

# Bickelbacher

## Delikate Rohschinken Gewürzzubereitungen



**Wir verwenden unbelastete Naturgewürze und keinerlei künstliche Zusätze**

### Qualität & Fleischermehrwert

Unsere Naturgewürz- Mischungen haben sich hervorragend zur Herstellung deftiger, arteigener Rohschinken- Spezialitäten bewährt. Alle verwendeten Zutaten stammen ausschließlich aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

Als Zuckervariante verwenden wir **SYRANEMA** Roh – Rohrzucker. Diese aromatische Zuckerqualität optimiert die **geschmackliche Harmonisierung & natürliche Umrötung**. Die ätherischen Öle der verwendeten Naturgewürze besitzen eine natürlich hohe antibakterielle, keimhemmende Wirkung, welche eine nitritreduzierte Rohschinken- Herstellung ermöglicht.

### Gewürzzubereitung ` Roher Alp- Schinken ` / Außenwürzung

Zutaten Gewürzzubereitung Roher Alp- Schinken: Rohrohrzucker\*, Pfeffer schwarz\*, Knoblauch \*, Kümmel \*, Wacholderbeeren\*, Majoran \*, Rosmarin\*, Kerbel\*, Lorbeer\*, Beifuß\*  
( \*aus kontrolliert biologischen Anbau ) **Zugabe: 15 g / kg**

**Art.Nr. 0857 / Gebindegröße: ab 1 kg**

### Gewürzzubereitung ` Rohschinken Tirolerart ` / Außenwürzung

Zutaten Gewürzzubereitung Rohschinken Tirolerart :  
Rohrohrzucker\*, Pfeffer schwarz\*, Knoblauch\*, Wacholderbeeren\*, Rosmarin\*, Kerbel\*, Lorbeer\*,  
Beifuß\* ( \*aus kontrolliert biologischen Anbau ) **Zugabe: 15 g / kg**

**Art.Nr. 0858 / Gebindegröße: ab 1 kg**



- \* Ohne künstliche Zusätze \*
- \* Keinerlei Geschmacksverstärker \*
- \* Ohne jegliche kennzeichnungspflichtige Allergene \*