

**Bilde
kommer**

(Utgått) Serranoskinke blokk ca 2,5 kg

Benfri og formpresset serranoskinke gir deg minimalt med svinn og like store skiver.

Noel Alimentsaria 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. Serranoskinke er oppkalt etter "Sierra" som betyr fjell på spansk. Denne skinken har en modningstid på 12 mnd.

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet skåret i tynne skiver til forrett, tapas eller spekefat. For å oppnå den beste smaken, anbefales det å servere skinken romtemperert. Serranoskinke passer fint som en gave til den matglade.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 145g svinekjøtt.

Når man skjærer i en Serranoskinke, åpenbarer det seg en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.

Produktnummer	500743
EPD-nummer	6313647
Antall i kartong	2



* 6 3 1 3 6 4 7 *