

Italienska smaker sedan 1999



PROSCIUTTO DI PARMA DOP BP CRUDI D'ITALIA SKIVAD 500 G

SKU: 13474



Skivad Lufttorkad skinka, Prosciutto di Parma DOP
Perfekt till din charkbricka!
500 g

PRODUKT BESKRIVNING

Skivad Prosciutto di Parma DOP 500 g ca 30 skivor

Utseende: Naturligt röd

Arom: typisk doft av lufttorkad skinka

Smak: Söt, delikat

Karaktär: kompakt, mjuk

Förvaras: kyld 0°C - +7°C



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Griskött*, salt. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1051 kJ / 252 kcal
Fett	16,0 g
- varav mättade fettsyror	5,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	27,0 g
Salt	4,6 g

Prosciutto di Parma är en berömd lufttorkad skinka som produceras i Parma, en stad i norra Italien. Denna skinka är välkänd över hela världen för sin höga kvalitet och unika smak.

Tillverkningen av Prosciutto di Parma är mycket traditionell och strängt reglerad för att säkerställa dess autenticitet och kvalitet. Endast utvalda grisar av specifika raser får användas, och de ska födas upp i vissa regioner av Italien på en specifik diet som inkluderar bland annat vassle från Parmigiano Reggiano-osten.

Efter att grisarna har slaktats behandlas deras skinkor med enbart havssalt, vilket hjälper till att bevara köttet och främja den naturliga torkningsprocessen. Skinkorna hängs sedan upp och får mogna under noggrant kontrollerade förhållanden i minst 12 månader, ibland längre. Under denna tid får de dra åt sig de naturliga aromerna och smakerna från regionen.

Resultatet är en skinka med en distinkt söt, nötig smak och en mjuk, mjäll konsistens. Prosciutto di Parma är känd för sin delikata smak och används ofta som en delikatess eller ingrediens i olika rätter. Den serveras ofta tunt skivad som pålägg på bröd eller som en aptitretare tillsammans med melon eller fikon.

Prosciutto di Parma är inte bara en ikonisk del av det italienska köket, utan också en symbol för tradition, hantverk och en stolt matkultur.

