

Salchichón skivet 80 g



Spansk klassisk salami.

Noel Alimentosaria 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 visdom og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Salchichón er en klassisk spekepølse med opprinnelse fra slettene i Spania. Pølsen ble først og fremst laget for å klare å bevare kjøttet i en tid da man ikke hadde tilgang på kjøleskap, men ble raskt ansett for å være en delikatesse. Den produseres på en enklere måte enn Chorizo, og inneholder blant annet sort pepper i stedet for paprika og chili.

Salchichón passer utmerket til tapas eller sammen med spanske oster. Benytt den gjerne på spekefat, til sandwich, omelett, pai eller til lunsj sammen med en god salat. Serveres i romtemperatur for å oppnå den beste smaken.

pakket i beskyttende atmosfære. til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 115g.

Denne pølsen har en grov kjøttstruktur med godt synlige fett biter. Smaken er rund med tydelig innslag av pepper, uten å oppleves som sterk.