

Villar Ibérico Lomo ca 1,5 kg

Spansk spesialitet, speket ytrefilet av Iberico svin.

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 Ibérico Lomo er en spansk klassiker.

Produktnummer	500725
EPD-nummer	5651336
Antall i kartong	4

5651336

Ibérico Lomo 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.

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.