



## Ibérico skivet 24 mnd 70 g

### Spansk Ibérico spekeskinke lagret i 24 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. Denne Ibérico skinken skåret i tynne skiver er produsert fra utvalgte griser som stammer fra «Cerdo Ibérico eller Pata Negra» en sort griserase med sorte klauver. Disse grisene er frittgående og de beiter blant annet på søte eikenøtter, som er grisen favoritt og gress. Dette er også den eneste rasen av gris som lagrer fett i muskelcellene. Dette bidrar til at skinken blir ekstra mørk og saftig. Dette ibéricoskinke som er lagret i 24 måneder.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 500637  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 4748299 |
| <b>Antall i kartong</b> | 10      |



\* 4 7 4 8 2 9 9 \*

Ibérico skinke skåret i tynne skiver og er klar til servering. Passer fint til en forrett is seg selv eller på et spekefat. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Ibérico serranoskinke har en mild og rund smak.