

## Marktinformation KW 27/11

### Wurst vom Bellota Schwein

Das echte Iberico Bellota Schwein ist das wohl begehrteste seiner Rasse. Charakteristisch sind sein dunkles Fell und seine langen dünnen Beine. Aufgrund der genetischen Charakteristik besitzt es die Eigenschaft, Fett in seinem Muskelgewebe zu speichern. Daraus resultiert der saftige, unverwechselbare Geschmack. Diese Schweinerasse existiert heutzutage nur noch im Südwesten der iberischen Halbinsel. Die Ernährung besteht aus Eichele, Kräutern und saftigen Gräsern, die es unter den Steineichen und Korkeichen findet.

Mit dieser Ernährung erzeugt unser Exklusiv-Partner für Iberico Schwein den unverwechselbaren Geschmack. Zudem achtet er auf Nachhaltigkeit und Umwelt: Erst 2010 wurde in eine Photovoltaikanlage zur Stromgewinnung investiert. Ein sicherlich wichtiges Kriterium, aber nicht nur dies – der entscheidende Vorteil unseres Partners ist die konstante Lieferfähigkeit von Qualität und Geschmack. Dies hat einerseits mit der Leidenschaft des Besitzers zu tun, aber auch mit der strengen und präzisen Auswahl und Mischung des Futters. Seine reinrassigen Ibericos leben nicht nur in unverbrauchter Natur, sondern bekommen auch das beste Wasser.

Dies alles schmeckt man, wenn der luftgetrocknete Lombo (Rücken) und der mit wirklich mildem Paprika versetzte Cachaco (Nacken) auf der Zunge zergehen.

Art.Nr. 9130	Paio do Lombo:	Rauchwurst vom Iberico Bellota (Rücken)
Art.Nr. 9132	Paio do Cachaco:	Rauchwurst vom Iberico Bellota (Nacken)

Man nimmt den Lachs des Iberico Schweins. Dieser wird in eine Mischung aus Paprika und frischen Kräutern mehrere Tage eingelegt und in den Naturdarm eingefüllt. Daraufhin lässt man ihn für 120 Tage an der Luft trocknen. Diese Wurst sollte man vor dem Verzehr in dünne Scheiben schneiden.

Die frische Chourico Bratwurst hat einen besonders ausgewogenen und harmonischen Geschmack mit leichter Paprikanote und ist sowohl zur Paella als auch zum Frühstück ein voller Genuss.

Artikel Nr. 9133