

Villar serranoskinke gaveeske m/kniv & stativ 1 kg

Spansk hel serranoskinke u/ben. Pakket i en gaveeske med stativ og kniv.

Villar Group som drives av tredje generasjon, har over 50 års erfaring med produkter fra iberisk og hvitt svinekjøtt av høy kvalitet, de er i dag en ledende aktør i den spanske kjøttindustrien. Villar har to moderne produksjonsanlegg, ett i Los Rábanos og ett i Burguillos del Cerro . Her kombineres tradisjon og innovasjon for å sikre kvaliteten på produktene. I Los Rábanos har de 47 modningsrom for skinker, samt 28 rom for spekemat, hvor produktene overvåkes nøye hele året. Det finnes også et eget anlegg for skjæring og pakking av produktene. Fra deres distribusjons- og logistikksenter sendes varer til både nasjonale og internasjonale kunder. Anlegget i Burguillos del Cerro er dedikert til iberiske produkter, mange med det anerkjente "Dehesa de Extremadura"-merket. Dette ligger i et vakkert område med eiketrær og får naturlig frisk luft fra Sierra Extremadura under modningen, som gir produktene en unik smak.

Produktnummer	500744
EPD-nummer	6527493
Antall i kartong	1

6527493

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.

Pakken inneholder kniv og stativ. Skjær tynne skiver av skinken, og oppbevar i romtemperatur i ca. 20 minutter før den skal spises.

Når man skjærer i en Serrano-skinke, åpenbarer det seg en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød. Smaken er rund og fyldig. Skinken er modnet i 8 måneder.