



## Tapas selection skivet 120 g

### Assortert utvalg spekemat til spansk tapas.

I denne pakningen vil man finne 3 forskjellige spanske spesialiteter (spansk spekeskinke, Salchichon og Chorizo). Alle produktene er i tynne skiver og er klare til bruk f.eks til tapas, andre småretter eller som de er. Serranoskinken har sin opprinnelse av hvite svin av rasene Landrace, Duroc og Large White. Svinene fores utelukket på naturlig for, noe som gir skinkene deres karakteristiske smak; pikant & velsmakende. Kjøttet er fast og uten trevler. Mild og god smak, en delikat duft, men ikke for salt. Fargen kan variere mellom rosa og purpur-rød. Chorizo Extra Spansk spekepølse produsert av 100 % svinekjøtt. Rød paprika er benyttet som en ingrediens, som gir den en fin aroma. Salchichón er en klassisk spekepølse med opprinnelse fra slettene i Spania. Pølsen ble først og fremst laget for å klare å bevare kjøttet i en tid da man ikke hadde tilgang på kjøleskap, men ble raskt ansett for å være en delikatesse. Den produseres på en enklere måte enn Chorizo, og inneholder blant annet sort pepper i stedet for paprika og chili.

Her vil du finne 3 spanske spekevarer samlet på ett brett. Velvalgt sortiment som er skåret i tynne skiver, passer som ingrediens til tapas retter eller til spekemat. Serveres i romtemperatur. For å oppnå den beste smaken, anbefales det å åpne pakningen 10 min. før servering.

pakket i beskyttende atmosfære. til 100 g ferdig produkt er det brukt 155g (spekeskinke), 117g (salchichon) og 117g (chorizo) svinekjøtt. hver pakke inneholder 3 skiver spekeskinke, 6 skiver chorizo og 6 skiver salchichon.

Spekeskinken har mild og god smak, en delikat duft, men ikke for salt. Fargen kan variere mellom rosa og purpur-rød. Salchichon har en meget delikat og mild smak. I Chorizo Extra Spansk spekepølse er rød paprika og hvitløk benyttet som en ingredienser, som gir den en ekstra piff.

Varenr.	501066
EPD nr.	2463560
Antall i kartong	8