

Lorentzo pizzatopping prosciutto crudo 40 g

Prosciutto Crudo er en tradisjonell italiensk spekeskinke. Prosciutto crudo er modnet 12 måneder og det er denne prosessen som gir skinken en karakteristisk smak som er både søt og salt, med en delikat tekstur. Skinken er skåret i tynne skiver og har en fin kjøttstruktur. Forpakningen er tilpasset til topping til en pizza.

Lorentzo pizzatopping serie er laget av førsteklasses råvarer med høy kvalitet fra ulike regioner samt kulinariske tradisjoner fra Italia, for å gi deg den autentiske smaken av ekte italiensk pizza. Med Lorentzo pizzatopping kan du løfte enhver pizza til nye høyder om du ønsker hvit eller en tradisjonell pizza. Forpakningen er tilpasset til topping til en pizza.

Produktnummer	500982
EPD-nummer	6602155
Antall i kartong	6

6602155

Prosciutto Crudo er en tradisjonell italiensk spekeskinke som lages gjennom en naturlig modningsprosess. Produksjonen kan ta fra flere måneder til flere år, avhengig av typen. Denne spekeskinken har en modningstid på 12 måneder. Navnet "prosciutto" kommer fra det latinske ordet "perexsuctus," som betyr "tørket ut." Crudo betyr "rå" på italiensk. For best resultat, fordel prosciutto crudo på pizzaen etter at den er ferdig stekt sammen med for eksempel frisk ruccola, basilikum eller oregano, før servering. Dette vil forhindre at spekeskinken blir overstekt og mister sin delikate tekstur og smak.

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

Prosciutto crudo er modnet i 12 måneder og det er denne prosessen som gir skinken en karakteristisk smak som er både søt og salt, med en delikat tekstur. Skinken er skåret i tynne skiver og har en fin kjøttstruktur.