

## Parmaskinke San Daniele uden ben



*San Daniele uden ben. Den intense duft, den mørke røde farve og den bløde tekstur af et produkt, der har lagret i 18 måneder med afrundet smag og sødme. Det er de karakteristika en Parmaskinke med blå etiket fra Panizzi.*

Rating: Not Rated Yet

**Price:**

Sales price:

Discount:

Tax amount:

[Ask a question about this product](#)

### Description

**Råmateriale :** På trods af forskellig oprindelse og tradition har San Daniele Skinken og Parma Skinke flere fællestræk: De er begge beskyttet af konsortier, der kontrollerer forskellige aspekter af produktionen, grisene kommer fra de nordlige egne af Italien, der tilsættes ikke konserveringsmidler i produktionen, ensartet ernæringsværdi og lignende fremstillingsproces..

**Forskelle:** Men der er også forskelle, der gør San Daniele til et unikt produkt: En kortere modningsproces (San Daniele modner i 8 måneder, hvor Parma Skinken modner i minimum 12 måneder), skinkerne, der udvælges til San Daniele har typisk et tykkere fedtlag end de, der udvælges til Parma Skinke. Det tykkere fedtlag giver en sødere og blødere skinke.

**Karakteristika:** Denne "salume" er genkendelig på den sødlige smag, der skyldes det tykkere fedtlag under huden. Dette lag kan dog let reduceres efter smag og behag.

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

**Ingredienser :** svinekød, salt

## Skinke : Parmaskinke San Daniele uden ben

---

**Parmaskinke uden knogle vakuumpakkes**

**Vægt :** 10,5kg-11,5kg

**T.M.C.** 80

**SHELF - LIFE:** 150

**Opbevaringstemperatur:** +2°/+4° C

### Reviews

There are yet no reviews for this product.