



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](http://galeria-markthalle.de)

### Mangalica

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

7<sup>99</sup>

### Culatello di Zibello

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

8<sup>99</sup>

### Wagyu Bresaola

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

11<sup>99</sup>

## FEINSTE SCHINKEN ...

### Steinpilz Bresaola

Zartes luftgetrocknetes Rindfleisch, mit Steinpilzen mariniert. 100 g

5<sup>49</sup>

### Wildschweinschinken

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

4<sup>69</sup>

### Bündnerfleisch

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

6<sup>99</sup>

### Straßburger Crémant-Schinken

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

2<sup>49</sup>

VOM FEINSTEN

### Trüffel Kochschinken

Mit Sommertrüffel veredelt und im Steinofen gebacken. 100 g

3<sup>99</sup>

### Fenchel Kochschinken

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

2<sup>49</sup>

## ...VEREDELT MIT BESONDEREN ZUTATEN

Delikatessen für Feinschmecker

### Parmesan Kochschinken

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

2<sup>99</sup>

### Trüffel Rohschinken

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

3<sup>69</sup>

## 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

15<sup>99</sup>



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

7<sup>99</sup>



### Jamón Ibérico de Bellota

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

13<sup>99</sup>



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