



Salchichón Ibérico cular ca 1,2 kg

Klassisk spansk salami av Iberico svin.

Salchichón er en klassisk spekepølse med opprinnelse fra slettene i Spania. Pølsen ble først og fremst laget for å klare å bevare kjøttet i en tid da man ikke hadde tilgang på kjøleskap, men ble raskt ansett for å være en delikatesse. Den produseres på en enklere måte enn Chorizo, og inneholder blant annet sort pepper i stedet for paprika og chili. Kjøtt og flekk grovkvernes, noe som gir en rustikk kjøttstruktur med karakteristiske hvite biter. Denne pølsen er i fra laget på kjøtt fra Ibérico grisen. 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 Andalucía 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.

Salchichón passer utmerket til tapas og ellers sammen med spanske oster. Benytt den gjerne på spekefat, til sandwich, omelett, pai eller til lunsj sammen med en god salat. Serveres i romtemperatur for å oppnå den beste smaken.

Denne pølsen har naturlig tarm og en grov kjøttstruktur med godt synlige fett biter. Smaken er rund med tydelig innslag av pepper, uten å oppleves som sterk.

Produktnummer	500728
EPD-nummer	5651799
Antall i kartong	5

