



(Utgått) Chorizo picante 225 g

Den velkjente sterke salamien fra Spania.

Spansk spekepølse produsert av 100 % svinekjøtt. Chorizo er en av de mest brukte spekepølsene i tapasretter. Den kan enten spises fersk eller stekes - vi anbefaler å spise den fersk. Modningen foregår i tre faser, hvor den første er produksjonsfasen på ca ett døgn - 36 timer - kjøttet "luftes". Under andre fase henger chorizoen ca 30 dager i et temperert kammer. Siste fase er omtrent like lang som andre, men her skjer modningen i naturlige omgivelser, og den kan henge opp til 2 mnd.

Produktnummer	501054
EPD-nummer	2148997
Antall i kartong	16



* 2 1 4 8 9 9 7 *

Beregn ca. 30-50 gram pr person til tapas, og ca. 100 gram dersom den skal være en større del av måltidet. Kan også brukes i paier. Rød paprika er benyttet som en ingrediens, som gir den en fin aroma - helt nydelig! Nydelig pølse, serveres i romtemperatur. For å oppnå den beste smaken, anbefales det å åpne pakningen 10 min. før servering.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 155g. Pakket i beskyttende atmosfære.

Denne er en Picante, så den har en kraftigere smak.