

# Prosciutto Crudo (Block)



Den här skinkan i block är gjord på gris som man specifikt valt ut från de bästa uppfödarna för att få den optimala fetthalten. Man kryddar med italienskt havssalt för att sedan lagra skinkan i 9 månader enligt traditionella metoder i den charmiga lilla byn Castelnovo Rangone. Smaken är väldigt god och angenäm med en diskret ton av salt.



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.



Griskött, salt, konserveringsmedel E252.

Vikt: ca. 5 kg | Antal/kartong: 1 st | Lagringstid: 9 månader |  
Kötttråvara: EU | Hållbarhet fr. packdatum: 6 månader | Område:  
EU, Norge, Schweiz