



Parmaskinke u/ben DOP ca 3,5 kg

Italias stolthet. Spekeskinke laget i Parma.

Prosciutto Di Parma er et DOP-produkt beskyttet av, og produsert i henhold til et strengt regelverk. Skinkene kan kun lages av lår/skinke fra svin født og foret opp i Italias nordlige og midtre regioner. Grisene føres med myse fra parmesanproduksjonen noe som gjør at den får en markert parmesansmak.

Produktnummer
EPD-nummer
Antall i kartong

501020
5650163
4



Serveres i løvtynne skiver. Ønsker du å lage en klassisk forret kan du servere 3 skiver skinke sammen med fiken eller melon. Parmaskinke egner seg også til salater eller rullet rundt kylling, svinefilet eller hvit fisk.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Denne skinke har en mild, litt søtlig smak. Grisene føres med myse fra produksjonen av parmesanost, dette setter sitt preg på kjøttet og smaken er derfor også litt parmesanaktig. Fargen er blekrosa med hvite fettmarmoreringer.