

MONTARAZ CHORIZO IBERICO BELLOTA



Lufttorkad chorizokorv 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 1 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Fläsk från ibericogris, socker, salt, paprikapulver, naturlig arom, vitlök, oregano. Naturligt grisfjälster.

Näringsvärde per 100g: Energi: 2028kJ/490Kcal Fett: 43,3 g varav mättat fett: 16,8 g Kolhydrater: 1,3 g varav sockerarter: 1,3 g Protein: 29,0 g Salt: 4,3 g

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1.2 kg