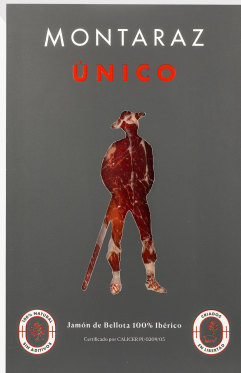


MONTARAZ JAMON IBERICO BELLOTA SKIVAD 100 G



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

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. Skinkan är maskinskidad och innehåller 100 g. Vi rekommenderar att skinkan serveras rumstempererad då den ger mer smak och den får gärna svettas!

Endast den gris som är till 100% iberico-ras och som ätit ekollon (bellota) får enligt nyantagen spansk lagstiftning kallas för Pata Negra.

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: Torrt och svalt.

Ingredienser: Skinka av 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

0.14 kg



MONTARAZ JAMON IBERICO BELLOTA SKIVAD 100 G
