

Ibérico Morcón Bellota


FISAN.
1920

Kanske den mest okända ibéricoprodukten i Spanien. Men de som får nöjet att njuta av hantverket förstår snabbt att denna delikatess är en gömd pärla. Morcón är en typ av chorizo gjord på de allra bästa magra och feta delarna från den ekollonuppfödda grisen Ibérico Bellota. Man har kryddat med söt paprika i en marinad enligt ett gammalt familjerecept som ger den en exceptionellt hög slutkvalitet. Ibérico Bellota 75%.



Servera som den är eller till ett färskt bröd och ett glas rött vin.



Fläskkött (Iberico), paprika, salt, vitlök, socker, maltodextrin, druvsocker.

Vikt: ca. 900g | Lagringstid: 10 månader | Köttråvara: Spanien |
Hållbarhet fr. packdatum: 12 månader | Område: Guijuelo