

Prosciutto crudo San Daniele DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Friuli-Wenecja Julijska



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Szynka dojrzewająca San Daniele DOP to jeden z flagowych produktów włoskiej kuchni. Wyselekcjonowane i certyfikowane udźce wieprzowe pochodzące z hodowli północnych i centralnych regionów Włoch poddawane są procesowi dojrzewania w ściśle kontrolowanych warunkach. Dzięki zastosowaniu soli morskiej oraz specyficznemu mikroklimatowi (określonej temperaturze, wilgoci i wentylacji) świeże mięso osusza się nabierając stopniowo pożądanych cech, bez konieczności używania środków konserwujących.

Szynka dojrzewająca San Daniele to efekt wielowiekowej tradycji, doświadczenia i pasji przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Sugestie

Idealna na deskę wędlin wraz z dobrymi grissini. Doskonała na pizzę Gourmet. Preferowana przez mistrzów kuchni, którzy pragną stworzyć wyszukane, ekskluzywne dania poszukują produktu idealnego. Doskonale komponuje się z białym, niezbyt aromatyzowanym winem wytrawnym.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina



Składniki: Włoski udziec wieprzowy hodowany na obszarze produkcji, sól morską.

Waga: około 7 kg, bez kości

Sposób przechowywania: Przechowywać w temperaturze od 2°C do 8°C.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 275 kJ / 1145 kcal

Tłuszcze: 19,0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,5 g

Węglowodany: 0 g, w tym cukry 0 g

Białka: 26 g

Sól: 4,8 g

Alergeny

Bez glutenu. Bez alergenów. Bez GMO.