

## ISAAC MARTIN JAMON GRAN RESERVA 26 MÅNADER MED BEN



### Lufttorkad serranoskinka med ben, lagrad i 26 månader

En lufttorkad skinka från Salamanca, lagrad i minst 26 månader. Till 50 % kommer köttet från Duroc-grisar, vilket ger en fyllig, komplex smak med nötiga toner och balanserad sälta.

För att få ut bästa smak och saftighet från din skinka med ben bör skinkan förvaras på en sval, torr plats, skyddad från direkt solljus och fukt. När du skivar, använd en lång, flexibel skärkniv och gärna ett skinkställ för stabilitet – vi erbjuder båda [HÄR](#). Täck alltid snittytan med plastfolie eller en tunn skiva av fett mellan skivningarna för att bevara kvaliteten. Skiva endast det du tänker konsumera direkt och förvara resten på benet; hela benet hjälper skinkan att behålla sin smak längre. Konsumera skivan inom 2-3 veckor efter första skivning, men med korrekt förvaring kan skinkan hålla längre.

### Om producenten

Isaac Martín är en producent av lufttorkade skinkor i Salamanca i nordvästra Spanien. Företaget föder själva upp sina grisar och har full kontroll över hela produktionen, från uppfödning till färdig lagrad skinka. Genom traditionella tillverkningsmetoder och lång lagring säkerställs skinkor med fyllig smak, balanserad sälta och saftig konsistens.

**Nettovikt:** Ca 10 kg

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Kylvara.

**Ingredienser:** Lufttorkad skinka, salt, konserveringsmedel (E-250, E-252).

**Näringsvärde per 100 g:** Energi: 1680 kJ/404 Kcal Fett: 30 g varav mättat fett: 11,1 g Kolhydrater: 0,1 g varav sockerarter: 0,1 g Protein: 33,5 g Salt: 4,2 g

KYLVARA

### ADDITIONAL INFORMATION

Weight

8 kg