

Sortiment fra 5J - Cinco Jotas

Fra C & E Gastro-Import

Charcuteri

Skinker

Art. nr. E56



**Iberico Bellota m/ben
7 kg**

Den berømte Pata Negra-gris (Sortfodsgris), her i renracet udgave "puro", fra Jabugo i den sydvestlige del af Spanien, og som i den sidste del af opfedningsfasen går frit og lever udelukkende af olden. Skinken er lufttørret i min. 24 måneder. Giver en "ultimativ" smagsoplevelse, hvor kød og fedt går sammen i en sjælden harmoni hvor kraft og ynde forenes til ren gourmetoplevelse.



Art. nr. E66



**5J Iberico Bellota 3,5
kg**

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota Puro. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret skinker i mere end 125 år. Der bruges 100 % Iberisk skinke fra Jabugo-regionen, agernbaseret fodring i "Montnera"(bjerg)-perioden. Skinken har en intens duft. Skal stå ved stuetemperatur i mindst 1 time inden servering. 100% Iberico sortfodsgris. Skinken er modnet i minimum 24 måneder.



Art. nr. E68



5J Iberico m/ben 7 kg

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Puro Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret skinker i mere end 125 år. Der bruges 100 % Iberisk skinke fra Jabugo, agernbaseret fodring i "Montanera" (bjerg)-perioden. Skinken har en intens duft. Skal stå ved stuetemperatur i mindst 1 time inden servering. Skinken er modnet i minimum 24 måneder. Bestillingsvare.



Skivede produkter

Art. nr. E60



**5J Iberico Bellota slice
100 g**

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Puro Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret skinker i mere end 125 år. Der bruges 100 % Iberisk skinke fra Jabugo, agernbaseret fodring i "Montanera" (bjerg)-perioden. Skinken har en intens duft ved åbning. Skal stå ved stuetemperatur mindst 20 minutter inden servering. Disse skiver er håndskårne.



Art. nr. E61



**5J Ib. B. Lomo Slice
100 gram**

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Puro Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret Iberico-produkter i mere end 125 år. Fileten er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agernbaseret fodring i "Montanera"-perioden. (Oktober til Februar). Skal stå ved stuetemperatur mindst 20 minutter inden servering. Disse skiver er håndskårne.



Sortiment fra 5J - Cinco Jotas

Fra C & E Gastro-Import



Art. nr. E62



5J Ib. B. Chorizo Slice
100 g

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Puro Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter i mere end 125 år. Kødet er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agerbaseret fodring i Montanera-perioden. Skiverne er håndskårne.

Øvrig Charcuteri



Art. nr. E64



5J Lomo 0,5 kg

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Puro Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret Iberico-produkter i mere end 125 år. Fileten er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agerbaseret fodring i "Montanera"-perioden. (Oktober til februar). Skal stå ved stuetemperatur i mindst 20 minutter inden servering.



Art. nr. E65



5J Chorizo, 0,5 kg

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter i mere end 125 år. Kødet er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agerbaseret fodring.



Art. nr. E67



5J Morcón Ibérico
750 gr

En spansk specialitet, der i dette tilfælde er fremstillet med det delikate kød fra Iberico-svin. Krydret og tørret efter de gamle traditioner i Jabugo. Skæres tyndt og nydes ved stuetemperatur, så smagen rigtigt kommer til sin ret. Cirka 750 gram. Dyrene er 100 % Iberico, og med fodringen i Montanera-perioden kaldes de Iberico Puro de Bellota.



Art. nr. E69



5J Paleta af Iberico
u/ben

Svineboven fra Iberico Puro de Bellota. Dejligt stykke, der kan bruges som det er, i varme retter "guisos" eller på en charcuteri-tallerken.

Sortiment fra 5J - Cinco Jotas

Fra C & E Gastro-Import

Art. nr. E73



**5J Lomo Ibérico ca. 1
kg**

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter i mere end 125 år. Kødet er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agernbaseret fodring.

