



(Utgått) Ibéricoskinke Cebo maximum u/ben ca 5 kg

Spansk skinke av Iberico gris.

Jamón Ibérico regnes for å være kongen over alle verdens spekeskinker og noe man er stolt over i Spania. Navnet kommer fra den sorte griserasen som benyttes (iberisk svin), noe som forklarer det gamle navnet. (Pata Negra - sort fot). Denne rasen med hengende ører har holdt til i Andalucía i sør og nordover gjennom Extremadura-området i mer enn tusen år og har evnen til å lagre mer fett i kjøttet slik at skinken tåler lang modning. Denne skinken har klassifiseringen "Cebo", noe som betyr at grisene ikke spiser eikenøtter, men annet naturlig fôr. De blir slaktet når de er ca 14-15 måneder gamle og veier minimum 150 kg. Nøyaktig salting og den viktige lufttørkingen i dette spesielle klimaet, samt en modning på 17 måneder, gjør denne Iberico-skinken til en klassiker. Denne benfrie skinken er trimmet fri for fett og svor, slik at du får full utnyttelse og lite svinn.

Ibérico Cebo Maximum er en eksklusiv skinke som ikke bør gjemmes bort med for mange andre smaker. Bruk den gjerne alene, eller sammen med fersk asparges, ristede nøtter, olivenolje og godt brød. Server den som snacks, lunsj eller forrett. La den være romtemperert for å få full nytelse av smaken.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 155g.

Denne skinken har god fettmarmorering og en pikant lukt. Den er mørk og har en god balansert skinkesmak som sitter en stund i munnen.

Produktnummer	500705
EPD-nummer	1759117
Antall i kartong	1

