



Lomo de cebo Ibérico

Möllans Ost
Bergsgatan 32
21422 Malmö
+46 (0)40 - 19 35 45

www.mollansost.com

Lufttorkad fläskfilé

En av de mest eftertraktade delarna från den berömda spanska iberiska grisen som man bland annat Jámón Ibérico (Pata Negra) av. Detta är fläskfilen från denna gris som man behandlar med bland annat pimenton, vitlök, olivolja och kummin. Därefter får den lufttorka i tre månader i bergen runt Jabogo. Skivas tunt och servera som en fantastisk tapa.

Information

Produktionsland: Spanien
Varumärke: Eresma
Produktnummer: 262
Kategori: Kött, fågel, vilt
Kategori: Pork - Prepared/Processed
Extra etiketter (underkategori): Lufttorkad fläskfile
Lagring: Kyl
Produktens nettovikt: 1500 g

Ingredienser

Utvald fläskfilé, salt, socker, paprika och vitlök

- Glutenfri ✓
- Laktosfri ✓
- GMO-fri ✓

Näring	
Energi	1205 kj 288 kcal
Fett	15 g
varav mättat fett	5.98 g
Kolhydrat	0.44 g
Protein	38 g
Salt	3.12 g



Hållbarhet och hantering

Max. temperatur: 18 °C
Tillagning: klar att äta

Användning

Tapas och/eller förrätt!

Produktion

Kryddbehandlad och lufttorkad fläskfilé på "den svarta grisen"

