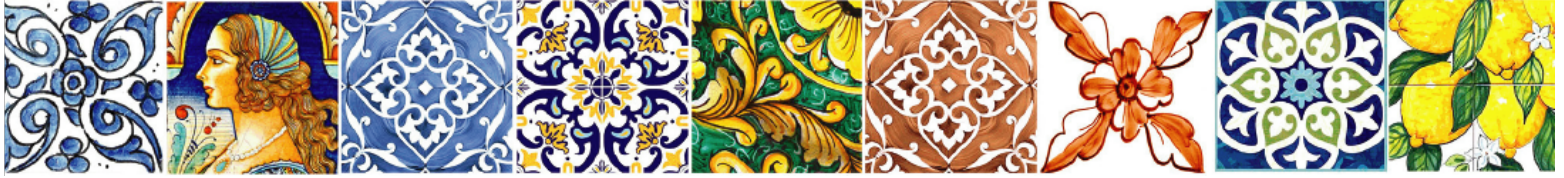


Italienska smaker sedan 1999



PARMA PROSCIUTTO DOP 18 MÅN HEL CA 7 KG DOLCEVALLE
SKU: 13285



Hel Parmaskinka Parma Prosciutto DOP
Lagrad 18 månader
ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Hel Parmaskinka - Parma Prosciutto DOP - Urbanad

Det är resultatet av arbete som gått i arv i århundraden från generation till generation, en perfekt balans mellan högkvalitativa råvaror, uppmärksamhet på detaljer under mognadsfaserna och dofterna från det generösa och rika landet, tack vare vilket en av de Made in Italy produkter är född Italien mest kända i världen. Den söta och delikata smaken är resultatet av lång mognad i det typiska territoriet i provinsen Parma, som kännetecknas av kullar och torra vindar, vilket är de idealiska klimatförhållandena för naturlig mognad. Förutom att vara från en kontrollerad försörjningskedja och fri från livsmedelstillsatser är produkten lätt att känna igen på sin stämpel DOP.



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1113 kJ / 267 kcal
Fett	18,0 g
- varav mättade fettsyror	6,1 g
Kolhydrater	<0,5 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,4 g

“Dolcevalle Prosciutti”, som ägs av familjen Limonta, grundades 1975. Produktionsanläggningen ligger vid infarten till Langhirano, nära slottet Torrechiara, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma. Familjen Limonta grundade Dolcevalle S.a.s. Prosciutti a Langhirano, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området, där produktionsplatsen fortfarande ligger. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma.

1976 bidrog den starka och medfödda önskan om en förening mellan hemlandet Dolcevalle-skinkor (kullarna och brisen från Langhirano) och Limonta-familjens inhemska territorium (grönskan och sjöarna i Brianza) till “födelsen” av Limonta Prosciutti . Det är från denna berättelse om kärlek och kultur för ens land och ens arbete... som grundaren Adelio Limonta såg till att Limonta Prosciutti blev exklusiv distributör av “Dolcevalle” Parma Ham redan 1976.

Allt eftersom åren går får begreppet livsmedelskvalitet och säkerhet en helt annan betydelse för företaget från 1970-talet.

Med detta mål sedan 1996 har företaget tillämpat en noggrann HACCP-metodik; det certifierade först ISO9001 och följdes av BRC och IFS, vilket gör ett ledningssystem operativt som respekterar begränsningarna av kvalitet, livsmedelssäkerhet och efterlevnad av de lagar som reglerar sektorn. År 2024 genomförde företaget en modig restyling av varumärket “DOLCEVALLE” med syfte att göra det närmare uppdraget, utvecklingen och förändringarna som företaget stått inför genom åren. Att förnya sin image innebär att vara öppen för nya saker och veta hur man hänger med i tiden.

