



Ibérico tapas Brett skivet 24 måneder

Spansk spekefat av Ibérico serrano skinke, Ibérico chorizo spekepølse og Ibérico speket ytrefilet.

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 kunnskap om og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Dette tapasbrettet bestående av ibérico serrano, ibérico chorizo og ibérico lomo er produsert fra utvalgte griser som stammer i fra rasen «Cerdo Ibérico eller Pata Negra» en sort griserase med sorte klauver. Disse grisene er frittgående og de beiter blant annet på søte eikenøtter, som er grisen favoritt og gress. Dette er også den eneste rasen av gris som lagrer fett i muskelcellene. Dette bidrar til at skinken blir ekstra mør og saftig. Dette tapasbrettet er laget av ibéricoskinke som er lagret i 24 måneder.

Et velvalgt sortiment av tre kjente spanske klassikere, skåret i skiver og klar til servering. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

pakket i beskyttende atmosfære.

Ibérico serrano skinken har en mild og rund smak. Ibérico chorizoen med sin kraftige rødfarge fra bruken av paprika, og en eksplosiv smak av hvitløk og pepper og til slutt Ibérico lomo med sin fylldige runde smak.

Varenr.	500636-fpak
EPD nr.	4748307
Antall i Dpak	10