

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATA DOLCETTA MEC BLOCK CA 5KG DOLCEVALLE

SKU: 13283

Block - Prosciutto Crudo Stagionata Dolcetta MEC. Lagrad 6-8 mån
ca 5 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Kryddad skinka - Block - Prosciutto Crudo Stagionata Dolcetta MEC

Dolcetta erhålls genom att bearbeta och urbena fläsklägget omedelbart efter slakt och sedan tas till mognad redan öppnad. Denna bearbetningsmetod låter dig erhålla en erfaren råprodukt, i den typiska formen av ett block, med fördelen att skivan håller sig hel från början till slut. När mognaden är klar förbereds Dolcetta i olika format: "Mattonella", "Squadrata" och "Rustica". För användning i gastronomi vid skärdisken finns den hel med svål, vanlig, med peppar och chili. Formaten är optimerade för att minimera slöseri och maximera avkastningen, och erbjuder en mängd olika alternativ för att passa alla behov.

Ingredienser: griskött*, salt, naturliga aromer, konserveringsmedel: E252, E250. *Ursprungsland: EU.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1051 kJ / 251 kcal
Fett	18,0 g
- varav mättade fettsyror	7,2 g
Kolhydrater	<0,5 g
- varav sockerarter	<0,5 g
Protein	22,0 g
Salt	4,64 g

“Dolcevalle Prosciutti”, som ägs av familjen Limonta, grundades 1975. Produktionsanläggningen ligger vid infarten till Langhirano, nära slottet Torrechiara, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma.
Familjen Limonta grundade Dolcevalle S.a.s. Prosciutti a Langhirano, i hjärtat av det typiska Prosciutto di Parma-området, där produktionsplatsen fortfarande ligger. Sedan starten har det varit associerat med Consorzio del Prosciutto di Parma.
1976 bidrog den starka och medfödda önskan om en förening mellan hemlandet Dolcevalle-skinkor (kullarna och brisen från Langhirano) och Limonta-familjens inhemska territorium (grönskan och sjöarna i Brianza) till “födelsen” av Limonta Prosciutti . Det är från denna berättelse om kärlek och kultur för ens land och ens arbete... som grundaren Adelio Limonta såg till att Limonta Prosciutti blev exklusiv distributör av “Dolcevalle” Parma Ham redan 1976.
Allt eftersom åren går får begreppet livsmedelskvalitet och säkerhet en helt annan betydelse för företaget från 1970-talet.
Med detta mål sedan 1996 har företaget tillämpat en noggrann HACCP-metodik; det certifierade först ISO9001 och följdes av BRC och IFS, vilket gör ett ledningssystem operativt som respekterar begränsningarna av kvalitet, livsmedelssäkerhet och efterlevnad av de lagar som reglerar sektorn.
År 2024 genomförde företaget en modig restyling av varumärket “DOLCEVALLE” med syfte att göra det närmare uppdraget, utvecklingen och förändringarna som företaget stått inför genom åren. Att förnya sin image innebär att vara öppen för nya saker och veta hur man hänger med i tiden.