PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP RISERVA 18 M CA 7 KG DOLCEVALLE

SKU: 13451

Hel San Daniele DOP skinka, lagrad 18 månader
ca 7 kg

PRODUKT BESKRIVNING

San Daniele DOP skinka

Från mästarnas experthänder - skinkmakare som genom uråldrig kunskap och rigorösa regler - förvandlar kött och salt till ett mästerverk av smak och delikatess. Definierat som en perfekt förening mellan plats och tid, rigoröst lagrat i San Daniele-området, antar den sin typiska smak, som påminner om de nordöstra vindarna som blåser från de Karniska alperna till Adriatiska havet. En helt naturlig produkt, fri från livsmedelstillsatser

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

“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.