



Prosciutto de Parma gran riserva 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.

Produktnummer	501210
EPD-nummer	1990472
Antall i kartong	10



* 1 9 9 0 4 7 2 *

Parmaskinke er en av verdens fineste matvarer, og brukes i alle italienske hjem som en klassisk forret. 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.