

# Jamón Ibérico Bellota (delad)



En delikatess gjord på frigående ibéricogrisar som betar fritt på spanska "dehesas" – ekskogarna längs den spanska och portugisiska gränsen. I frihet äter de allt från ekollon och rötter till vanligt gräs. Framgångsreceptet är fina skinkor, tålamod och en lång lagringstid i Fisans öppna källare i Guijuelo som nås av spanska bergsvindar. Skinkan karakteriseras av en sötma, intensiv nyans och en textur som smälter i munnen. Ibérico Bellota 75%.



Skiva tunt och njut tillsammans med ett glas sherry av fin kvalitet.



Iberisk skinka, salt, glukos, socker, antioxidationsmedel E316, E331iii, konserveringsmedel E252.

Vikt: ca. 5 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 42 månader |  
Kötttråvara: Spanien | Hållbarhet fr. packdatum: 12 månader | Område:  
Sverige