

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 ` Fenchel- Rohschinken ` / Außenwürzung

Zutaten Gewürzzubereitung Fenchel- Rohschinken: Fenchelsaat*, Rohrohrzucker*, Pfeffer schwarz*, Knoblauch *, Kümmel *, Wacholderbeeren*, Majoran *, Rosmarin*, Kerbel*, Lorbeer*, Beifuß*, Piment*, SB- Öl* (*aus kontrolliert biologischen Anbau) **Zugabe: 15 g / kg**

Art.Nr. 0856 / Gebindegröße: ab 1 kg

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*, Petersilie*, SB- Öl* (*aus kontrolliert biologischen Anbau) **Zugabe: 15 g / kg**

Art.Nr. 0858 / Gebindegröße: ab 1 kg