

Pris:



Prosciutto Crudo

Lagrad i 9 månader.

Kryddad med italienskt havssalt.



Råvarans ursprung: EU

Prosciutto Crudo

Lagrad i 9 månader.

Kryddad med italienskt havssalt.



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.

Den heliga lufttorkade charken

När grundaren Alfonso Bavieri växte upp i italienska Modena, hade han helgonet San Francesco som förebild. Inspirerad av sin tro, döpte han senare sitt livsverk till samma namn och har dessutom produktionen i ett gammalt kloster i Parma. Där lufttorkar deras ljuvliga skinkor tills de blir perfekta i smaken.