

CAV. UMBERTO BOSCHI

Prosciutto Di Parma DOP 18 mesi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Emilia-Romania



Bez glutenu

Opis

Typowo włoski produkt, dojrzewający minimum 18 miesięcy oraz otrzymywany z udźców wyselekcjonowanych świń. Zwierzęta hodowane są na najlepszych farmach, których działalność kontrolowana jest przez Konsorcjum Szynki Parmeńskiej. Po wykrawaniu, świeże udźce zostają posolone i dojrzewają przez okres min. 18 miesięcy, a następnie pozbawione kości i zapakowane próżniowo. Finalnie produkt ma charakterystyczny kształt „gitary”, jest wyjątkowo „słodki”, delikatny i aromatyczny. Dłuższy okres leżakowania (18 miesięcy) bezpośrednio wpływa na wyjątkowe walory smakowe i zapachowe szynki parmeńskiej.

To, co jest pewne wybierając szynkę parmeńską to świadomość, że mamy do czynienia z produktem bezpiecznym, pożywным 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

Idealne do talerza wędlin w ramach aperitif, do świeżych kanapek, a także idealna do pizzy z rukolą.



Dane techniczne

Rodzaj mięsa:	Wieprzowina
Smak:	"słodki", delikatny, aromatyczny
Wygląd:	pozbawiona kości, prasowana i uformowana w kształt "gitary"
Składniki:	udziec wieprzowy, sól morską
Masa netto:	od 7,5 do 8,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze do 10 °C
Wyprodukowano we:	Włoszech

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1113 kJ / 267 kcal
Tłuszcze:	18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 6,1 g
Węglowodany:	0,5 g, w tym cukry 0 g
Białka:	26 g
Sól:	4,4 g