

Tanzi parmaskinke DOP 500 g

Italias stolthet. Skinke fra Parma, lagret i 14 måneder.

Store skinker blir skåret i løvtynne skiver med flott marmorering. Pakkes i lekre pakker a 500 g. Lang tradisjonell historie som kan gå flere hundre år tilbake, fra f.Kr. Den ekte skinken er kun produsert i Parma. Lagringstid for denne skinken er minimum 12 måneder.

Produktnummer	501039
EPD-nummer	1694272
Antall i kartong	5

1694272

Den gode smaken gjør skinken til ett ypperlig måltid for alle, både unge og eldre, toppidrettsfolk og vektvoktere. Parmaskinke er lett å fordøye og derfor perfekt til lunsj. Brukes i alle italienske hjem som en klassisk forrett. Parmaskinke er en av verdens fineste matvarer. Parmaskinke inneholder lite kolestrol og er rik på protein. Ønsker du å lage en klassisk forrett kan du servere 3 skiver skinke sammen med godt brød og en fuktig hvitvin. En annen god kombinasjon er parmaskinke og fiken eller melon. Egner seg også til salater eller rullet rundt kylling eller hvitfisk. Godt sammen med fiken, melon, parmesan, balsamic eddik og olivenolje.

Pakket i beskyttende atmosfære. Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Mild, litt søtelig smak. Har en markert "parmesan smak", grunnet foringen av grisen med myse fra parmesan produksjonen.