



VOM FEINSTEN

# Der KÖNIG unter den Schinken

Er ist viel mehr als nur eine spanische Delikatesse: Ibérico-Schinken steht für Tradition, Qualität, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit. Doch letztlich ist es der unvergleichliche Geschmack, der dem Jamón Ibérico die Krone aufsetzt

## So erkennt man die Qualität von Ibérico-Schinken

**Schwarzes Siegel:** Jamón de Bellota. 100 % Ibérico aus Weidehaltung. In der Mast kommen nur Eicheln und Naturprodukte zum Einsatz. Eine außergewöhnliche Delikatesse.

**Rotes Siegel:** Paleta Ibérica de Bellota. Mindestens 50 % Ibérico. Haltung und Mast entsprechen den Bestimmungen des schwarzen Siegels.

**Grünes Siegel:** Cebo de Campo. Mindestens 50 % Ibérico aus Weidehaltung. In der Mast werden zusätzlich Getreide, Hülsenfrüchte und Feldkräuter verfüttert.

**Weißes Siegel:** Jamón de Cebo Ibérico. Mindestens 50 % Ibérico. Die Tiere werden auf Höfen und nicht auf der Weide gehalten. Die Mast entspricht dem grünen Siegel. Die meistverbreitete Qualitätsstufe.



Man kann es nicht oft genug sagen: Ibérico-Schinken ist keine geografische Herkunftsbezeichnung, sondern der Name leitet sich von einer Schweinerasse ab, dem berühmten Ibérico-Schwein. Es unterscheidet sich äußerlich vor allem durch seine schwarze Haut- und Hufarbe von seinen Artgenossen. Entscheidend jedoch ist das, was unter der Haut steckt: Sein außergewöhnlich aromatisches Fleisch beschert dem Schinken einen herrlichen, unverwechselbaren Geschmack und unerreichte Zartheit. Das ist kein Zufall – die Tiere verbringen ihr ganzes Leben auf Weideplätzen unter freiem Himmel und werden für die höchste Qualitätsstufe ausschließlich mit Eicheln gefüttert.

Apropos Qualität: Um den Gourmets weltweit absolute Transparenz beim Einkauf der Delikatesse zu gewährleisten, haben die Ibérico-Hersteller ein strenges System geschaffen, das die vollständige Rückverfolgbarkeit von jedem Stück Ibérico-Schinken

„vom Feld bis auf den Tisch“ sicherstellt. Sie erkennen es an vier farbigen Siegeln auf den Schinken. Dabei steht Schwarz für die höchste und Weiß für die niedrigste (aber immer noch herausragende) Qualität –



Das Herstellungsmodell  
von Ibérico-Schinken  
ist das strengste der Welt

siehe Kasten links. Ein kurzer Blick auf die Siegel genügt und schon können Sie sicher sein, dass ein Schinken auch wirklich ein Ibérico-Schinken ist.

Wenn Sie noch mehr Informationen über die Qualitätsstufen erhalten möchten oder einzelne Ibérico-Schinken anhand des aufgedruckten Barcodes identifizieren und rückverfolgen möchten, laden Sie sich die kostenlose Ibérico-App aufs Smartphone – gibt's im App Store® oder bei Google Play™.

   [hampassiontour.eu](https://www.hampassiontour.eu)  
#hampassiontour

Der Inhalt der vorliegenden Veröffentlichung gibt nur die Meinung ihres Autors wieder und fällt ausschließlich in seine Verantwortung. Die Europäische Kommission übernimmt keine Haftung für die Nutzung, die von der dort enthaltenen Information gemacht werden kann.



VON DER EUROPÄISCHEN  
GEMEINSCHAFT  
KOFINANZIERTER KAMPAGNE

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT  
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE  
TRADITIONEN FÖRDERN.

