

ISAAC MARTIN JAMON GRAN RESERVA HANDSKUREN SKINKA LAGRAD 26 MÅNADER 100 G



Lufttorkad handskuren serranoskinka, lagrad i 26 månader

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

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: 100 g

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 0.101 kg