

Villar Ibéricoskinke Cebo blokk ca 2 kg

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

Jamón Ibérico regnes for å være kongen over alle verdens spekeskinker og noe man er stolt over i Spania. Navnet kommer fra den sorte griserasen som benyttes (iberisk svin), noe som forklarer det gamle navnet. (Pata Negra -sort fot). Denne rasen med hengende ører har holdt til i Andalucia i sør og nordover gjennom Extremadura-området i mer enn tusen år og har evnen til å lagre mer fett i kjøttet slik at skinken tåler lang modning. Denne skinken har klassifiseringen ”Cebo”, noe som betyr at grisene fôres med blant annet mais, poteter og andre grønnsaker. Slaktevekten er på minimum 160 kilo. Nøyaktig salting og den viktige lufttørkingen i dette spesielle klimaet, samt en modning på 22 måneder, gjør denne Ibéricoskinken til en klassiker.

Produktnummer	500724
EPD-nummer	5651328
Antall i kartong	4

* 5 6 5 1 3 2 8 *

Ibérico Cebo er en eksklusiv skinke som ikke bør gjemmes bort med for mange andre smaker. Bruk den gjerne alene, eller sammen med fersk asparges, ristede nøtter, olivenolje og godt brød. La den være romtemperert for å få full nytelse av smaken.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 150 g svinekjøtt.

Denne skinken er litt lysere i kjøttet enn ”Bellota”, men har god fettmarmorering og en pikant lukt. Den er mør og har en god balansert skinkesmak som sitter en stund i munnen.