

BJÖRK & MAGNUSSON AB

ETABLERAT 1878



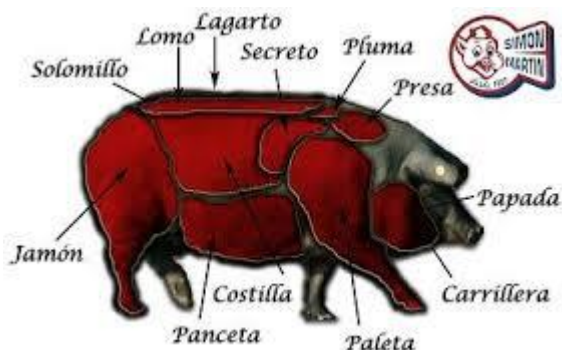
Iberico



Iberico racks	66013	169:-
Iberico Filé	66012	199:-
Iberico Kotlett	66015	159:-
Iberico Kamben	60022	59:-
Iberico Secreto	66014	99:-
Iberico Karre	66016	159:-

Reservation för prisändring & slutförsäljning

I Spanien gillar man sitt fläskkött, i synnerhet den spanska speciella grisen som går under namnet Iberico. Det är en art som är svart till färgen och är känd för sitt delikata kött. Den är kanske främst känd som den finaste av alla skinkor, pata negra, som betyder svart fot. Beroende på hur ibericogrisen föds upp ger den olika sorters kött, där det exklusivaste är när den fötts upp frigående med en föda på enbart ekollon, bellota, som ger ett mörkt mörkt kött med insprängt välsmakande fett. När den föds upp på mer vanligt traditionellt sätt, cebo, ger den ett kött som även det är mer smakrikt och angenämt än det fläskkött vi är vana vid i Sverige.



BJÖRK & MAGNUSSON AB

ETABLERAT 1878



Nyheter från



Torsk ryggfilé m skinn 170-210g
Art: 12029
Krt: 3 kg



Rygg bit av grönländsk
hällefundra m skinn 170-210g
Art: 10835
Krt: 3 kg