



## Serranoskinke 14 mnd m/ben ca 7,25 kg

### Spansk hel serrano skinke 14 mnd

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 kunnskap og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Serrano skinke er oppkalt etter "Sierra" som betyr fjell på spansk. Denne skinken har en modningstid på 14 mnd.

**Produktnummer**

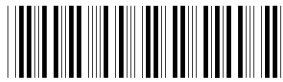
500741

**EPD-nummer**

6397046

**Antall i kartong**

1



\* 6 3 9 7 0 4 6 \*

Serrano skinke er en delikat skinke som er velegnet skåret i tynne skiver til forrett, tapas eller spekefat. Serrano skinke passer fint som en gave til den matglade.

Serrano skinke har en balansert smak mellom saltighet og sødme. Den har også en saftig kjøtt tekstur og er magert, noe som gir en mer tilgjengelig smaksopplevelse for de som foretrekker mindre fett i skinke.