

Villar salchichón extra ca 1,6 kg

Klassisk spansk salami.

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 flesk grovkvernes, noe som gir en rustikk kjøttstruktur med karakteristiske hvite biter. Pølsene lagres i 3 måneder før eksport.

Produktnummer	500807
EPD-nummer	5651435
Antall i kartong	4

* 5 6 5 1 4 3 5 *

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.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 122g svinekjøtt.

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.