

Tanzi parmaskinke blokk ca DOP ca 4,5 kg

Italias stolthet, i blokk for jevne skiver og minimalt med svinn.

Prosciutto Di Parma er et DOP-produkt beskyttet av og produsert i henhold til et strengt regelverk. Skinkene kan kun lages av lår/skinken fra svin født og foret opp i Italias nordlige og midtre regioner. Grisene fôres med myse fra parmesanproduksjonen, noe som gjør at den får en markert parmesansmak. Denne skinken er lagret i min 16 måneder og presset til en blokk for å få helt jevne skiver og minimalt med svinn.

Produktnummer	500968
EPD-nummer	5680863
Antall i kartong	3

* 5 6 8 0 8 6 3 *

Parmaskinke er utmerket servert naturell eller med litt salat, marinert i balsamico og olivenolje, eller servert med frukt som fiken eller melon. Skinken egner seg også svært godt til å rulle rundt kjøtt eller fisk før steking, eller sammen med ost som antipasti. Parmaskinke er en av verdens fineste matvarer, og brukes i alle italienske hjem som en klassisk forrett.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Markert parmesansmak, en mild og litt søtlig smak.