

Zwetschgenbames 150 g geschnitten

Zwetschgenbames – fränkischer Rinderschinken

Zwetschgenbames – unaussprechlich und unwiderstehlich! Ins Hochdeutsche übersetzt bedeutet dieser fränkische Name, Pflaumen- bzw. Zwetschgenbaum. Der feine Rinderschinken, das nämlich ist Zwetschgenbames, wird über Zwetschgenholz lange – und nicht allzu warm – geräuchert. Nach weiterem Reifeprozess bekommt das Fleisch eine Farbe, die ebenfalls an Pflaumen erinnert. Und zu guter Letzt, sieht der Schinken am Stück aus, wie ein knorriger alter Zwetschgenbaum. Für den höchsten Genuss, braucht der Zwetschgenbames viel Liebe und Zeit. Und genau das bekommt er in unserer Manufaktur. Am Ende entsteht eine Rohschinken Spezialität mit leichter Wachholdernote und feinsten Räucheraromen. In dünne Scheiben geschnitten, ähnlich wie Carpaccio, ist Zwetschgenbames ein wahres Gedicht und gehört sowohl zur zünftigen fränkischen Brotzeit als auch in die gehobene Küche. Unser Zwetschgenbames ist frei von Allergenen und bei unter 7°C noch ca. 10 Tage haltbar.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 150 g

Unzubereitet pro Portion 100 g

Brennwert kj	1348.5 kj	Brennwert kj	1348.5 kj
Brennwert kcal	319.5 kcal	Brennwert kcal	319.5 kcal
Fett	7.5 g	Fett	7.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	2.775 g	davon gesättigte Fettsäuren	2.775 g
Kohlenhydrate	1.5 g	Kohlenhydrate	1.5 g
davon Zucker	1.5 g	davon Zucker	1.5 g
Eiweiß	61.5 g	Eiweiß	61.5 g
Salz	6.75 g	Salz	6.75 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Rindfleisch, Speisesalz, Zucker, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Reifekulturen, natürliches Aroma, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, natürlicher Rauch; Zur Herstellung von 100g Zwetschgenbames werden 130g Rindfleisch verwendet