

Negrini Prosciutto Crudo skivet 500 g

Prosciutto Crudo er en tradisjonell italiensk spekeskinke som 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.

Det familie drevne selskapet Gianni Negrini har i over 50 år produsert kvalitets produkter innenfor italiensk spekemat og kjøttvarer. De holder til i Renazzo di Cento som ligger i provinsen Ferrara i Nord Italia.

Produktnummer	501665
EPD-nummer	6926935
Antall i kartong	5

6926935

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. Prosciutto crudo brukes ofte i antipasti, på pizza og pasta, i salater, smørbrød og til eggretter. Den passer godt med ost, frukt som melon og fiken, grønnsaker og brød. Den kan spises som den er eller sprøstekes noe som gir et salt og aromatisk preg til mange retter.

Pakket i beskyttende atmosfære.

Prosciutto crudo er modnet i 12 måneder og denne prosessen 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.