



Ursprungsskyddad parmaskinka som enbart får produceras i Parma under konsortiets granskning. Skinkan är detaljputsad, helt naturlig utan några tillsatser. Gjord på 100% Italiensk skinka utan ben. I ett kloster i Parma arbetar man in havssaltet och låter skinkan lagras under lång tid till de friska vindarna från de vackra dalarna. Smaken är söt och läcker med en ton av salt.



Skiva tunt och servera på ett hembakat bröd med färsk mozzarella och melon.



Griskött, salt.

Vikt: ca. 6,5-8 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 24 månader |
Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område: