

CAV. UMBERTO BOSCHI

Prosciutto crudo stagionato a fettine con separa fette



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu



Bez laktozy

Opis

Wysoka jakość oraz tradycyjny smak. Wędlina produkowana wyłącznie z mięsa wieprzowego pierwszej jakości, pochodzącego od świń z wyselekcjonowanych i osobiście kontrolowanych gospodarstw oraz wytwarzana ręcznie przez mistrzów sztuki wędliniarskiej (wł. *prosciutta*), wykorzystując sól morską jako jedyną przyprawę poprawiającą smak mięsa.

To, co jest pewne wybierając szynkę parmeńską to świadomość, że mamy do czynienia z produktem bezpiecznym, pożywnym oraz o wysokiej wartości odżywczej.

Ścisły nadzór Konsorcjum zapewnia o tym, że na stole ląduje produkt, który przeszedł wszelkie niezbędne kontrole sanitarne oraz jakościowe, aby zasłużyć na parmeńską koronę.

Jest to produkt w 100% naturalny, bez konserwantów, dodatków i niepotrzebnych ulepszczy.

Prosciutto di Parma może być integralną częścią zbilansowanej diety dla wszystkich (także dla dzieci, starszych osób oraz sportowców). Jest bogata w tłuszcze nasycone, te dobre, białko i minerały. Spośród wszystkich wędlin ma najniższy poziom cholesterolu.

Sugestie

Idealna na przystawki, do kanapek oraz jako dodatek do pizzy albo składnik dań głównych.

Dane techniczne

Rodzaj mięsa:

Wieprzowina (kraj pochodzenia: UE)



Charakterystyka:	wieprzowina dojrzewająca
Smak:	delikatny
Wygląd:	cienkie plasterki
Składniki:	Udziec wieprzowy (kraj pochodzenia mięsa: UE), sól morską.
Opakowanie:	próżniowe, z separatorem plastrów
Masa netto:	500 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce w temp. 0 do +4°C. Po otwarciu opakowania spożyć w ciągu 2 dni.
Kraj pochodzenia mięsa:	UE
Wyprodukowano:	we Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	855 kJ / 261 kcal
Tłuszcze:	16 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,3 g
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0,5 g
Białka:	29 g
Sól:	6,2 g

Alergeny

Bez glutenu, bez pochodnych mleka.