

Prosciutto Di San Daniele D.O.P (utan ben)



En naturlig prosciutto på många vis, gjord på 100% italiensk skinka utan ben, samt kryddad med havssalt i staden San Daniele med sina 8 000 invånare. Här är miljön underbar och produktens "magi" kommer från höglandet, de vackra Alperna och de friska vindarna från Adriatiska havet. I San Daniele är prosciutton mer en kultur än en skinka. Med sin intensiva rosaröda färg och vita ränder av fett, smakar den helt fantastiskt.



Skiva tunt och servera till en montasio-ost och ett glas barolovin.



Italienskt griskött, havssalt.

Vikt: ca. 6,5-8,0 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 16 månader
| Kötttråvara: Italien | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område: