



## Noel serrano løvtynn TSG 90 g

Spansk klassisk serrano i consorcio kvalitet, skåret i løvtynne skiver.

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 mikroklimaet, kombinert med visdom kunnskap og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter.

**Produktnummer**

500732

**EPD-nummer**

6491690

**Antall i kartong**

8



Dette er en klassisk spansk serranoskinke skåret i løvtynne skiver, derav navnet petals som betyr kornblad. Serranoskinke passer svært godt på tapasbordet eller på speke fatet. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering. Kan nytes i seg selv som en snacks, på en sandwich eller som topping på en pizza.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er det anvendt 145g svinekjøtt.

Serranoskinke har en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig.