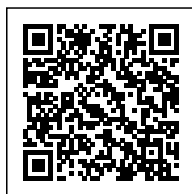




CRUDO PROSCIUTTO L'ARTEMANO LEVONI ADDOBBO 30M

SKU: 15674



#### PRODUKT BESKRIVNING

##### **Prosciutto CRUDO 30 månader L'Artemano**

**Vår mest exklusiva lufttorkade skinka**, från en enda gård i de moränrika kullarna i Mantova. Bakom produkten ligger **över femtio års urval av grisar** från traditionella italienska raser som är särskilt lämpade för tillverkning av lufttorkad skinka.

De **utvalda låren, som endast finns i begränsad mängd**, saltas med havssalt från Trapani IGP, ett salt som uppskattas för sin höga kvalitet och renhet. Därefter får skinkorna genomgå en lång **mognadsprocess i källare**, där de utvecklar ett brett spektrum av unika dofter, aromer och smaker.

Skivorna har en rödrosa färg med vit marmorering och en intensiv doft med maltiga toner av nötter och lagringskällare. Smaken ger tydliga inslag av rostad hasselnöt och brödskorpa.

Fyllig men harmonisk, med en välbalanserad kombination av sötma och sälta. Den 30 månader lagrade Crudo har en rund och elegant struktur som smälter i munnen och lämnar en behaglig, djup och lång eftersmak.





Ingredienser: Griskött från Italien, havssalt Trapani IGP.

| NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g |                    |
|------------------------------|--------------------|
| Energi                       | 1122 kJ / 269 kcal |
| Fett                         | 18,0 g             |
| - varav mättade fettsyror    | 6,1 g              |
| Kolhydrater                  | 0,8 g              |
| - varav sockerarter          | 0,8 g              |
| Protein                      | 26,0 g             |
| Salt                         | 4,4 g              |

