



Serranoskinke Delizias skivet 17 mnd 100 g

Spansk spekeskinke som er lagret i 17 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 17 måneder, og pakketeknikken på Delizias serien gjør at denne skinken holder en svært høy kvalitet.

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. Den lange lagringstiden gjør denne skinken ekstra mør.

Varenr.	500631
EPD nr.	4102174
Antall i kartong	10