



## Serranoskinke skivet 9 mnd TSG 80 g

### Spansk spekeskinke, lagret i 9 måneder.

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 spansk jamon serrano) er en type spansk spekeskinke produsert av lokale hvite landsvin eller blandinger der slike griser inngår. Denne skinken er lagret i minimum 9 måneder.

<b>Produktnummer</b>	500613
<b>EPD-nummer</b>	5140587
<b>Antall i kartong</b>	10



Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet både til kaldretter og varmretter. Nyt den som en forrett 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. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 145g.

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. Kjøttet er mørt og nærmest smelter på tungen. Serranoskinken er også mager og smaker best når den er romtemperert. Smaken er rund og fyldig.