



Noel iberica løvtynn 15 mnd 90 g

Spansk iberico skinke, grand reserva lagret i 15 mnd. Skåret i løvtynne skiver.

Noel Alimentosaria er et av de ledende selskaper innenfor spansk kjøttindustri, og ligger i spesielle omgivelser ved kanten av La Garrotxa Volcanic Zone Natural Park. Det spesielle mikroklimaet, kombinert med kunnskap og tradisjon for charcuterie fra de katalanske Pyreneene, har stor innvirkning på kvaliteten til Noels produkter.

Produktnummer	500719
EPD-nummer	6108971
Antall i kartong	8



* 6 1 0 8 9 7 1 *

Denne vellagrede iberico skinken er skåret i løvtynne skiver, derav navnet petals, som betyr kronblad. De løvtynne skivene gjør at skinken nærmest smelter i munnen. En delikat skinke som er velegnet til forrett i seg selv, tapas eller på et spekefat. Nyt den sammen med en lun potetsalat eller med en moden ost. Tradisjonelt nytes den med fersk brød og vin. For å oppnå den beste smaken anbefales det å åpne pakningen minimum 10 minutter før servering.

Pakket i beskyttende atmosfære. Åpnes 10 minutter før bruk. Til 100g ferdigvare er det anvendt 149g svinekjøtt.

Iberico skinken har en skinnende karakteristisk farge som kan variere mellom rosa og purpur-rød og har medium marmorering. Smaken er rund og fylldig. Den lange lagringstiden gjør denne skinken ekstra mørk med en balansert sødme.