



## Serranoskinke skivet 500 g

**Spansk serrano skinke i skiver lagret i 11 mnd.**

Noel Alimentaria er et av de ledende selskapene innenfor spansk kjøttindustri, og ligger i unike omgivelser i utkanten av La Garrotxa Volcanic Zone Natural Park. Det spesielle mikroklimaet 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 og lukten ligger flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Denne skinken er lagret i minimum 11 måneder.

<b>Produktnummer</b>	500681
<b>EPD-nummer</b>	4447892
<b>Antall i kartong</b>	4



\* 4 4 4 7 8 9 2 \*

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet til forrett, tapas eller spekefat. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 145g. Pakket i beskyttende atmosfære.

Serranoskinke har en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.