

## Chorizo dulce bbq 200 g



Spansk klassisk rød spekepølse til steking eller til grillen, mild.

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. Chorizo er en av de mest brukte spekepølsene i spanske tapasretter. Chorizo produseres i milde og sterke versjoner, i store og små, i ferdigmodnet salami eller som ferske grill varianter som må stekes eller grilles før servering. Dette er en lett modnet og mild stekechorizo.

Stek chorizoen på grillen eller skjær den opp i skiver og stek biten i en stekepanne. La den gjerne renne av seg litt på et stykke papir etter steking. Chorizo passer svært godt på tapasbordet.

pakket i beskyttende atmosfære. til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 112g.

Bbq chorizo har en ekstra saftig smak, og får en salt og sprø stekeflate. Den røde fargen på denne Chorizoen kommer fra bruken av paprika, noe som også gir pølsen den søte og delikate smaken, samtidig som chilien gjør at det prikker litt på tungen. Dette er en mild variant av den spanske salamien.