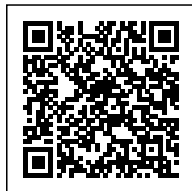




PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MÅN CA 7 KG S. ILARIO

SKU: 14135



Prosciutto di Parma DOP 24 mån - **Urbanad**
ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Prosciutto di Parma DOP 24 mån

Urbanad

Typ: Prosciutto från Parma, lagrad 24 månader

Karaktär: Karakteristisk, harmonisk och elegant smak.

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

Vikt: ca 7 kg





Ingredienser: Fläskkött*, havssalt*. *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

Parmaskinka DOP har gamla ursprung och en unik godhet.

Dess ingredienser är fläsklägg, salt och en mognad på minst 12 månader som äger rum i ett välavgränsat område i vår provins.

Den karakteristiska söta och harmoniska smaken erhålls tack vare människans mästerskap, som bearbetar köttet enligt en rigid specifikation, och till havsvindarna som reser uppför appenninernas dalar, förlorar sin salthalt och berikar sig med doften av kastanjeträd.

Italienska smaker sedan 1999



S. ILARIO PROSCIUTTI SRL



Familjeföretag som grundades för över 60 år sedan

S. Ilario Prosciutti är ett historiskt familjeföretag som grundades av Piero Montali för över 60 år sedan med ett tydligt mål: att skapa den allra högsta kvaliteten av Prosciutto di Parma. Genom noggrann utval av råvaror, traditionellt hantverk och den längsta naturliga lagringstiden har S. Ilario blivit synonymt med utökad kvalitet i flera decennier.

Med en passion för att tillfredsställa den verkliga fläskälskaren vänder sig S. Ilario främst till specialbutiker och de mest krävande restaurangerna. Perfekt för dig som söker det bästa av italiensk tradition och förädlings smak.

Ända sedan S. Ilario Prosciutti grundades har vi hållit kursen stadigt mot ett mål: strävan efter kvalitet. Varje steg i vår produktionsprocess styrs av jätten på perfektion, med ett öga för detaljer och en passion för vårt hantverk. Resultatet är en helt unik Prosciutto, med en fyllig och omslutande smak som bärar den ästa essensen av det land och vår tradition.

Vi producerar årligen 65 000 skivor, långt från intensiv produktion – ett medvetet val för att säkerställa högsta kvalitet.

S. Ilario Prosciutti är ett kulturnärligt mästerverk, format av hantverkskicklighet och passion. Med fokus på tradition och perfektion erbjuder vi en smakupplevelse som imponerar även på de mest krävna.

Vår produktionsprocess börjar med noggrant utvalda råvaror och den unika "S. Ilario-temningen", som ger varje skinka en distinkt och igenkännbar profil. Vi använder endast råvaror som vi själva granskar, där varje skinka måste ha en perfekt balans mellan fett och kött. Djuren kommer från utvalda gårdar längs Po-slätans regioner, där djurvälfärd alltid prioriteras.

Även vårt havssalt är speciellt utvalt – det kommer från en salin i Aquino och består av grovkorn som vi mal själva. Skinkorna saltas med exakt precision och lagras i minst 20 månader, upp till 30 månader eller längre, beroende på kundens smakönskan. Under lagringen förlorar skinkan vätska, torkar långsamt och utvecklar en söt, komplex smak som är unik för S. Ilario.

Vår Passion

För hantverksmässiga som formar skinkorna till den långa lagringen är varje steg i vår produktion ett uttryck för konst – en förädlingsprocess där hantverkarens känsla och skicklighet är avgörande.

Det finns inga genömgång eller artificiella metoder som kan ersätta den mänskliga fingertoppskänslan för att uppnå den perfekta lagringen. Fönstren öppnas, stängs, eller lämnas på glatt för att släppa in eller släppa luftfödet, precis som att man styr steg på en båt.

Resultatet är en unik produkt med en fyllig, omslutande smak som bärar den genuina essensen av Italiens tradition. S. Ilario Prosciutto är mycket mer än bara mat – det är en kulturnärlig upplevelse som bär passion, historia och hantverkens bästa kvalitet.




Vårt hantverk har länge hembeskrivits, men precis som de flesta andra hantverksyrken råder det inte ett enda kunnigt mästare för ett sådant mästare. Ingen mästare har sin egen stil, sina verktyg och sin metod för att göra det som är unikt för sig.

Jag säger alltid att partiet är det samma, men det är det hantverkarna som gör skillnad. När smaken, när det gäller Prosciutto di Parma, har alltid varit ett av de mest – rågen som gör skillnad!"

- Piero Montali (1938-2018)



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

Ingredienser: Fläskkött*, havssalt*. *Ursprungsland: Italien. Färdig, frys och baka. Bäst före varipackning

molino

Manufakturväg 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

