

## Ridderheims lanserar världsunik lufttorkad skinka

Delikatessföretaget Ridderheims & Falbygdens lanserar nu Jamón Ibérico de Bellota – en lufttorkad skinka som lagras i minst fem år och är unik på den nordiska marknaden. Skinkan kommer från Salamanca i Spanien där grisarna strövar fritt, är omgivna av kork- och stenekar och vars dagliga föda består av ekollon.

– Det är den första produkten på den här nivån som säljs i Norden. Att skinkan lagras i minst fem år och kommer från den iberiska halvön där grisarna lever i sin naturliga miljö ger den en enastående smak och konsistens samt en nötaktig karaktär. Perfekt som förrätt på nyårsafton, säger Joacim Ekberg, områdeschef på Ridderheims & Falbygdens.

Jamón Ibérico de Bellota tillverkas av familjeföretaget Pedro Nieto som ägnar sig åt traditionell framställning av iberisk lufttorkad skinka. Det geografiska läget i kombination med att grisarna föds upp på ekollon gör den till en av Spaniens lyxigaste naturprodukter.

– Vår iberiska skinka är unik i världen och har funnits i vår tradition sedan många generationer.

Den fem år lagrade Jamón Ibérico de Bellota är skapad på förfrågan från Ridderheims & Falbygdens och säljs endast i Sverige, säger Joseph Lluch på Pedro Nieto.

Ridderheims & Falbygdens Jamón Ibérico de Bellota kommer endast att finnas i utvalda

livsmedelsbutiker runt om i Sverige från och med vecka 46.

Pris i butik: Från 149 kronor per förpackning.

### **För mer information kontakta:**

Joacim Ekberg, områdeschef Ridderheims & Falbygdens, tfn: 0705-81 19 25,  
epost: joacim.ekberg@rof.se



*De spanska grisarna föds upp på ekollon i Salamanca i Spanien.*

### **Fakta Jamón Ibérico de Bellota**

De iberiska grisarna lever i sin naturliga miljö i Salamanca i Spanien. Födan, som består av gräs, ekollon och vilda frukter, gör att köttet utvecklar en unik smak och arom. Skinkorna placeras i en jordkällare där de lufttorkas i fem år under daglig övervakning.