



Prosciutto Crudo San Valentino
servierfertig

Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna
Marke	Golfer in Lavezzola
Produktart	Rohschinken
Gewicht	80 g
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1984403002



Aussprache:

Proschutto Crudo San Walentino

Der Geschmack vergangener Zeiten, die Qualität von heute: Jeder San Valentino Schinken wird mit der Hingabe und dem handwerklichen Können aus vergangenen Epochen hergestellt. Lediglich mit fachmännisch dosiertem Meersalz verfeinert, präsentiert er einen besonders angenehmen und süßen Geschmack. Exklusiv aus den Schenkeln italienischer Schweine, gezüchtet gemäß den Vorschriften der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.). Die Keulen stammen von Schweinen, die in Italien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden und dem Kreislauf der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) angehören. San Valentino erfährt eine Reifezeit von 12 Monaten, um seinen unverwechselbaren Charakter und seine hochwertige Beschaffenheit voll zu entfalten.

Jedes Golfer-Produkt verkörpert Hingabe und höchste Qualität. Ein einzigartiger Genuss, servierfertig für Sie verpackt.

Unsere Empfehlung:

Ob auf einer Antipasti-Platte mit Oliven und Käse, als harmonische Begleitung zu süßer Melone oder in hauchdünnen Scheiben auf knusprigem Brot – die salzige Note des Schinkens verleiht jedem Gericht eine elegante Note. Er fügt sich perfekt in leichte Sommergerichte wie Caprese-Salat oder Pasta ein und wird zum verführerischen Belag für Pizzen. Als Begleiter zu einem Glas Rotwein oder Prosecco verspricht Prosciutto crudo eine klassische Gaumenfreude.

Der Prospekt zum Download:

[GOLFERA – Geschnittene Spezialitäten](#)

Marken- & Gütesiegel



