

ATRIA

10347 Prosciutto di parma extra ca 5,5kg

Prosciutto di Parma är en av världens mest förfinade och berömda charkuteriprodukter. Stämpeln och benämningen D.O.P. innebär en skinka av superior-kvalitet med skyddat ursprung där Parmakonsortiet kontrollerar allt från uppfödning till slakt och förädling. Efter 12 månader stämplas godkända skinkor och får benämnas Prosciutto di Parma. Den här sorten har befriats från ben, lägg, svål och större delen av sitt fett.



Tillagning

Färdig att ätas

Förvaring/Användning

Kylvara +2°C - +7°C

Ingredienser

Skinka helmuskel, salt. Till 100 g produkt har använts 137 g råvara.

Näringsvärden per 100g

Energi	993 Kj/239 kcal
Fett	15 g
Kolhydrater	< 0.1 g
Protein	26 g
Salt	5.1 g

Tillverkningsland

Italien

Informationen på förpackningen är alltid den senast uppdaterade.