



## Lomo skivet 80 g

### Spansk spesialitet, speket ytrefilet av svin.

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. Lomo er en spansk spesialitet der de speker svin ytrefilet. Fileten er lagt i en marinade bestående av salt, paprika og hvitløk før det henges opp til modning/tørking.

Varenr.	500603
EPD nr.	4104303
Antall i kartong	15

Speket ytrefilet er et svært eksklusivt produkt som lett kommer i skyggen av Serranoskinken. En bør gi Lomo den plassen den fortjener på tapasbordet, eller servere den som forrett eller på et spekefat. La den være romtemperert ved servering slik at smaken kommer frem på best mulig måte.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 150g.

Noels Lomo har en mørk konsistens og fargen er mørk med et rødlig preg. Smaken er utsøkt med en delikat og mild aroma som bærer preg av krydderet den er marinert i.