



San Daniele skinke u/ben DOP ca 7 kg

Mild og aromatisk skinke fra Udineprovinsen Nord-Øst i Italia. Lagret i minimum 12 måneder.

San Daniele ligger Udineprovinsen Nord-Øst i Italia og klimaet i denne landsbyen mellom alpene og Adriaterhavet er spesielt godt egnet for produksjon av skinke. Historien forteller at skinkene herfra ble brukt til betaling av skatt i mangel av penger, og at skattefuten var så begeistret for disse delikate og smakfulle varene at ordningen ble opprettholdt i mange år. Produksjonen foregår på gammelmåten og i en betydelig mindre skala enn for den mer kjente Parmaskinken. Skinkene tørresaltes for hånd og modnes over lang tid, minimum 14 måneder.

San Daniele er en særdeles delikat og smakfull vare. Bruk den som forrett, lunsj eller som kveldskos. Egner seg også til salater eller rullet rundt kylling eller hvit fisk. Skinken bør skjæres i løvtynne skiver og server den gjerne sammen med fiken, asparges, melon eller bakte epler.

Til 100g ferdigvare er anvendt: 140g svinekjøtt.

Smaken er mild og aromatisk med et lett smøraktig preg. Den er en anelse søtlig, dog i vesentlig mindre grad enn Parmaskinken. Skinken lagres og presses hel, noe som gir den en relativ lang fasong. Fargen er rosarød med lite fett i selve kjøttstrukturen og et tynt fettlag langs siden. Konsistensen er lett, den formelig smelter i munnen.

Produktnummer	501237
EPD-nummer	5652060
Antall i kartong	2

