



PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO 20 M. PIO TOSINI CA 7,5 KG

SKU: 14266



## Prosciutto Crudo med svart sommartryffel, lagrad minst 20 mån

ca 7,5 kg

### PRODUKT BESKRIVNING

#### Prosciutto Crudo med svart sommartryffel, lagrad minst 20 mån

**Typ:** Prosciutto från Parma, lagrad minst 20 månader. Med svart sommartryffel. Hel med benet kvar.

**Karaktär:** Karakteristisk, harmonisk och elegant smak.

**Servering:** Tillsammans med Pecorino och ett gott bröd är det "Chianti par excellence"!

**Vikt:** ca 7,5 kg

#### Pio Tosini Prosciutto Crudo - Med Ben - möter svart sommartryffel - ett mästerverk!

Allmänt erkänt som en av de bästa prosciuttos på marknaden, är denna skinka verkligen en delikatess. Medan de flesta prosciuttos måste lagras i minst 400 dagar, går Pio Tosini ett steg längre och lagrar sin i 500 dagar. Född i Langhirano, en vacker italiensk bergsstad cirka 20 km öster om Parma, har Pio Tosini Prosciutto inget att avundas sina grannar.

Skinkan saltas för hand två gånger och pressas noggrant för hand för att avlägsna allt blod. Kvar blir en ren skinka som får vila i sex månader innan den hängs upp för att lufttorka på träbalkar.

Den slutliga produkten stämplas med numret på bonden som fött upp grisarna samt personen som hanterat skinkan. Varje skinka kan spåras tillbaka till sitt ursprung.

Resultatet är en söt och, enligt oss, en av de bästa skinkorna vi någonsin har smakat. Säljs hel, med benet kvar.

# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Griskött\*, salt, skivad svart sommartryffel. \*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              |

Ferrante Tosini grundade företaget i början av 1900-talet, och samma traditionella metoder används fortfarande idag, där hela processen sker för hand. Denna söta prosciutto får sin oemotståndliga smak och oförglömliga arom när den lagras i Langhirano, mitt i hjärtat av produktionsområdet, smekt av de milda havsbrisarna från Medelhavet.

Till skillnad från andra “prosciuttifici” öppnas fönstren i det gamla lagringsrummet fortfarande beroende på vädret, för att torka skinkorna utan användning av luftkonditioneringssystem. Varje steg i produktionen utförs med största omsorg. Endast kött av högsta kvalitet från noggrant utvalda svinraser – Landrace eller Duroc – som föds upp enligt de högsta näringsstandarderna används. Ett fåtal handfullar havssalt från Sicilien och gott om tid är de enda tillsatta ingredienserna.

Medan vanliga prosciuttos lagras i 400 dagar, lagras Pio Tosinis skinkor i 500 dagar. Den långsamma och jämna saltpenetrationen garanterar en söt skinka med enhetlig textur – en äkta delikatess!

