

## Spanien knep både första andra och tredje platsen i Restaurangvärldens blindtest

					
	<b>Jamon Iberico Bellota</b>	<b>Serrano Gran Reserva</b>	<b>Pata Negra</b>	<b>Prosciutto di Parma</b>	<b>Prosciutto di Parma</b>
Lagrad	36 månader	18 månader	24 månader	27 månader	12 månader
Producent	Montaraz	Montenevado	Sanchés Alcaraz	Sant Ilario	Montorsi
Kilopris	695 kronor	179 kronor	660 kronor	279 kronor	200 kronor
Doft	22	19	20	15	15
Utseende	21	21	21	18	14
Smak	43	38	33	31	24
Totalpoäng	<b>86</b>	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>64</b>	<b>53</b>
	Perfekt balans. Känns oljig. Smälter som smör. Även fettett gott. Mest karaktär.	Bra, balanserad sälta. Smakfull. Mör och god. Vinner i längden. Fint fett.	Kanonmarmorerad. Smakfullt balanserad. Lite rökig.	Tilltalar mycket. Smakfull, aromatisk. Tunn smak. Okej doft.	Smakfullt kryddig. Känns salt. Snygg skiva. Trevlig doft.
					
	<b>Skinka från Fors Säteri</b>	<b>Serrano</b>	<b>Rökt och torkad skinka</b>	<b>Tvärnöskinka</b>	<b>Prosciutto</b>
Lagrad	12 månader	9-10 månader	9 veckor	5 månader	cirka 7 månader
Producent	Fors Säteri	Boadas	Scan	Klümper	Montorsi
Kilopris	300 kronor	200 kronor	150 kronor	200 kronor	124 kronor
Doft	11	12	12	11	10
Utseende	14	15	13	11	11
Smak	23	17	16	16	16
Totalpoäng	<b>48</b>	<b>44</b>	<b>41</b>	<b>38</b>	<b>37</b>
	Doft och smak okej. Bra sälta. Vinner i längden. Bra utseende.	Sisådär. Väldigt tam och utan sälta. Smakar gammalt fläsk.	Doftar bäst. Smakar bacon men okej. Väldigt salt = mycket smak.	Hårt, stadigt fett. Tendens till rökt. Bra sälta.	Enkel smak. Inget som sticker ut. En basprodukt.

*Bäst i test!*

*Bästa köp!*

*Kryddig med trevlig doft*

*Smakar gammalt fläsk*

*Väldigt salt*

*Enkel smak*