

Prosciutto Crudo al Tartufo



Lufttorkad skinka med tryffel

Denna unika lufttorkade skinka får hänga i 9-10 månader tills den väger mellan 7,5 och 9 kg. Därefter urbenas den och rensas noggrant. I snittytan tillsätts flingor av sommartryffel där benet satt. Sedan pressas skinkan ihop till formen av en droppe. Delikat och trevlig, med söt smak och vackra inslag av tryffel!

Information

Varumärke Casa Rinaldi

Artikelnummer 3521

Ursprungsland Italien

Förvaras kylt vid max 10 C°

Vikt/enhet: 2x6,5kg

Ingredienser

Skinka av gris, salt, sommartryffel (Tuber Aestivum vitt), aromämne, konserveringsmedel (E252)

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	880 kJ
	210 kcal
Fett	10 g
varav mättat fett	3,4 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	0 g
Protein	30 g
Salt	6 g

Användningsområde

Charkbrickan, tapastallriken, m.m.

Allergener

Produktion

Lufttorkad skinka på gris med sommartryffel

Övrig information

Laktosfri

inget tillsatt socker

GMO fri