









Product	Foto	Omschrijving	Prijs
<b>Manchego kaas (6 mnd gerijpt)</b>		<p>Manchego is een heerlijke kaas uit Spanje, gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk. Deze kaas uit de provincie La Mancha is een beschermd product via de "Denominación de origen" en wordt alleen gemaakt met melk van schapen die in La Mancha hebben gegraasd.</p> <p>Heerlijke kaas voor bij de borrel, maar ook prima om te raspen voor bij een pasta of het gratineren van een gerecht. Of in kleine blokjes door een salade.</p> <p>Gevacumeerd verpakt</p>	<p>Ca. 400 gram – 6,95€</p> <p>Ca. 600 gram – 8,95€</p> <p>Ca. 800 gram – 10,95€</p>
<b>Chistorra BBQ Worstjes</b>		<p>Deze heerlijke chistorra worstjes lijken op chorizos, maar zijn net ietsje dunner, waardoor ze korter gegrild hoeven te worden. Voor je ze in de pan of (nóg lekkerder) op de BBQ gooit, eerst een paar kleine gaatjes prikken.</p> <p>Ze zijn niet erg pittig, maar wel enorm smaakvol. Lekker op een broodje of gewoon los uit t vuistje. In een verpakking van 1,2 kg zitten ongeveer 30 worstjes van ieder 12 cm lang.</p> <p>Diepgevroren &amp; gevacumeerd verpakt</p>	<p>Ca. 600 gram – 8,95€</p> <p>Ca. 1,2 kg – 15,95€</p>
<b>Lomo iberico</b>		<p>Deze gedroogde worst is gemaakt van de haas van het iberico-varken. Deze Iberico-varkens zijn wereldberoemd en de gedroogde vleeswaren zijn erg bijzonder van smaak.</p> <p>Deze worst is het lekkerst op kamertemperatuur, in hele dunne plakjes. Wij hebben deze worst al voor je laten snijden. Let er wel op dat je de worst minimaal een kwartier voor consumptie uit de verpakking haalt om het vlees te laten ademen.</p> <p>Gevacumeerd verpakt</p>	<p>Ca. 100 gram – 5,95 €</p>

Bestellingen via: [info@ofjespaanseworstlust.nl](mailto:info@ofjespaanseworstlust.nl) of  
 via whatsapp: [0612946289](https://www.whatsapp.com/business/profile/0612946289)



<p><b>Jamón Iberico – Pata Negra</b></p>		<p>Handgesneden gedroogde ham van het Spaanse iberico-varken. Na het besterven van het vlees, wordt deze ham ongeveer 18 dagen gepekeld en daarna minimaal 24 maanden lucht gedroogd. Door het bijzondere eikeltjes dieet van deze varkens en het feit dat ze veel kilometers afleggen door de dehesa krijgt deze ham een zeer bijzondere unieke smaak!</p> <p>Heerlijk voor bij een luxe borrel. Zorg ervoor dat u deze ham laat ademen, door de verpakking minimaal een kwartier voor consumptie te openen.</p> <p>Gevacumeerd verpakt</p>	<p>Ca. 100 gram – 9,95 €</p>
<p><b>Salchichon iberico de bellota</b></p>		<p>Deze gedroogde worst is gemaakt van het iberico-varken. De naam bellota geeft aan dat het varken in kwestie het hoogste kwaliteit iberico-varken is dat Spanje kent! Hij lijkt op salami, maar is minder vet en knoflook-erig.</p> <p>Deze worst is het lekkerst op kamertemperatuur bij de borrel, in hele dunne plakjes. We hebben de worst al voor je gesneden!</p> <p>Gevacumeerd verpakt</p>	<p>Ca. 100 gram – 4,95 €</p>
<p><b>Borrelplank “El Clasico”</b></p>		<p>Deze borrelplank voor 4 personen heeft alle heerlijke hapjes die je vanuit de foodtruck van ons gewend bent. Chorizo, Lomo, Jamón, Salchichon én Manchego-kaas. En je krijgt er een mooie houten snijplank bij!</p> <p>Deze hapjes zijn het lekkerst op kamertemperatuur bij de borrel. We hebben de alles al voor je gesneden! Als je de verpakking een kwartiertje van tevoren openmaakt, komt alles lekker op smaak.</p> <p>Gevacumeerd verpakt</p>	<p>14,95 € (inclusief houten plank)</p> <p><i>PS. De plank is 20x30cm De broodjes met salsa zijn een serveertip!</i></p>

Bestellingen via: [info@ofjespaanseworstlust.nl](mailto:info@ofjespaanseworstlust.nl) of  
 via whatsapp: [0612946289](https://wa.me/0612946289)