



MARKTHALLE
GALERIA

FEINES ENTDECKEN

Schinken-Spezialitäten | herzhaft & edel



Culatello di Zibello | Mangalica | Jamón Ibérico de Bellota

Angebote gültig vom 05.05. bis 18.05.25

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

8⁹⁹

Wagyu Bresaola

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

11⁹⁹

FEINSTE SCHINKEN ...

Steinpilz 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

4⁶⁹

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

2⁴⁹

VOM FEINSTEN

Trüffel Kochschinken

Mit Sommertrüffel veredelt und im Steinofen gebacken. 100 g

3⁹⁹

Fenchel Kochschinken

Gesalzen, gewürzt und mit Fenchelsamen und Fenchelblüten verfeinert. Im Ofen gegart. 100 g

2⁴⁹

...VEREDELT MIT BESONDEREN ZUTATEN

Delikatessen für Feinschmecker

Parmesan Kochschinken

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

2⁹⁹

Trüffel Rohschinken

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

3⁶⁹

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.

Jamón de Pata Negra

Das Original aus Spanien. Die Ernährung der Schweine mit Eicheln macht den Schinken so würzig.
100 g

15⁹⁹



MARKTHALLE
GALERIA

EDEL GENIESSEN...

Jamón Ibérico de Cebo

Von spanischen Schweinen aus Getreidemast, zart und aromatisch. Mindestens 28 Monate gereift und zu 50 % Iberico.
100 g

7⁹⁹



Jamón Ibérico de Bellota

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

13⁹⁹



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; Nürnberg; Wiesbaden. Alle zubereiteten Speisen sind Servieranschläge. Druckfehler vorbehalten; Farbunterschiede sind nicht ganz auszuschließen. * Ehemaliger Verkaufspreis