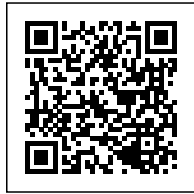




PROSCIUTTO DI PARMA DOP DON ROMEO LEVONI 24M CA 7KG
SKU: 15676



Prosciutto di Parma DOP Don Romeo 24 mån
ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Parma Don Romeo från Levoni är en exklusiv, långtidslagrad Prosciutto di Parma DOP med en silkeslen textur och en mycket mild, söt smak.

- **Lagring:** Den lagras vanligtvis i 18, 20 eller 24 månader. Längre lagring ger en rikare arom med mogna källartyngder.
- **Smak och doft:** Den har en delikat inledande doft som utvecklas till mer komplexa och intensiva toner ju mer den mognar.
- **Tillverkning:** Skinkan produceras i Parma-distriktet i Italien och mognar i Levonis egna anläggningar i Lesignano de' Bagni.





Ingredienser: Griskött*, salt. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1108 kj / 266 kcal
Fett	18,0 g
- varav mättade fettsyror	6,1 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,4 g

Produkten har sitt ursprung i ett område med ett idealiskt klimat, tack vare den torra brisen från Versilia som sveper ner från Apenninerna. Den känns igen på sin runda form utan klövdel och på skivorna som ramas in av ett mjölkvitt fett.

Doften är milt lagrad och smaken delikat. Ju längre lagringen fortskrider, desto mer utvecklas tydliga toner från lagringskällaren tillsammans med mer komplexa och intensiva aromer. Vid 24 månaders lagring når den sin höjdpunkt, med en harmonisk doftbild och milda, aromatiska toner. Smaken är söt och mjuk med tydliga inslag av den långa lagringen.

