

## SOBRASADA IBERICA DE JABUGO



### Bredbar korv av ibericogris från Jabugo

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

Man 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.

Denna sobrasada är dock gjord i Andalusia i södra Spanien på fläskkött av den iberiska grisrasen.

**Nettovikt:** Ca 900 g

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Kylvara.

**Ingredienser:** Kött och bacon från iberisk gris, paprika, salt, **vin (bisulfit)**, sockerarter (**laktos** och socker), kryddor, antioxidanter (E-316), smakförstärkare (E-621), konserveringsmedel (E-252).

**Näringsvärde per 100 g:** Energi: 2481 kJ/598 Kcal Fett: 61,4 g varav mättat fett: 20,7 g Kolhydrater: 0 g varav sockerarter: 0 g Protein: 12,3 g Salt: 2,2 g

KYLVARA

### ADDITIONAL INFORMATION

**Weight** 1.01 kg