

JAMON IBERICO DE BELLOTA GRAN RESERVA MED BEN



Lufttorkad skinka från ekollonuppfödd ibericogris (100% iberico), lagrad i minst 36 månader

Denna Jamon Iberico de Bellota eller pata negra som den också kallas är lagrad i minst 36 månader, rasen är till 100% Iberico och får kallas för Bellota eftersom den gått fritt ute och ätit ekollon. Att skära skinka med ben är svårt utan en bra skinkställning och kniv. Numera har vi även sådana i lager.

Om producenten

Montaraz är en familjeägd producent av skinkor och charkuterier på Ibericogris, belägen i Salamanca i nordvästra Spanien och det är härifrån de bästa Ibericoskinkorna kommer.

Familjeföretaget drivs idag av sönerna Ramon och Jaime, men Don Ramon den äldre är fortfarande aktiv och klämmer och luktar dagligen på skinkorna för att avgöra när de är perfekt lagrade.

Montaraz är känt för sitt fokus på kvalitet i varje led. De är i skrivande stund en av endast tre godkända producenter i Spanien som har rätt att exportera ibericoskinka till USA, ett kvitto på deras höga standard och noggranna arbetsmetoder. Deras skinkor har inga tillsatser utan saltas enbart med havssalt, något som endast en annan producent i hela Spanien kan matcha. Det nära samarbetet vi haft med Montaraz under nästan 20 år har gett en djup insikt i deras hantverk, tradition och engagemang för att bevara Ibericogrisens unika smak och karaktär.

Nettovikt: ca 7,7 kg.

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Skinka av 100% ibericogris, salt.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1331 kJ/319 Kcal Fett: 19,8 g varav mättat fett: 6,53 g Kolhydrater: 1 g varav sockerarter: 1 g Protein: 34,7 g Salt: 4,56 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

8 kg



JAMON IBERICO DE BELLOTA GRAN RESERVA MED BEN
