

Italienska smaker sedan 1999



PROSCIUTTO CRUDO MEC HEL CA 7 KG DOLCEVALLE

SKU: 13481



Det här är en produkt som vi vanligtvis inte har i vårt ordinarie sortiment. Om den finns tillgänglig kan den köpas, men om ni önskar köpa den regelbundet, vänligen kontakta er säljare eller skicka ett mejl till info@ilmolino.se

Prosciutto Crudo MEC HEL

ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Lagrad Parmaskinka - Prosciutto Crudo lagard 8-10 månader

En lufttorkad skinka som erhållits från utvalda grislar av europeiskt ursprung och omvandlats i de mest kända råskinka-produktionsområdena i provinserna Parma och Modena. Kännetecknas av en klar röd färg och en intensiv och delikat smak.

Urbanad.

ca 7 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: griskött*, salt, dextros, antioxidationsmedel: E300, konserveringsmedel: E252.

*Ursprungsland: EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	963 kJ / 224 kcal
Fett	12,9 g
- varav mättade fettsyror	4,24 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	27,0 g
Salt	2,24 g

“Dolcevalle Prosciutti”, som ägs av familjen Limonta, grundades 1975. Produktionsanläggningen ligger vid infarten till Langhirano, nära slottet Torrechiara, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma. Familjen Limonta grundade Dolcevalle S.a.s. Prosciutti a Langhirano, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området, där produktionsplatsen fortfarande ligger. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma.

1976 bidrog den starka och medfödda önskan om en förening mellan hemlandet Dolcevalle-skinkor (kullarna och brisen från Langhirano) och Limonta-familjens inhemska territorium (grönskan och sjöarna i Brianza) till “födelsen” av Limonta Prosciutti . Det är från denna berättelse om kärlek och kultur för ens land och ens arbete... som grundaren Adelio Limonta såg till att Limonta Prosciutti blev exklusiv distributör av “Dolcevalle” Parma Ham redan 1976.

Allt eftersom åren går får begreppet livsmedelskvalitet och säkerhet en helt annan betydelse för företaget från 1970-talet.

Med detta mål sedan 1996 har företaget tillämpat en noggrann HACCP-metodik; det certifierade först ISO9001 och följdes av BRC och IFS, vilket gör ett ledningssystem operativt som respekterar begränsningarna av kvalitet, livsmedelssäkerhet och efterlevnad av de lagar som reglerar sektorn. År 2024 genomförde företaget en modig restyling av varumärket “DOLCEVALLE” med syfte att göra det närmare uppdraget, utvecklingen och förändringarna som företaget stått inför genom åren. Att förnya sin image innebär att vara öppen för nya saker och veta hur man hänger med i tiden.

