



Serranoskinke skivet 12 mnd 80 g

Spansk spekeskinke lagret i 12 mnd.

Noel Alimentaria 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 om og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Navnet Serrano kommer av ordet sierra som betyr "fjell". Bak den gode smaken, ligger det flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Serranoskinke (på snansk jamon serrano) er en type spansk spekeskinke produsert av lokale hvite landsvin eller blandinger der slike griser inngår. Noel tilbyr flere varianter i forhold til modnet skinke. Denne skinken er lagret i minimum 12 måneder. Skinken modes sakte i kontrollerte temperaturforhold. Fettet på skinken trekker seg sakte dypere inn kjøttet og gjør skinken mør og saftig. Det lengre skinken modnes, det mørere kjøtt. Når skinken er ferdig modnet, har den mistet opptil 40% av sin opprinnelige vekt. Modningsperioden på skinken kategoriseres i forskjellige kvaliteter etter hvor lenge skinken er modnet. 12-14 måneders modning «reserva ham» 14-18 måneders «gran reserva»

Produktnummer

500612

EPD-nummer

4748844

Antall i kartong

15



* 4 7 4 8 8 4 4 *

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet både til kaldretter og varmretter. Nyt den som en forret i seg selv sammen med melon. Serranoskinke er en selvskevren gjest til et tapas bord eller spekefat. Den kan også nytes som topping på pizza. Sprøstek serranoskinken og bruk den som topping til en grønn frisk salat.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Serranoskinke har en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Grisene fores med korn (mais) og urter, som gir serranoskinken en fremtredende smak. Den spanske serranoskinken har også lavere saltinnhold enn i norske spekeskinker. Serranoskinken er også mager og smaker best når den er romtemperert. Smaken er rund og fyldig.