

Italienska smaker sedan 1999



S. ILARIO PROSCIUTTI SRL



Familjeföretag som grundades för över 60 år sedan

S. Ilario Prosciutti är ett historiskt familjeföretag som grundades av Piero Montali för över 60 år sedan med ett tydligt mål: att skapa den allra högsta kvaliteten av Prosciutto di Parma. Genom noggrann urval av råvaror, traditionellt hantverk och den längsta naturliga lagringstiden har S. Ilario blivit synonymt med utsökt kvalitet i flera decennier.

Med en passion för att tillfredsställa den verkliga finsmakaren vänder sig S. Ilario främst till specialbutiker och de mest krävande restaurangerna. Perfekt för dig som söker det bästa av italiensk tradition och förstklassig smak.

Ända sedan S. Ilario Prosciutti grundades har vi hållit kursen stadigt mot ett mål: strävan efter kvalitet. Varje steg i vår produktionsprocess styrs av jakten på perfektion, med ett öga för detaljer och en passion för vårt hantverk. Resultatet är en helt unik Prosciutto, med en fyllig och omslutande smak som fångar den äkta essensen av vårt land och vår tradition.

Vi producerar årligen 65 000 skinkor, långt ifrån intensiv produktion – ett medvetet val för att säkerställa högsta kvalitet.

S. Ilarios Prosciutti är ett kulinariskt mästerverk, format av hantverksskicklighet och passion. Med fokus på tradition och perfektion erbjuder vi en smakupplevelse som imponerar även på de mest kräsna.

Vår produktionsprocess börjar med noggrant utvalda råvaror och den unika "S. Ilario-trimningen", som ger varje skinka en distinkt och igenkännbar profil. Vi använder endast råvaror som vi själva granskar, där varje skinka måste ha en perfekt balans mellan fett och kött. Djuren kommer från utvalda gårdar längs Poslätts regioner, där djurvälståndet alltid prioriteras.

Även vårt havssalt är speciellt utvalt – det kommer från en salin i Apulien och består av grova korn som vi mal själva. Skinkorna saltas med exakt precision och lagras i minst 20 månader, upp till 30 månader eller längre, beroende på kundens önskemål. Under lagringen förlorar skinkan vikt, torkar långsamt och utvecklar en söt, komplex smak som är unik för S. Ilario.

Vår Passion

Från knivtrimningen som formar skinkorna till den långa lagringen är varje steg i vår produktion ett uttryck för konst – en förvandlingsprocess där hantverkarens känsla och skicklighet är avgörande.

Det finns inga genvägar eller artificiella metoder som kan ersätta den mänskliga fingertoppskänslan för att uppnå den perfekta lagringen. Fönstren öppnas, stängs, eller lämnas på glänt för att släppa in eller dämpa luftflödet, precis som att man styr segel på en båt.

Resultatet är en unik produkt med en fyllig, omslutande smak som fångar den genuina essensen av italiensk tradition. S. Ilario Prosciutto är mycket mer än bara mat – det är en kulinarisk upplevelse som hyllar passion, historia och hantverksmässig kvalitet.



"Vårt hantverk har inga hemligheter, men precis som med pianots tangenter räcker det inte att bara kunna noterna för att skapa musik. Varje musiker har sin egen talang, sina virtuositeter och förmågan att ge tonerna en unik harmoni."

"Jag vågar påstå att partituret är detsamma, men det är tolkningarna som skiljer sig åt. Min ambition, när det gäller Prosciutto di Parma, har alltid varit att vara en solist – någon som gör sig hörd."

– Piero Montali (1936–2018)

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energ	1113 kJ / 267 kcal
Fett	18,0 g
- varav mättade fettsyror	6,1 g
Kolhydrater	<0,5 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	26,0 g
Salt	4,4 g

Ingredienser: Fläskkött*, havssalt*. *Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Svalt och torrt. Bäst före: se förpackning



molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se