

Toscana skinke u/ben ca 7,5 kg



DOP Skinke fra Toscana, Italia.

Prosciutto Toscano er et DOP-produkt som er beskyttet av, og produsert i henhold til et svært strengt regelverk. Skinkene kan kun lages av låret/skinke fra svin som er født og føret opp i Toscana, eller Italias midtre og nordlige regioner (Lombardia, Emilia, Romagna, Marche, Umbria, Lazio).

Grisene må være rene raser, eller avlet fra de tradisjonelle rasene i området, og de kan ikke være slaktet før de har en vekt mellom 144 og 176 kg. Skinkene lufttørkes i minimum 14 måneder, smøres inn med fett på kjøttssiden for å hindre uttørking, og brennmerkes med godkjenningsmerket.

Toscanaskinke er utmerket servert naturell eller med litt salat, marinert i balsamico og olivenolje, eller den kan serveres med frukt som fiken eller melon. Skinke egner seg også svært godt servert sammen med ost som en antipasti.

Til 100g ferdigvare er anvendt: svinekjøtt 140g.

Skinke laget i Toscana er litt saltere enn Parma skinke, og skivene er litt mer kompakte og kjøttfulle. Toscana skinke har også en mindre marmorert fettstruktur. Fargen er ofte litt kraftigere rød enn Parmaskinke, og smaken er mer krydret.