



## MONTARAZ TOSTONES COCHINILLO SPÄDGRIS

### Tostones Cochinito spädgris

Hel spädgris. En delikatess som kommer från unga grisar, vanligtvis under sex månader gamla, vilket gör köttet mycket mörkt och saftigt. Köttet är marmoriserat med en balanserad mängd fett, vilket bidrar till dess smakrikedom och textur.

### 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.

**Den här produkten är fryst och säljs endast över disk i vår butik på Roslagsgatan 31 i Stockholm. Ring oss för aktuellt pris; 08-673 20 24**

**Nettovikt:** Anges vid försäljning

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Frysvara.

**Ingredienser:** Spädgris.

**Näringsvärde per 100 g:**

KYLVARA

### ADDITIONAL INFORMATION