

Tanzi parmaskinke 14, 18 og 24 mnd DOP 120 g

Italias stolthet. Parmaskinke skåret i løvtynne skiver lagret i 14, 18 og 24 mnd.

Store skinker blir skåret i løvtynne skiver med flott marmorering. Pakkes i lekre pakker a 120 g med tre forskjellige modninger 14, 18 og 24 mnd. Den ekte skinken er kun produsert i Parma. Skinken har lang tradisjonell historie som kan gå flere hundre år tilbake, fra f.Kr.

Produktnummer	501044
EPD-nummer	5589973
Antall i kartong	8

* 5 5 8 9 9 7 3 *

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 skinke sammen med godt brød og en fruktig hvitvin. En annen god kombinasjon er parmaskinke med fiken eller melon. Egner seg også til salater eller rullet rundt kylling eller hvitfisk. Godt med fiken, melon, parmesan, balsamic eddic 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. Jo lengre modningstid jo mørere og saftigere blir skinken.