Pata Negra
100% Ibérico Bellota

Original Spanischer

Herkunftsland	Spanien
Region	Provinz Salamanca, Guijuelo
Marke	Julián Martín
Gewicht	5,5 kg
Produktart	Rohschinken
Reifezeit	mind. 36 Monate
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1161130198

Aussprache
Patta Negra Ibehriko Bäjotta

Entdecken Sie die Faszination des Pata Negra Schinkens von Julián Martín, einer Delikatesse aus der traditionsreichen Provinz Salamanca. Dieser Schinken, zu den edelsten Spaniens und der Welt zählend, besticht durch seinen delikat-würzigen und leicht süßlich-nussigen Geschmack, geprägt von reinrassigen, schwarzen Ibérico-Schweinen, die sich mit Bellota-Eicheln auf der Dehesa-Weide ernähren. Seit 2014 darf nur der Schinken mit diesen Qualitätsmerkmalen den Namen Pata Negra tragen und das offizielle schwarze Siegel präsentieren. Das mager-roße Fleisch des schwarzen Ibérico-Schweins, handgesalzen und mindestens 36 Monate gereift, besticht durch seine natürliche rote Farbe und feinen Adern weißen Fettes.

Für höchsten Genuss an der Bedienungstheke wird der Schinken entbeint und ohne Schwarte präsentiert. Tauchen Sie ein in die Welt des Julián Martín Pata Negra Schinkens und erleben Sie spanische Raffinesse in jedem Bissen.

Unsere Empfehlung
Der Schinken sollte vor dem Verzehr Raumtemperatur erreichen, damit die Aromen sich optimal entfalten können. In Spanien schneidet man den Schinken vorwiegend mit Hand in kurze, mitteldicke Scheiben. Man kann sie so gut als edlen Höhepunkt im Tapas Menu servieren.

Hier präsentiert Manfred Müller Pata Negra

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH