



Ibérico cebo m/ben ca 8 kg

Spansk skinke med ben fra Iberico gris. Lagret 18-22 måneder.

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 16-18 måneder gamle og veier mellom 160 og 180 kg. Nøyaktig salting og den viktige lufttørkingen i dette spesielle klimaet, samt en modning på 18-22 måneder, gjør denne Ibérico-skinken til en klassiker.

Ibérico Cebo med ben 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.

Denne skinken har god fettmarmorering og en pikant lukt. Den er mørk og har en god balansert skinkesmak som sitter en stund i munnen. Fettet på utsiden er gulaktig og bærer preg av lagring.

Varenr.	501059
EPD nr.	5800602
Antall i kartong	1