

Noel Ibèrico 36mnd m/ben, stativ, kniv ca 7,75 kg

Spansk hel iberico skinke med bein, stativ og kniv.

Noel Alimentaria er et av de ledende selskaper innenfor spansk kjøttindustri, og ligger i spesielle omgivelser ved kanten av La Garrotxa Volcanic Zone Natural Park. Det spesielle mikroklima kombinert med kunnskap og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Iberico skinken er produsert fra utvalgte griser som stammer i fra rasen «Cerdo Ibèrico eller Pata Negra» en sort griserase med sorte klauver. Disse grisene er frittgående og de beiter blant annet på søte eikenøtter, som er grisen favoritt og gress. Dette er også den eneste rasen av gris som lagrer fett i muskelcellene. Dette bidrar til at skinken blir ekstra mør og saftig. Denne skinken har en modningstid på 36 mnd.

Produktnummer	500740
Antall i kartong	1

Denne Iberico skinken fra Noel er med ben og ligger i en gaveeske med skjære fjøl og kniv. Skinken er modnet i 36 mnd. Modningstiden påvirker smak, aroma, tekstur og kvalitet. 36 måneders iberico-skinke er ofte betraktet som de mest eksklusive og ettertraktede. Skinken kan nytes på tradisjonsrik måte skåret i tynne skiver, på en Bocadillo de Jamon som er en sandwich eller om en egen anretning på et tapas bord.

Iberico skinken har karakteristisk nøtteaktige smak, lett marmorering, fin kjøttektur som nærmest smelter i munnen.