

Tanzi prosciutto crudo blokk ca 4,5 kg

Prosciutto crudo er en tradisjonell italiensk spekeskinke kjent for sin silkemyke tekstur og rike, balanserte smak. Laget gjennom en langsom modningsprosess hvor skinkene saltet og tørkes, får denne delikatessen en unik aroma og en mildt saltet smak. Prosciutto crudo serveres ofte i tynne skiver og brukes i alt fra antipasti til salater og pastaretter, der den tilfører en autentisk smak av Italia.

Fratelli Tanzi, etablert i 1885, har en lang tradisjon som produsent av Parmaskinke og speket skinke. Selskapet var en av medgrunnleggerne av "Consorzio del Prosciutto di Parma" (Parmaskinke-konsortiet) i 1963, som setter standarden for kvalitet og autentisitet innen Parmaskinke. I løpet av sin utvikling har Fratelli Tanzi gått fra å være en ren produsent til å bli en spesialist på utvelgelse, tilberedning og oppskjæring av de beste regionale produktene og italienske delikatesser. De har fokus på kvalitet og tradisjon innen italiensk matkultur.

Produktnummer	501240
EPD-nummer	6660708
Antall i kartong	3

6660708

Prosessen starter med at skinken saltes grundig for å trekke ut fuktighet og forhindre bakterievekst. Deretter modnes skinken, ofte over flere måneder og noen ganger opptil flere år, avhengig av ønsket smak og tekstur. Denne skinken har en modningstid på 10 måneder. Gjennom denne tiden utvikles komplekse smaker og en myk, nesten smeltende konsistens. Tradisjonelle produksjonsområder som Parma hvor denne skinken er produsert, følger strenge regler for å bevare kvaliteten. Den brukes ofte i italiensk matlaging, gjerne servert i tynne skiver som antipasto, sammen med melon, fiken, eller ost. Den kan også være en ingrediens i pasta, pizza, og salater.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Prosciutto crudo har en mild, søtlig smak med en lett saltet undertone. Smaken er delikat, så den nytes ofte rå, slik at den naturlige smaken kommer godt fram. Skinken har en fin kjøtt struktur og en lett rosa farge.