



Parmaskinke DOP 40 g

Italias stolthet. Spekeskinke laget i Parma. Lagret i 12 måneder.

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 føret opp i Italias nordlige og midtre regioner. Grisene føres med myse fra parmesanproduksjonen noe som gjør at den får en markert parmesansmak. Skinken er lagret i minimum 14 mnd.

Produktnummer	501040
EPD-nummer	4330163
Antall i kartong	10



Parmaskinke er en av verdens fineste matvarer, og brukes i alle italienske hjem som en klassisk forrett. Server den gjerne som den er sammen med grissini, eller sammen med stekt asparges. Du kan også servere Parmaskinke med litt salat marinert i balsamico og olivenolje, med frukt som fiken eller melon. Skinken egner seg også svært godt til å rulle rundt kjøtt eller fisk før steking, på pizza eller til pastaretter.

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

Mild, litt søtelig smak. Har en markant ettersmak av parmesan.