Pris:




# Prosciutto di Parma D.O.P.

Lagrad i 24 månader.
Saltad med salt från Medelhavet.
Skyddad ursprungsbeteckning.

Råvarans ursprung: Italien

# Prosciutto di Parma D.O.P.

Lagrad i 24 månader.
Saltad med salt från Medelhavet.
Skyddad ursprungsbeteckning.



Servera i tunna skivor och kombinera med ett gott barolovin.

**Exklusiv produkt i världsklass**

Pio Tosini producerar exklusivt en produkt – den omtalade Prosciutto di Parma som lufttorkas i familjens anrika källare med ultimata vindar från de närliggande dalarna. Bra råvaror och traditionella metoder betyder allt för Pio Tosini som sedan 1905 har levt upp till mottot ”Quality doesn’t just happen”.