


# Villar serranoskinke Bodega extra u/ben ca 4 kg

## Hel spansk skinke uten ben, ekstra trimmet.

Serranoskinke er en spansk spekeskinke som har sin opprinnelse i 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. Serrano skinken har sin opprinnelse av 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 og de slaktes når de veier ca 90 kg. Bak den gode smaken og den deilige duften, ligger det flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Etter salting og tørking modnes skinkene i minst 12 måneder. Villar Serrano Bodega Extra er en trimmet serranoskinke, klar til oppskjæring.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 500722 |
| **EPD-nummer** | 5651229 |
| **Antall i kartong** | 2 |

*5651229*

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 serranoskinke, åpenbarer det seg en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.