



### Iberico ben 30 mån 330kr/kg

Ibericoskinka är lufttorkad i 30 månader. Gris av svart ras. Den avlas i naturen med ekollon och andra örter den äter. 6 månader innan slakt utfodras grisarna med vanligt foder. 7,5kg /st.



### Ibericoskinka vac. 32 mån 450kr/kg

Iberico skinka 30 månaders lufttorkad. Den svarta grisrasen avlas i naturen med ekollon och örter. Senaste månader äter den vanligt gris food, recebo. Vikt i vacuumfrp.: 4-5kg /st.



### Chorizo och salami Iberico 175kr/kg

Chorizo och salchichon (salame) Iberico charkuteri. Mycket smak och doft av svart grisras Iberico. Serveras på fat som kallskuret med paprika, oliver mm. Förpackning: 1,2kg st. 6 st/kolli = 8kg



### Serranoskinka reserva 14 mån 160kr/kg

Serranoskinka utan svål är lufttorkad i 14 månader. Serveras med kapis blomma, fikon eller honungsmelon. Perfekt till en varm broscheta, sandwich med manchego. Förpackning: 5kg vac. 2 st skinkor i kolli.



### Serranoskinka 500g skivad 235kr/kg

Serranoskinka skivad 500gr. Lätt att dra varje skiva med mellanlägg. Skinkan från grishona med 11 månaders lufttorkning. Linda den med dadlar, runt getost, servera med oliver. Förpackning: 5 st x 500g = 2,5kg/kolli.



### Chorizo färsk grill 89kr/kg / Chorizo casero lagrad 115kr/kg

Chorizo färsk 70 gram. Paprikakorv för Bbq och stekning. Chorizo casero lagrad 350 gram. Picante smak som är mild eftersom det innehåller söt paprika & bitter paprikapulver. Perfekt till grytan eller som kallskuret. Serveras med tomatsås, lök, potatis. 6,5kg per kolli.



### Manchego fårost 6 mån **195kr/kg**

Fårost med ursprungsbeteckning Altobello.  
Skära den upp i form av trianglar, fyrkantiga pinar eller tärningar. Fikon, druvor, passion frukt, guayaba och kvittens gelé kan passa bra till manchego.  
Förpackning: 3,5 kg per st, 2 stycken i kolli. = 7kg



### Getost färsk 1 mån utan skal **155kr/kg**

Getost färsk med enbart getmjölk 1 månad lagrad.  
Går att marinera med olivolja, dragon och timjan.  
Täcka den med piquillo paprika och spetsa med en oliv.  
Linda den med serranoskinka och varma i salamander.  
Förpackning: 1 kg /st. 6 st /kolli= 7 kilo



### Mahon komjölksost mellanl. **175kr/kg**

Mahon mellanlagrad komjölksost från Mallorca.  
Kompakt ost med saltare inslag.  
Bra som sällskapsost till marinerade oliver.  
Förpackning: 2,5kg /st. 2 st/kolli = 5kg



### Membrillo kvitten 400 g **40kr/st (12st)**

Kvittengelé är fast gelé som kan göras i trianglar, tärningar eller tjocka skivor ovanpå eller vid ostbitar eller desertostar.  
Förpackning: 400g med plastlock. 12 st/låda.



### Piquillo paprika **35kr/st (24st)**

Röd paprika Piquillo i luvor. 20 frukter per burk.  
Serveras som dekoration på skaldjurspaella, med getost och oliver eller strimlad ovanpå kallskuret.  
Förpackning: 390g/burk. 24 burkar/paket.



### Boquerones små inlagda sillar **89kr/st**

Boquerones små sill marinerade med persilja, vitlök, olivolja och salt.  
Lätt att servera på toast, med musslor, som dem är.  
Förpackning: 500g i plasthink. 6st/kolli = 3kg