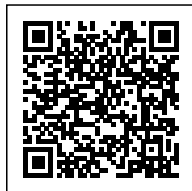




PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ 8KG C.A
SKU: 13840



Kokt skinka - långsamt ångkokad i över 20 timmar - mycket hög kvalitet!
ca 8 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Prosciutto Cotto Viola

Typ: Långsamt ångkokt skinka, över 20 timmar. Utan tillsatt socker.

Karaktär: Fantastiskt mör och mjäll.

Servering: Perfekt till Antipasti. Toppa din pizza.

Storlek/Volym: VAC ca 8 kg

Antal/kartong: 2





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

Kokt skinka av hög kvalitet gjord med noggrant utvalda hela fläsklägg och långsamt ångkokt i över 20 timmar. Köttet bearbetas med en speciell teknik som gör att vi kan få en mager produkt med en intensiv rosa färg. Smaken är delikat och skivan har en sammetslen konsistens.

Viola är en "historisk" skinka från Salumificio Comal och tillhör deras Rosafino Selection-linje - hög kvalitet, mycket smakrik och utan tillsatt socker.

Kvaliteten på Rosafino Selection-linjen smälter samman med den lätthet som ges av den totala frånvaron av tillsatt socker och når en perfekt balans mellan smak och välbefinnande. Resultatet är långsamt ångkokta skinkor perfekta för dig som vill ha lågt kaloriinnehåll och undvika onödigt socker.

Italienska smaker sedan 1939



Prosciutto Cotto Viola

Prosciutto Cotto Viola ♥ Salumificio COMAL

Kokt skinka av hög kvalitet gjord med noggrant utvalda hela fläsklägg och långsamt ångkokt i över 20 timmar. Köttet bearbetas med en speciell teknik som gör att vi kan få en mager produkt med en intensiv rosa färg. Smaken är delikat och skivan har en sammetslen konsistens.

Viola är en "historisk" skinka från Salumificio Comal och tillhör deras Rosafino Selection-linje - hög kvalitet, mycket smakrik och utan tillsatt socker.

Kvaliteten på Rosafino Selection-linjen smälter samman med den lätthet som ges av den totala frånvaron av tillsatt socker och når en perfekt balans mellan smak och välbefinnande. Resultatet är långsamt ångkokta skinkor perfekta för dig som vill ha lågt kaloriinnehåll och undvika onödigt socker.



Prosciutto Cotto Viola
NETTOVÄRDE 130g
Skivlek/tyckelse VAC ca 8 kg
Typ: Långsamt ångkokt skinka, över 20 timmar. Utan tillsatt socker.
Karakter: Fantastiskt mörk och mjuk.
Servering: Perfekt till Antipasti, Toppa din pizza.
Antal/kartong: 2

Ingredienser: fläsklägg*, salt, hölje av bladet, *Ursprungsland: Italien. Flöjessalt, *EC. Bildtexter är förpackning

molino
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@limolino.se - limolino.se

