Addobbo DOP

Original Italienischer Parmaschinken

Herkunftsland	Italien
Region	Parma, Langhirano
Marke	Traditionsmanufaktur Leoncini
Produktart	Rohschinken
Gewicht	ca. 5,5 Kg
Reifezeit	24 Monate
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1081340524

In Langhirano, im Herzen des typischen Parmaschinkengebietes, hat die Traditionsmanufaktur Leoncini das Vermächtnis einer jahrhundertealten Tradition wieder aufgenommen und in die Produktion erlesenster, luftgereifter Schinkendelikatessen übertragen. Die exquisite Köstlichkeit, die Mürbe, der Duft und die unvergleichliche Milde des „Parma Addobbo“ sind das Ergebnis einer besonders sorgfältigen Auswahl der besten italienischen Schweinekeulen, des extrem geringen Salzanteils und allem voran der in jahrzehntelanger Arbeit gesammelten Erfahrung.

Der „Addobbo“ wird von Hand entbeint, mit dem Messer geschält und mit kostbarem Meersalz eingerieben.

Anschließend reift er für 24 Monate im Langhirano, im Herzen des traditionellen Parmaschinken-Gebietes in alten Reifekellern zu einer der köstlichsten Schinkendelikatessen Italiens!

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH