

Ibéricoskinke Bellota Alba u/ben ca 4,5 kg

Spansk skinke av den eksklusive Iberico grisen.

Jamón Ibérico regnes for å være kongen over alle verdens spekeskinker. Bellota er den høyeste klassifiseringen av denne skinketypen, og det stilles strenge kriterier for alle ledd i produksjonen. Navnet kommer fra den sorte griserasen som benyttes (iberisk svin), noe som forklarer det gamle navnet. (Pata Negra -sort fot). Denne rasen med hengende ører har holdt til i Andalucia i sør og nordover gjennom Extremadura-området i mer enn tusen år og har evnen til å lagre mer fett i kjøttet slik at skinken tåler lang modning og smelter i munnen. Vår produsent 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. De siste månedene før slakting lever grisene et fritt og godt liv blant småeik, korkeik og kastanjetrær, og de finner sin kost her som hovedsakelig består av eikenøtter. De blir slaktet når de innehar en vekt mellom 130 og 150 kilo. Nøyaktig salting og den viktige lufttørkingen i dette spesielle klimaet, samt en modning på 48 måneder, gjør denne Ibérico-skinken til en sikker vinner. Formen på denne skinken er betydelig slankere enn for Serranoskinke.

Produktnummer	500711
EPD-nummer	6411094
Antall i kartong	1

6411094

Ibérico Bellota Alba fortjener den fulle og hele oppmerksomheten når den serveres. La den få følge av noen ristede nøtter eller mandler, sammen med godt drikke.

Kjøttet er mørkerødt, litt søtt og med en skarp aroma, men fløyelsmykt og jevnt marmorert med gulaktig fett. Det er dette fettet som setter smaken på skinken. Jo jevnere marmoreringen er, desto bedre er kvaliteten. Skinkekjøttet har et tørket preg uten å være tørr, smelter i munnen og har en lang ettersmak med tydelig nøttepreg.