



Chorizo pampelona ca 1,7 kg

Sterk spansk salami fra Pamplona.

Campofrio ble startet i 1953 i Burgos, Spania, og har siden dette vokst og utviklet seg til å bli et multinasjonalt firma med mange kjente merkevarer. De produserer både spekemat, ferske kjøttvarer og spanske tapasretter for å nevne noe. Chorizo Pamplona kommer som navnet tilsier fra byen Pamplona, som ligger i Navarra, Nord-Øst i landet. Pølsen lages av magert svinekjøtt og spekk som knuses/kvernes sammen med krydder og paprika.

Varenr.	501081
EPD nr.	2231231
Antall i kartong	1

Chorizo er en av de mest brukte spekepølsene i tapasretter, samtidig er den også velegnet til spanske "Bocadillos" som er en type sandwich eller bagett. Prøv den også oppskåret i terninger i en omelett eller en salat.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 115g. Pakket i beskyttende atmosfære.

Den røde fargen på denne Chorizoen kommer fra bruken av paprika, noe som også gir pølsen den søte og delikate smaken. Chorizo Pamplona har en kjøttstruktur som kan minne litt om norsk salami, med medium malt kjøtt og noe grovere fett. Spanske Chorizopølser har generelt lite fremtredende saltsmak, noe som gjør at kjøtt og kryddersmaken kommer mer frem.