



Prosciutto di Parma DOP
servierfertig

Herkunftsland

Italien

Region

Emilia-Romagna

Marke

Golferia in Lavezzola

Gütesiegel

DOP – Denominazione di Origine Protetta

Produktart

Rohschinken

Gewicht

80 g

Tierart

Schwein

Artikelnummer

1984403003



Aussprache:

Proschutto di Parma

Prosciutto di Parma - die in Italien wohl bekannteste Schinkensorte. Ein Schinken der die höchste handwerkliche Qualität und Tradition verkörpert und nach seiner Herkunftsregion Parma, südwestlich von Bologna, benannt wurde. Diese original italienische Delikatesse wird mit größter Sorgfalt und nur mit den besten Keulen, der schwersten und "reifsten" Schweine hergestellt. Die Italiener beschreiben den Geschmack des Parmaschinkens als „dolce“ – mild und würzig. Begleitet von einer rosaroten Farbe und einer feinen Fettmaserung beeindruckt dieser Rohschinken mit seiner besonders zarten Konsistenz. Jedes Golferia-Produkt verkörpert Hingabe und höchste Qualität. Ein einzigartiger Genuss, servierfertig für Sie verpackt.

Die Echtheit von Prosciutto di Parma wird durch die staatlich geschützte Herkunftsbezeichnung DOP – Denominazione d'Origine Protetta – garantiert. Diese Auszeichnung bürgt für die authentische Herkunft und traditionelle Herstellungsweise.

Unsere Empfehlung:

Kosten Sie Parmaschinken in hauchdünnen Scheiben, bei Zimmertemperatur serviert und mit dem charakteristischen Fettrand. Die Italiener genießen ihn in seiner reinen Form, mit knusprigen Crissini, begleitet von süßer Melone und reifen Feigen, in Kombination mit italienischem Käse und frischem Brot. Unverzichtbar ist er aber auch für Antipasti, Nudelgerichte, Salate und köstliche Sandwiches. Erleben Sie die Vielseitigkeit, indem Sie ihn hauchdünn genießen. Buon appetito!

Der Prospekt zum Download:

[GOLFERIA - Geschnittene Spezialitäten](#)



Marken- & Gütesiegel

