

Prosciutto Crudo med Tryffel



Denna prosciutto är gjord på skinka där bearbetningen och lagringen sker i familjens traditionella "prosciutteria" i Modena. Under 9 månader lufttorkas och mognar skinkan där varje enskild produkt kontrolleras av erfarna händer. Prosciutton är mild med en distinkt smak och doft av underbar tryffel.



Servera i tunna skivor som den är.



Skinka, salt, sommartryffel (Tuber Aestivum Vitt)
flakes, arom.

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