

Villar serranoskinke blokk ca 2,5 kg

Benfri og formpresset serranoskinke gir deg minimalt med svinn og like store skiver.

Serranoskinke er en spansk spekeskinke fra fjellene Extremadura og Andalucia. Navnet Serrano kommer av ordet sierra som betyr "fjell". Serranoskinke produseres over hele Spania, og er underlagt Serrano-konsortiets strenge kvalitetskrav. Skinken har sin opprinnelse fra hvite svin av rasene Landrace, Duroc og Large White som etter et rolig liv i naturen lever sine siste 3 – 5 måneder på inne på gården. Fôret grisene spiser består i hovedsak av mais, poteter og grønnsaker. De slaktes når de veier ca. 90 kg. Bak den gode smaken og den deilige duften ligger det flere hundre år med kunnskap. Etter salting og tørking modnes skinkene i minst 10 måneder.

Produktnummer	500720
EPD-nummer	5650742
Antall i kartong	4

5650742

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet til forrett, tapas eller spekefat. Det anbefales å skjære den i tynne skiver. For å oppnå den beste smaken, anbefales det å servere skinken romtemperert.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 147 g svinekjøtt.

Når man skjærer i en Serrano-skinke, åpenbarer det seg en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.