

MONTARAZ JAMON IBERICO CEBO CAMPO SKIVAD 100G



Lufttorkad skinka av ibericogris

Cebo de Campo är ett relativt nytt uttryck och beskriver de grisar som lever fritt ute men som inte äter av de ekollon på samma sätt som de grisar som sedan används till Pata Negra-Skinka (Iberico de Bellota). Ofta är Cebo de Campo-grisarna en korsning mellan Iberico och Duroc-raserna, något som också kan vara positivt då köttet brukar ha en ansenlig mängd insprängt fett.

Förpackningen innehåller 100g maskinskivad skinka. Vi rekommenderar att skinkan serveras rumstempererad då den ger mer smak och den får gärna svettas!

Om producenten

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: 100 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara.

Ingredienser: Skinka från Ibericogris Cebo de Campo, havssalt.

Näringsvärde per 100g: Energi: 1194 kJ/286 Kcal Fett: 16,1 g varav mättat fett: 6,6 g Kolhydrater: 1 g varav sockerarter: 0,5 g Protein: 34,3 g Salt: 3,9 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

0.14 kg



MONTARAZ JAMON IBERICO CEBO CAMPO SKIVAD 100G
