



SERRANO SCHINKEN SB 80 g "ohne Kühlung"



Die Serrano Schinken werden mit höchster Sorgfalt ausgesucht und verarbeitet. Nach dem Reifeprozess werden die Schinken mit einer speziellen Schneidetechnik bei niedriger Temperatur hauchdünn aufgeschnitten und verpackt. Nun sind alle Voraussetzungen für einen einzigartigen Geschmack garantiert.

Der Jamón Serrano schmeckt einfach köstlich!!!

Die Schinken stammen von Schweinen deren Genetik zu 50% aus dem bekannten Duroc Schwein besteht.

Da der Schinken ohne Kühlung haltbar ist, entstehen neue Platzierungsmöglichkeiten, was zu einer effizienten Verkaufsflächennutzung beiträgt, und zusätzliche Umsätze generiert.



1,26 m

52 cm

23 cm

Serrano Schinken SB 80 g ohne Kühlung haltbar

Original spanischer Serrano Schinken, mindestens 12 Monate Reifung, in 6 Scheiben geschnitten, SB 80 g Atmosphäpackung mit Zwischenfolie, Bei Raumtemperatur haltbar
Die Unterschale ist bis zu 80% aus recyceltem Material, und ist 100% recycelbar



50% Duroc Schwein



Zweitplatzierungen steigern die Aufmerksamkeit und forcieren den Abverkauf

Nutzen Sie die richtige Platzierung des Serrano Schinken direkt neben dem Spargel



Display Serrano Schinken SB 80 g

Im attraktivem Displayaufsteller
Inhalt: 72 Stück (6 Kartons a 12 Stück)
Displaygewicht: 5,76 Kg (Nettogewicht)
Restlaufzeit: 35 Tage (bei Anlieferung)
Bei Raumtemperatur haltbar

Display & Kartons aus Papier das aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft stammt

