



## Prosciutto de Parma gran reserva DOP 120 g

Italias stolthet, skinke fra Parma. Denne er lagret i ca 18 mnd.

Prosciutto Di Parma Gran Reserva 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. Skinken er lagret i 18 mnd. Skinken er skåret i syltynne skiver og pakket for hånd.

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>Produktnummer</b>    | 501210  |
| <b>EPD-nummer</b>       | 1990472 |
| <b>Antall i kartong</b> | 10      |



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

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

Markert parmesansmak, og har en mild og litt søtlig smak.