



## Chistorrita (til steking) 2 kg

### Spansk minisalami til grilling/steking.

Chistorrita er produsert i landsbyen Arbizu som ligger i Navarraprovinsen nord i Spania. Denne salamien er tynnere enn den tradisjonelle Chorizoen, men er likevel en pølse full av smak. Til forskjell fra de fleste chorizoene våre er ikke denne speket. Den er rå, og må derfor varmebehandles. Dette er en svært populær ingrediens på tapasbordet.

<b>Produktnummer</b>	500821
<b>EPD-nummer</b>	5805403
<b>Antall i kartong</b>	3



\* 5 8 0 5 4 0 3 \*

Chistorrita er små pølser som stekes eller grilles. En klassiker på det spanske tapasbordet.

Produktet må varmebehandles (stekes eller kokes) før bruk. Åpne pakken 10 minutter før bruk, så produktet får luftet seg.

Minisalamien er godt krydret og har masse smak, uten å være veldig sterk. Den er smaksatt med paprika, noe som gjør at den får en innbydende rødlig farge.