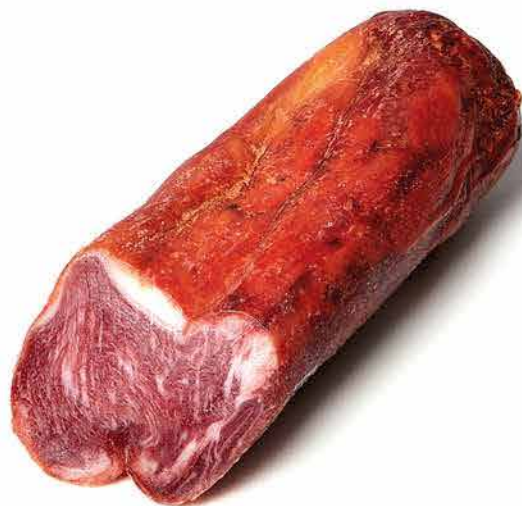
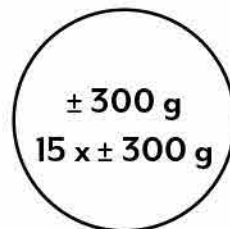


Gedroogde ham · Jambon séché

Lomo



LOMITO IBERICO

LOMITO IBÉRIQUE

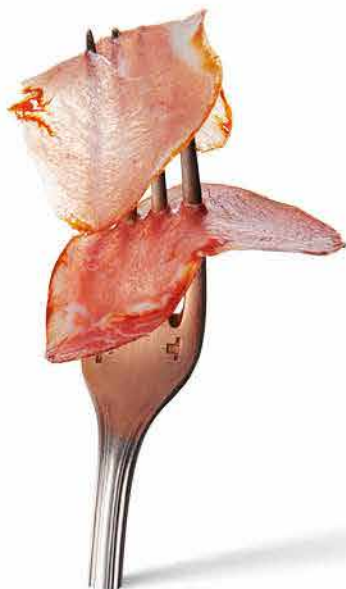
3 maand · 3 mois

ONTDEK

De lomo is een buitengewoon stuk Iberisch vlees. De lomo is het klein edel stukje Ibericovlees tussen nek en schouder van het Spaanse Iberico pata negra varken. Het is gedurende 2 dagen gemarineerd met verse kruiden, knoflook en zoete rode peper. Door de hoge kwaliteit van het verse vlees is dit de absolute top.

INFO

Geen allergenen



DÉCOUVREZ

Le lomo est une pièce de viande ibérique extraordinaire. Le lomo est le petit morceau noble de viande ibérique entre le cou et l'épaule du porc ibérique espagnol pata negra. Mariné avec des épices fraîches, de l'ail et du poivre rouge doux, pendant 2 jours. En raison de la grande qualité de la viande fraîche, c'est le top absolu.

INFO

Pas d'allergènes

877005
877006



scan me

