



MARKTHALLE
GALERIA

FEINES ENTDECKEN

Schinken-Spezialitäten | herzhaft & edel



Culatello di Zibello | Wagyu Bresaola | Pata Negra 100 % Ibérico Bellota

Angebote gültig vom 06.05. bis 19.05.24

[galeria-markthalle.de](https://www.galeria-markthalle.de)

Mangalica

Fein gemasertes Schinken vom Wollschwein, 22 Monate Reifezeit. 100 g

7⁹⁹

Culatello di Zibello

Das Herz des Parmaschinkens – intensiv im Duft, zart und leicht süßlich im Geschmack. 100 g

9⁹⁹

Wagyu Bresaola

Von japanischen Wagyu-Rindern, gezüchtet auf australischen Weiden, 6 Monate gereift, fein marmoriert. 100 g

11⁹⁹

FEINSTE SCHINKEN ...

Bresaola

Zartes luftgetrocknetes Rindfleisch, mit Steinpilzen mariniert. 100 g

5⁴⁹

Wildschweinschinken

Luftgetrockneter Rohschinken aus Italien, mindestens 2 Monate gereift. Mager, unter 5 % Fett. 100 g

5⁴⁹

Bündnerfleisch

Für die Schweizer Spezialität wird Rindfleisch einige Wochen bei knapp über 0 °C gelagert, dann getrocknet und mehrmals gepresst. 100 g

6⁹⁹

Straßburger Crémant-Schinken

Kochschinken aus Schweinefleisch, mit Crémant d'Alsace gegart. 100 g

2¹⁹

VOM FEINSTEN

Trüffelkochschinken

Mit Sommertrüffel veredelt und im Steinofen gebacken. 100 g

3⁶⁹

Zirbenrauchschinken

Eine rustikale Schinkenspezialität mit feiner Rauchnote von der Zirbe, einer Kiefernart. 100 g

2⁴⁹

... VEREDELT MIT BESONDEREN ZUTATEN

Delikatessen für Feinschmecker

Zitronenpfeffer-Rohschinken

Reifezeit von mindestens 9 Monaten, einzigartiger Geschmack. 100 g

2⁹⁹

Parmesan-Kochschinken

Aus Italien, gekochter Schinken mit Parmesancreme verfeinert, über 26 Stunden zart gegart. 100 g

2⁹⁹

Trüffelrohschinken

Aus Italien, mindestens 9 Monate gereift, mit getrockneten Sommertrüffeln aromatisiert. 100 g

3⁹⁹

PATA NEGRA - 100 % IBÉRICO BELLOTA

Dieser Schinken zählt zu den edelsten der Welt. Er besticht durch seinen delikats-würzigen und leicht süßlich-nussigen Geschmack, geprägt von den reinrassigen, schwarzen Ibérico-Schweinen, die sich von Eicheln (span.: bellotas) auf der Weide (span.: dehesa) ernähren. Das Fleisch des Ibérico-Schweins, handgesalzen und mindestens 36 Monate gereift, zeichnet sich aus durch seine natürlich rote Farbe und feine Marmorierung.

Pata Negra

100 % Ibérico Bellota

Das Original aus der Provinz Salamanca. Die Ernährung der Schweine mit Eicheln verleiht den süßlich-nussigen Geschmack.

100 g

15⁹⁹



MARKTHALLE
GALERIA

Ibérico-Kochschinken

Schinken des spanischen Edelschweins – sanft gegart.
100 g

3⁶⁹



Jamón Ibérico

Ca. 24 Monate in der Bergluft Spaniens getrocknet. Die Fettmaserung sorgt für Aroma und Saftigkeit.

100 g

7⁴⁹



Jamón Ibérico de Bellota

Von spanischen Schweinen, die Eicheln (spanisch: bellotas) und Kräuter fressen. Fein marmoriert und mit einzigartiger Geschmacksfülle.

100 g

9⁹⁹



galeria-markthalle.de    @galeriamarkthalle

GALERIA Markthalle GmbH & Co. KG | Theodor-Althoff-Str. 2 | 45133 Essen

Die Angebote sind gültig bei den GALERIA Markthalle-Filialen in: Berlin: Kreuzberg, Kurfürstendamm, Steglitz; Bonn; Dortmund; Dresden; Frankfurt Hauptwache; Hannover; Köln Hohe Straße; Leipzig; München: Marienplatz, Rotkreuzplatz, Schwabing; Nürnberg; Wiesbaden. Alle zubereiteten Speisen sind Serviervorschlüge. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. * Ehemaliger Verkaufspreis