



Noir de Bigorre skinke u/ben ca 7 kg

Fransk spekeskinke fra oldtidens iberiske griserase.

Noir de Bigorre grisen stammer fra den iberiske sorte griserasen. Den franske spekeskinke med samme navn produseres i foten av Pyreneene utelukkende av denne spesielle rasen. Grisene får gå fritt i minimum 6 måneder med kun 25 griser pr hektar, og fôret består hovedsakelig av gress, korn, erter, soya, urter og kastanjer. Ved slakting er grisene minimum ett år gamle, og skinken lagres i 18 måneder eller mer. Noir de Bigorre var nær ved å bli utryddet etter andre verdenskrig, men nå er rasen reddet, og bøndene i Pyreneene produserer skinke i verdensklasse.

Varenr.	501171
EPD nr.	4122636
Antall i kartong	1

Noir de Bigorre-skinke er utmerket servert naturell eller med litt salat, marinert i balsamico og olivenolje, eller den kan serveres med frukt som fiken eller melon. Skinken egner seg også svært godt servert sammen med noen godt lagrede franske oster og steinovnsbrød. Pass på å servere den i romtemperatur så alle smakene kommer frem.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 143g.

Denne skinken er Frankrikes svar på italienernes Parma og spanjolenes Serrano, og mange mener også at den er i en klasse over. Noir de Bigorre er dyp rød, og har en kraftig smak og aroma. Den lange lagringstiden gjør skinken utrolig mørk, og det særegne fôret gir skinken en smak preget av urter, korn og kastanjer.