

# Prosciutto Crudo (Benfri utan Lagg)



Den här skinkan är gjord på gris som man specifikt valt ut från de bästa uppfödarna för att få den optimala fetthalten. Man kryddar med italienskt havssalt för att sedan lagra skinkan i 9 månader enligt traditionella metoder i den charmiga lilla byn Castelnovo Rangone. Smaken är väldigt god och angenäm med en diskret ton av salt.



Servera som den är i tunna skivor eller använd den i en utsökt pasta, pizza, focaccia eller i ett tunnbröd med ett glas rött vin till.



Griskött, salt, konserveringsmedel E252.

Vikt: ca. 6-7 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 9 månader |  
Kötttråvara: EU | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:  
.. ..