

DELAD MONTARAZ LOMO IBERICO BELLOTA



Lufttorkad fläskytterfilé av ekollonuppfödd ibericogris

Montaraz är en familjeägd producent av skinkor och charkuterier på Ibericogris. Montaraz ligger i Salamanca i nordvästra Spanien och det är härifrån de bästa Ibericoskinkorna kommer. Idag driver sönerna Ramon och Jaime familjeföretaget även om Don Ramon den äldre dagligen går och klämmer och luktar på ibericoskinkorna för att se när de är färdiga för försäljning.

Det unika med Montaraz som vi för övrigt haft ett nära samarbete med i snart 20 år är deras syn på kvalitet i varje led. De är i skrivande stund en av endast tre godkända producenter av ibericoskinka som har rätt att exportera till USA, ett land med sträng kontroll vid införsel av livsmedel. Deras ibericoskinkor har inga tillsatser utan saltas endast med havssalt, något som endast en producent till i hela Spanien klarar av att matcha.

Nettovikt: Ca 475 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt

Ingredienser: Ytterfilé från 100% iberico bellota-gris, salt, paprikapulver, naturlig arom och vitlök. Fjälstret är ej ätbart.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1567 kJ/375 Kcal Fett: 24,5 g varav mättat fett: 9,5 g Kolhydrater: 1 g varav sockerarter: 1 g Protein: 37,4 g Salt: 2,38 g

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

0.5 kg