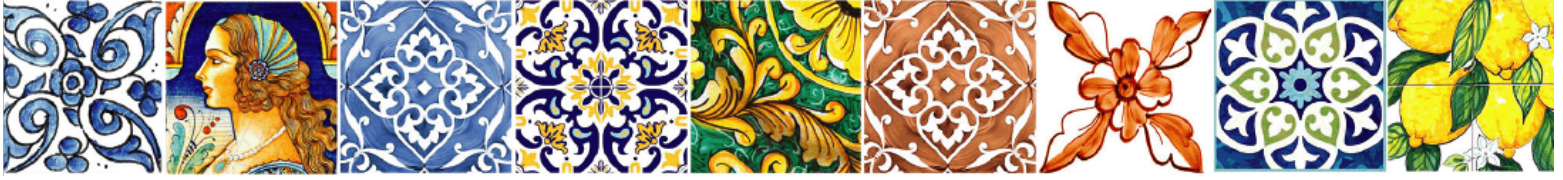


Italienska smaker sedan 1999



PROSCIUTTO DI PARMA DOP MIN. 40 MÅN CA 7 KG S. ILARIO
SKU: 14137



Prosciutto di Parma DOP 40 mån - **Urbanad**
ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Prosciutto di Parma DOP minst 40 mån
Urbanad

Typ: Prosciutto från Parma, lagrad minst 40 månader

Karaktär: Karakteristisk, harmonisk och elegant smak.

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

Vikt: ca 7 kg



Italienska smaker sedan 1999



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 kastanjetråd.

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 skinkor, långt från intensiv produktion – ett medvetet val för att säkerställa högsta kvalitet.

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

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 Polettens regioner, där djurvällärdens alltid prioriteras.

Även vår 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 önskemål. Under lagringen förlorar skinkan vikt, 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 kärlek och skicklighet är avgörande.

Det finns inga genömgår eller snickade metoder som kan ersätta den mänskliga fingertoppskänslan för att uppnå den perfekta lagringen. Fostren öppnas, stängs, eller lämnas på glaci för att släppa in eller släppa luften, precis som att man styr segel på en båt.

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

Vårt hantverk har inga hemligheter, men precis som alla prosciutti älskare räcker det inte att bara känna orderna för att smaka smaken. Inga smaker har så egen blick, som våra smaker och kärlek till det som vi gör.

Jag säger alltid att partner är det samma, men det är inte bara det som räddar oss. Min smaker, när det gäller Prosciutto di Parma, har alltid varit ett varuslag som jag älskar.

- Piero Montali (1934-2018)

| 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.

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

