



**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 24M ADDOBBO(OPRESSAD) CA 6KG
DOK DALL'AVA**

SKU: 14303



Fin, lufttorkad skinka från byn S. Daniele vars mikroklimat bidrar till balanserad sälta.
ca 6 kg

Denna skinka är benfri och opressad.

PRODUKT BESKRIVNING

Fin, lufttorkad skinka från byn S. Daniele vars mikroklimat bidrar till balanserad sälta.

Från utvalda lår av grisar uppfödda i Po-dalen, bearbetade endast med salt och tid.

24 månader av långsam lagring för en omiskännlig symfoni: det är smakens melodi. *Silenzio, risuona DOK.*

ca 6 kg

Denna skinka är benfri och opressad.





Ingredienser: griskött*, havssalt. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1135 kJ / 271 kcal
Fett	18,6
- varav mättade fettsyror	6,5 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	25,7 g
Salt	4,5 g

Lufttorkad skinka från S. Daniele.

Specialiteten produceras endast i San Daniele del Friuli, en omisskännlig gitarrform med fot. Ger skivor av en vacker rosa röd, lätt marmorerad med vita ränder. Trevlig och mycket delikat, med ökande åldrande berikas den med en allt rikare och mer spännande bukett med dofter och dofter. Den når sin topp i 24-månadersversionen, med en torr och berusande doft som fånglar näsan med inslag av hasselnöt. Salt och doftande, avslöjar det helt mognaden som gör den ädel och förfinad. Denna skinka är benfri och opressad.

