# Noel chorizo i terninger 1 kg

## Spansk chorizo spekepølse i terninger.

Noel Alimentaria er et av de ledende selskapene innenfor spansk kjøttindustri, og ligger i unike omgivelser i utkanten av La Garrotxa Volcanic Zone Natural Park. Det spesielle mikroklimaet kombinert med kunnskap om og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Chorizo er en av de mest brukte spekepølsene i spanske tapasretter. Chorizo produseres i milde og sterke versjoner, og i ferdig modnet salami eller som ferske grill-varianter som må stekes eller grilles før servering.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 500680 |
| **EPD-nummer** | 4547790 |
| **Antall i kartong** | 2 |

*4547790*

Chorizo passer godt til tapasretter eller andre kjøttretter. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 130g. Pakket i beskyttende atmosfære. Hver terning er ca 10x10x10mm. Hver pakke inneholder ca 1000 terninger.

Den røde fargen på denne chorizoen kommer fra bruken av paprika, noe som også gir pølsen den søte og delikate smaken, samtidig som chilien gjør at det prikker litt på tungen. Dette er en middels sterk variant av den klassiske salamien.