



## Noel lomo løvtynn 90 g

Spansk spesialitet, speket ytrefilet av svin og er skåret i løvtynne skiver.

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 mikroklimaet, kombinert med visdom og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Lomo er en spansk spesialitet der de speker svin ytrefilet. Fileten er lagt i en marinade bestående av salt, paprika og hvitløk før det henges opp til modning/tørking. Skåret i løvtynne skiver, derav navnet Petal som betyr kornblad. Lomoen er deretter pakket for hånd.

<b>Produktnummer</b>	500731
<b>EPD-nummer</b>	6110597
<b>Antall i kartong</b>	8



\* 6 1 1 0 5 9 7 \*

Speket ytrefilet er et svært eksklusivt produkt som lett kommer i skyggen av Serrano skinken. En bør gi Lomo den plassen den fortjener på tapasbordet. Servere den som forrett eller på et spekefat. La den være romtemperert ved servering slik at smaken kommer frem på best mulig måte.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er det anvendt 160g svinekjøtt.

Noels Lomo har en mørk konsistens, er mager og har en fin kjøttstruktur. Smaken er utsøkt med en delikat og mild aroma som bærer preg av krydderet den er marinert i.