



Noel chorizo løvtynn 90 g

Spansk klassisk, rød spekepølse, 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 kunnskap og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter.

Produktnummer	500730
EPD-nummer	6110605
Antall i kartong	8



* 6 1 1 0 6 0 5 *

Dette er en klassisk Spansk chorizo skåret i løvtynne skiver, derav navnet petals som betyr kornblad. Chorizo passer svært godt på tapasbordet eller på spekefatet. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering. Kan nytes i seg selv som en snacks, på en sandwich eller som topping på en pizza.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er det anvendt 141g svinekjøtt. Åpne pakken 10 minutter før bruk.

Den røde fargen på chorizoen, kommer fra bruken av paprika, noe som også gir chorizoen den søte og delikate smaken. Spekepølsen har en fin kjøttstruktur med medium marmorering.