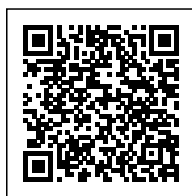




**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 36M ADDOBBO (OPRESSAD)CA 8KG
DOK DALL'AVA**

SKU: 14258



Prosciutto San Daniele DOP 36 mån

ca 8 kg

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.

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

ca 8 kg





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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1145 kJ / 275 kcal
Fett	19,0 g
- varav mättade fettsyror	6,5 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,4 g

Lufttorkad skinka San Daniele DOP

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 24/36-månadersversionen, med en torr och berusande doft som fångslar näsan med inslag av hasselnöt. Salt och doftande, avslöjar det helt mognaden som gör den ädel och förfinad.

