



LOMO

3 maand • 3 mois

ONTDEK

De lomo is één van de allerbeste delen van het varken, een varkensfilet. Het langzame rijpingsproces geeft het vlees een stevige consistentie, een roze kleur en een verfijnd aroma. Deze Spaanse delicatessen worden ontdaan van al zijn vet, wordt gemarineerd en gedurende minstens 3 maanden aan de lucht gedroogd.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Le lomo est l'une des parties nobles les plus prisées du porc, le filet de porc. La lente maturation donne à la viande une consistance ferme, une couleur rose et un arôme délicat. Cette délicatesse espagnole est dégraissée, marinée et séchée à l'air pendant au moins 3 mois.

INFO

Pas d'allergènes

845084
845085



scan me

