

Gedroogde ham · Jambon séché

Lomo



± 1 kg
4 x ± 1 kg

LOMO IBERICO LOMO IBÉRIQUE

3 maand · 3 mois

ONTDEK

Het varkenshaasje van het Spaans Iberico pata negra varken wordt gemarineerd in specerijen gedurende 3 maanden. De lomo Iberico moet minstens 3 maanden drogen om zijn karakteristieke en gewaardeerde smaak te verkrijgen. Dit Iberisch varkenshaasje heeft een lichte Notensmaak en een weinig vette textuur.

INFO

Allergenen
Melk, soja



DÉCOUVREZ

Le filet de porc espagnol ibérique pata negra est mariné aux épices pendant 3 mois. Le lomo Iberico doit séché pendant un minimum de 3 mois afin d'obtenir sa saveur caractéristique et appréciée. Ce filet mignon du porc ibérique a un goût de noisette, avec une texture peu grasse.

INFO

Allergènes
Lait, soja

890005
890006



scan me

