


# Tanzi parmaskinke hel u/ben DOP ca 6 kg

## Italias stolthet. Spekeskinke laget i Parma.

Prosciutto Di Parma er et DOP-produkt beskyttet av, og produsert i henhold til et strengt regelverk. Skinkene kan kun lages av låret/skinken fra svin født og foret opp i Italias nordlige og midtre regioner. Grisene fôres med myse fra parmesanproduksjonen noe som gjør at den får en markert parmesansmak.

| | |
|---|---|
| **Produktnummer** | 501236 |
| **EPD-nummer** | 5651732 |
| **Antall i kartong** | 2 |

*5651732*

Serveres i løvtynne skiver. Ønsker du å lage en klassisk forrett kan du servere 3 skiver skinke sammen med fiken eller melon. Parmaskinke egner seg også til salater eller rullet rundt kylling, svinefilet eller hvit fisk.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Denne skinken har en mild, litt søtlig smak. Grisene fores med myse fra produksjonen av parmesanost, dette setter sitt preg på kjøttet og smaken er derfor også litt parmesanaktig. Fargen er blekrosa med hvite fettmarmoreringer.