



Serranoskinke skivet 11 mnd 80 g

Spansk spekeskinke, lagret i 11 måneder.

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. Navnet Serrano kommer av ordet sierra som betyr "fjell". Bak den gode smaken og den deilige duften, ligger det flere hundre år med kunnskap som er overlevert fra generasjon til generasjon. Denne skinken er lagret i minimum 11 måneder.

Serranoskinke er en delikat skinke som er velegnet til forrett, tapas eller spekefat. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

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

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

Varenr.	500600
EPD nr.	4102158
Antall i kartong	20