Art. no: 2314

Jamon de Cebo Ibérico (utan ben)



I minst 24 månader lufttorkas denna härliga delikatess i Toledo i den spanska regionen Castilla-La Mancha. Området är välkänt för sin ibéricoskinka där höjden över havet, temperaturen och luftfuktigheten innebär längre torkningstider och mindre salt. Resultatet blir en sötare skinka med ett marmorerat kött och en utsökt textur som smälter i munnen. Ibérico de Cebo 50%.

Skiva tunt och njut av skinkan rumstempererad med ett glas lagrat riojavin till.

Iberisk skinka, salt, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 4,3 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 24 månader | Köttråvara: Spanien | Hållbarhet fr. packdatum: 12 månader | Område: