

SOBRASADA DE MALLORCA IGP



Bredbar paprikakryddad korv

Ursprungsmärkt: Sobrasada de Mallorca IGP

Sobrasada är en bredbar korv som är traditionell på Balearerna och specifikt från Mallorca. Den är tillverkad av fläskkött och är kryddad med salt, peppar och paprika. Oftast än den stoppad i naturskinn och får där mogna långsamt.

Mallorquinerna äter den tillsammans med bröd, rå som den är eller lätt grillad. Lagringstiden är mellan en och åtta månader beroende på storlek. Namnet Sobrasada kommer från det italienska ordet sopressa, vilket betyder ungefär krossad eller mald.

Sobrasada de Mallorca IGP

På Mallorca tillverkas denna korv som varit ursprungsmärkt av EU sedan 1996. Ursprungsmärkningen garanterar att produkten är gjord endast på 30-60% magert fläskkött, 40-60% bacon/sida, 2% salt, 4-7% paprikapulver samt peppar och andra kryddor efter producentens eget huvud (oregano, rosmarin, timjan). Denna variant görs på alla typer av fläskkött. Ju mer fett sobrasada innehåller desto mer paprikapulver brukar man krydda med. Färgen är naturligt röd och kommer från paprikan, då ursprungsmärkningen förbjuder användningen av färgämnen.

Nettovikt: Ca 0,6 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt 0-17 °C

Ingredienser: Bacon från gris med antioxidationsmedel: (E-321 och E-320), griskött, paprikapulver, salt, svartpeppar, dextros. Naturligt grisfjälster ej ätbart.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 2570 kJ/624 Kcal Fett: 65 g varav mättat fett: 28 g Kolhydrater: 0,5 g varav sockerarter: 0,5 g Protein: 8,8 g Salt: 2,1 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1.03 kg