

JAMON IBERICO RESERVA SENORIO DE OLIVENZA MED BEN



Iberisk lufttorkad skinka, lagrad i minst 24 månader

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 skinkan är en reserva vilket betyder att den lagrats i minst 24 månader. Att skära skinka med ben är svårt utan en bra skinkställning och kniv, numera har vi även sådana i lager.

Nettovikt: Ca 8 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara.

Ingredienser: Skinka av ibericogris, havssalt.

Näringsvärde per 100g: 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