

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO SKIVAD ERMES FONTANA 250G

SKU: 14059

Skivad Prosciutto Crudo Stagionato – Lufttorkad skinka Crudo, lagrad minst 4 månader
250 g - 10 st / krt

PRODUKT BESKRIVNING

Skivad Prosciutto Crudo Stagionato – Lufttorkad skinka Crudo, lagrad minst 4 månader
Utseende: Naturligt röd med vitt fett
Arom: typisk doft av luftorkad skinka
Smak: Söt, delikat utan nån eftersmak
Karaktär: kompakt, mjuk
Förvaras: max +7° C

Ingredienser: Griskött*, salt, konserveringsmedel: kaliumnitrat E252. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	997 kJ / 239 kcal
Fett	15,0 g
- varav mättade fettsyror	5,1 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	5,8 g

Prosciutto Crudo, även känt som Parmaskinka eller bara prosciutto, är en populär italiensk lufttorkad skinka som har mognat och bearbetats. Den tillverkas av bakbenet eller låret från en gris, och dess produktion är främst koncentrerad till Parma-regionen i Italien. Prosciutto Crudo är välkänt för sin delikata och salta smak, samt sin mjälla konsistens.
Den traditionella metoden att tillverka Prosciutto Crudo innebär att man saltar skinkan, låter den torka under en viss tid och sedan mognar den i flera månader eller till och med några år. Under mognadsprocessen gnids skinkan med salt, för att förstärka smaken.
Mognadsprocessen för Prosciutto Crudo är avgörande för utvecklingen av dess smak och konsistens. Den hängs i välventilerade rum, vilket gör att den sakta kan torka och utveckla sin unika smak. Mognadstiden kan variera, men det tar vanligtvis minst nio månader, och vissa skinkor kan mogna i upp till tre år. Längden på mognadsprocessen påverkar intensiteten i smaken, där skinkor som har mognat längre har en mer kraftfull och koncentrerad smak.
Prosciutto Crudo serveras ofta i tunna skivor, antingen på egen hand som aptitretare eller som ingrediens i olika rätter. Den passar bra ihop med olika tillbehör, som melon, fikon, ost, bröd och vin. Sältan och den rika smaken hos Prosciutto Crudo kan ge en distinkt touch till dina sallader, smörgåsar, pastarätter och pizzor.
Sammanfattningsvis är Prosciutto Crudo en älskad italiensk delikatess som har fått popularitet över hela världen för sin utsökta smak och mångsidighet i kulinariska tillämpningar.

Italienska charkuterier – Äkta hantverk och tradition

Upptäck den rika traditionen av förstklassiga charkuterier från Parma och hela Italien!
Med passion och omsorg skapar vi genuina delikatesser från Parma och Emilia, tillsammans med de allra bästa charkuterierna från Italiens olika regioner.
Från den exklusiva Coppa di Parma IGP och smakrika Salame di Felino IGP, till våra långlagrade mästerverk Culatta, Fiocchetto och Culatello. Lägg därtill klassiker som Pancetta och Lardo, samt regionala specialiteter som Speck och Bresaola.
Äkta smaker, traditionellt hantverk och tre generationers passion – det är hemligheten bakom våra charkuterier!