

PROSCIUTTO CASTEL DI SEPTE HEL CA 6 KG

SKU: 11165

Prosciutto "Castel di Septe" - **Urbenad**
Hel ca 6 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Prosciutto "Castel di Septe" är en speciell typ av skinka som är bearbetad och benfri när den är färsk. Den har en söt smak och anses ha en utmärkt avkastning tack vare det låga avfallet.
Det faktum att skinkan är vakuumförpackad endast när den når rätt härdningspunkt indikerar att det finns en noggrann process för att säkerställa kvaliteten och bevara smaken.
Vakuumförpackning används ofta för att skydda livsmedel från luft och därmed minska risken för oxidation och förlust av smak och näringsämnen.
Härdningspunkt refererar vanligtvis till den punkt där skinkan har genomgått tillräcklig torkning och mognad för att uppnå önskad smakprofil och konsistens. Det är en viktig aspekt av prosciuttotillverkningsprocessen.
Sammanfattningsvis är Prosciutto "Castel di Septe" en bearbetad, benfri skinka med en söt smak och hög avkastning, och den vakuumförpackas endast när den har nått rätt härdningspunkt för att säkerställa optimal kvalitet.

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	983 kJ / 235 kcal
Fett	14,0 g
- varav mättade fettsyror	6,2 g
Kolhydrater	0,4 g
- varav sockerarter	0,3 g
Protein	27,0 g
Salt	5,5 g