

Serranoskinke Alba u/ben ca 6,5 kg

Spansk skinke som smelter på tungen.

Alba Real er en produsent som har drevet i flere generasjoner og er lokalisert nord i Spania, 900 m.o.h., ved foten av 'Sierra de la Demanda' hvor pilegrimsleden til Santiago de Compostela krysser området. Serranoskinke er en spansk spekeskinke som har sin opprinnelse i fjellene Extremadura og Andalucia. Navnet Serrano kommer av ordet sierra som betyr "fjell". Serranoskinke produseres over hele Spania, og er underlagt Serrano-konsortiets strenge kvalitetskrav. Serrano skinken har sin opprinnelse av hvite svin av rasene Landrace, Duroc og Large White som etter et rolig liv i naturen lever sine siste 3 – 5 måneder på inne på gården. Fôret grisene spiser består av mais, bygg og hvete, de slaktes når de er ca. 1 år og veier da mellom 140 kg 150kilo. Bak den gode smaken og den deilige duften, ligger det flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Etter salting og tørking modnes skinkene i minst 24 måneder.

Produktnummer	500710
EPD-nummer	6411078
Antall i kartong	1

6411078

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet til forrett, tapas eller spekefat. Det anbefales å skjære den i tynne skiver. For å oppnå den beste smaken, anbefales det å servere skinken romtemperert.

Når man skjærer i en Serranoskinke, åpenbarer det seg en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.