

Unik mulighed - direkte fra Spanien

Lufttørret skinke fra det spanske "sortfodssvin" -
Jamón de Bellota med den højste klassificering

Jamón de Bellota er en enestående smagsoplevelse hentet direkte fra Spanien. Nyd denne unikke spanske skinke ved stuetemperatur i papirtynde skiver med et glas vin, brød, olivenolie og godt selskab.

En hel bov: ca. 6 kg
Mindre udskæring, mørk
og fuld af smag.
Lagret 3 år
Pris: kr. 1.600 + fragt



Hel skinke: ca. 9 kg.
Fra sortfodssvin der kun har
spist agern på markerne.
Lagret 5 år
Pris: kr. 6.500
Inkl. fragt, stativ og kniv



100 gr. skinke i skiver
(vakuumpakket)
Samme gode smag -
nem at gå til
Pris: kr. 165



Spansk Jamon adskiller sig markant fra f.eks. parmaskinke og har den eftertragtede balancerede smag af nødder med milde smøragtige undertoner. Smagsoplevelsen ophøjes yderligere af kødets fløjlsbløde og marmorerede struktur, der smelter på tungen. Smagen er mere kompleks end andre skinker fra Spanien, som kommer fra svin med lyse klove.

Kontakt: malene.aaris@icloud.com | Telefon: 51 96 70 75