

Parmaskinke 24 Måneder Vicofertile 3 stykker



Parmaskinke uden ben. Den intense duft, den mørke røde farve og den bløde tekstur af et produkt, der har lagret i 24 måneder med afrundet smag og sødme. Det er de karakteristika en Parmaskinke med Vicofertile 24 Mesi etiket fra Panizzi.

Rating: Not Rated Yet

Price:

Sales price: 128,70 €

Discount: 13,00 €

Tax amount: 11,70 €

[Ask a question about this product](#)

Description

Råmateriale : Valget af råmaterialet: Svinet (kun af racen Large White, Landrace og Duroc) skal være født og opdrættet i de centrale eller nordlige regioner i Italien og fodret med høj kvalitets foder (Majs, Byg og den ostevalle, som er et biprodukt fra produktionen af parmesan ost).

Behandling : Op-binding: i denne proces presses skinken tilbage til sin oprindelige form.

Saltning: består af en behandling med hav salt på skinkens overflade, med særlig opmærksomhed på de områder, hvor kødet ikke er dækket af skin.

Hvile: Skinken renses for at fjerne det salt, der ikke absorbers. Derefter hviler skinken i celler, hvor temperaturen er kontrolleret, for at sikre, at kødet og musklerne dehydreres, imellem 90 og 110 dage.

Rengøring og tørring: Skinkerne bliver vasket i lunkent vand for at blødgøre musklerne.

Lagring : denne fase er en langsom dehydreringsproces i et miljø, hvor temperatur og luftfugtighed kontrolleres nøje.

Ingredienser : svinekød, salt

Parmaskinke uden ben vakuumpakkes: Addobbo

Lagring: 24 Måneder

Vægt : 8kg-9kg

Skinke : Parmaskinke 24 Måneder Vicofertile 3 stykker

T.M.C. 80

SHELF - LIFE: 150

Opbevaringstemperatur: +2°/+4° C

Reviews

There are yet no reviews for this product.