

Ridderheims chorizo pamplone plukk & miks 40 g

Sterk spansk salami fra Pamplona.

Ridderheims har produsert delikatesseprodukter siden 1987. Allerede på 80-tallet reiste grunnleggerne Christer Ridderheim og Peter Grönvall verden rundt til produsenter og gårder for å finne nyheter, se på trender og velge ut de beste råvarene. Ridderheims har et bredt sortiment med fokus på innovasjon og internasjonale smaker, og har vunnet mange priser for produktene sine.

Produktnummer	500815
EPD-nummer	6097570
Antall i kartong	7

6097570

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 ferdig produkt er det brukt 115g kjøttråvare. 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.

Fyldighet	Skarphet	Fasthet