



Hommelstad 523 spekeskinke u/ben ca 7 kg

Hommelstad 523* er en godt modnet, utbenet norsk spekeskinke fra Hommelstad gård av ypperste kvalitet, med flott marmorering og balansert smak. 523* mottok Spesialitetsmerket i 2022 med 95 av 100 poeng, den høyeste poengsummen som er gitt ut i merkets historie. Frilandsgrisene vokser opp med jord, sol, humle og nøtter og livnærer seg på et spesialfôr utviklet sammen med den lokale møllen.

Hommelstad 523* er en godt modnet, hel og utbenet norsk spekeskinke i internasjonal toppklasse og et produkt i særklasse i sin kategori. Frilandsgrisene til skinkene vokser opp og lever det glade liv på Hommelstad gård, en gård like utenfor Ridabu, Hamar, som har tatt hånd om griser i over 300 år. Grisene fra norsk-avlet Noroc blir ekstra store, litt som den gamle husmorsgrisen. De vokser opp med jord, sol, humle og nøtter. Skinkene foredles med stor integritet, lidenskap og feinschmeckeri på Hommelstad spekeri. I november 2022 oppnådde 523* spekeskinke den høyeste totalsummen i Spesialitet merkets historie, med 95 av 100 poeng. I 523* møter norske gårdstradisjoner i kombinasjon med sør-europeisk finesse. Kall det gjerne norsk/italiensk /spansk fusion. Skinkeproduksjonen følger en svært nøyaktig og håndverksmessig prosess der hver skinke blir behandlet individuelt. Etter salting, tørkes og modnes skinkene og blir smurt i «sugna» for å forhindre uttørking, en blanding av ister, rismel og pepper. Smaken på spekeskinke er mild og rund, med en myk og mør konsistens, akkurat passe salt med et hint av nøttesmak. 523* er det gamle melkenummeret på Hommelstad gård og står for minimum antall *dager det tar å skape hver

Hommelstad 523* er en godt modnet norsk spekeskinke til hverdagskos, feinschmeckeri og fest. Nytes best romtemperert, og gjerne med noe godt i glasset. Legg skiver av 523* over en ferdig stekt tradisjonsrik italiensk pizza med rucicola og parmesan. Lyst, usaltet brød, god olivenolje, melon og ost kan med fordel nytes sammen med denne norske spekeskinke.

Umamirik, mild og elegant smak av spekeskinke med en balansert saltsmak. Nøttene som blandes inn i det spesiellagede fôret, sikrer en nøtteaktig smak med hardt og fint fett. Myk og mør konsistens med en flott marmorering, farge og lukt.

munfull spekeskinke. Fra fødsel til ferdig skinke. 523 dager med glade griser i god harmoni og møysommelig charcuterie.

Produktnummer	501200
EPD-nummer	6388433
Antall i kartong	2

