

Italienska smaker sedan 1999



PROSCIUTTO CRUDO BP CRUDI D'ITALIA SKIVAD 500 G
SKU: 13473



Skivad, Lufttorkad skinka. Parmaskinka.
Perfekt till din charkbricka!
500 g

PRODUKT BESKRIVNING

Skivad Prosciutto Crudo 500 g ca 30 skivor

Utseende: Naturligt röd

Arom: typisk doft av lufttorkad skinka

Smak: Söt, delikat utan nån eftersmak

Karaktär: kompakt, mjuk

Förvaras: kyld 0°C - +4°



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött*, salt. *Ursprungsland EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	957 kJ / 229 kcal
Fett	13,0 g
- varav mättade fettsyror	4,7 g
Kolhydrater	<0,5 g
- varav sockerarter	<0,5 g
Protein	28,0 g
Salt	5,4 g

Prosciutto Crudo, även känt som Parmaskinka eller bara prosciutto, är en populär italiensk lufttorkad skinka som har mognat och bearbetats. Den tillverkas av bakbenet eller låret från en gris, och dess produktion är främst koncentrerad till Parma-regionen i Italien. Prosciutto Crudo är välkänt för sin delikata och salta smak, samt sin mjälla konsistens.

Den traditionella metoden att tillverka Prosciutto Crudo innebär att man saltar skinkan, låter den torka under en viss tid och sedan mognar den i flera månader eller till och med några år. Under mognadsprocessen gnids skinkan med salt, för att förstärka smaken.

Mognadsprocessen för Prosciutto Crudo är avgörande för utvecklingen av dess smak och konsistens. Den hängs i välventilerade rum, vilket gör att den sakta kan torka och utveckla sin unika smak. Mognadstiden kan variera, men det tar vanligtvis minst nio månader, och vissa skinkor kan mogna i upp till tre år. Längden på mognadsprocessen påverkar intensiteten i smaken, där skinkor som har mognat längre har en mer kraftfull och koncentrerad smak.

Prosciutto Crudo serveras ofta i tunna skivor, antingen på egen hand som aptitretare eller som ingrediens i olika rätter. Den passar bra ihop med olika tillbehör, som melon, fikon, ost, bröd och vin. Sältan och den rika smaken hos Prosciutto Crudo kan ge en distinkt touch till dina sallader, smörgåsar, pastarätter och pizzor.

Sammanfattningsvis är Prosciutto Crudo en älskad italiensk delikatess som har fått popularitet över hela världen för sin utsökta smak och mångsidighet i kulinariska tillämpningar.

