



Ibèrico bellota skivet 36 mnd 60 g

Spansk Ibèrico skinke lagret i 36 mnd.

Noel Alimentsaria 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 kunnskap om og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter. Her har Noel laget en 36 mnd lagret Ibèricoskinke av typen bellota. Typen bellota ibèrico skinke blir ansett av mange for å være verdens beste skinke. Denne skinken er produsert fra griser av typen «Cerdo Ibèrico 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. Bare skinke fra denne type gris kan defineres som 100% ibèricoskinke. Denne skinken har 36 måneder modning.

Ibèrico bellota nytes i seg selv og skinken smaker best temperert. Skinken har et marmorert utseende og rubinrød farge.

Ibèrico bellota er en spansk delikatesse. Denne skinken er rik på aroma og smak. Skinken har en mør og fløyelsaktig konsistens som nærmest smelter i munnen.

Varenr.	500633
EPD nr.	4748760
Antall i kartong	10