

Serrano Reserva (utan ben)



Varje serranoskinka följer en unik mognadsprocess och en metodik som förts vidare mellan generationer inom 7 Hermanos. Skinkan är ett fantastiskt hantverk och vann priset för bästa Serrano Reserva i hela Castilla-La Mancharegionen år 2012. Den har en mjuk och lätt salt ton i smaken med en karakteristisk arom.



Skivas väldigt tunt och kan med fördel avnjutas tillsammans med ett rött vin från Valdepeñas. I vissa spanska regioner håller man lite olivolja på ett bröd och toppar med en skiva serrano.



Skinka, salt, konserveringsmedel E250, E252.

Vikt: ca. 5,9 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 12 månader |
Kötttråvara: Spanien | Hållbarhet fr. packdatum: 12 månader | Område:
T 1 1