



(Utgått) Delizias Ibérico skivet 24 mnd 80 g

Spekeskinke laget av den spansk sorte iberiske grisen

Noel Alimentosaria er et av de ledende selskaper innenfor spansk kjøttindustri, og ligger i spesielle omgivelser ved kanten av La Garrotxa Volcanic Zone Natural Park. Det spesielle mikroklima kombinert med visdom og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Bak den gode smaken og den deilige duften, ligger det flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Denne skinken er laget av den sorte iberiske grisen, og er lagret i minimum 24 måneder. Pakketeknikken på Delizias serien gjør at denne skinken holder en svært høy kvalitet.

Produktnummer	500632
EPD-nummer	4102166
Antall i kartong	10



* 4 1 0 2 1 6 6 *

Jamón Ibérico regnes for å være kongen over alle verdens spekeskinke. Det er en eksklusiv skinke som ikke bør serveres med for mange andre smaker, men nytes alene eller sammen med fersk asparges og ristede nøtter, eller nøytralt nystekt brød.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 154g.

Denne Ibéricoskinken er av klassifiseringen Cebo. Den er litt lysere i kjøttet enn "Ibérico Bellota", men har god fettmarmorering og en pikant lukt. Den er mør og har en god balansert skinkesmak som sitter en stund i munnen.