

Parmaschinken, 18 Monate gereift

Dieser luftgetrocknete Schinken aus der italienischen Provinz Parma ist ein Meisterwerk der italienischen Handwerkskunst. Mit einer Reifezeit von 18 Monaten entwickelt der Parmaschinken sein angenehm würziges und gleichzeitig mildes Aroma, das Kenner und Feinschmecker weltweit schätzen.

Die zarte Konsistenz und das ausgewogene Aroma machen ihn perfekt als Highlight für Antipasti-Platten, zu frischem Brot oder als aromatische Ergänzung zu Melone. Servieren Sie dieses Gourmetprodukt bei besonderen Anlässen oder genießen Sie ein Stück italienischer Tradition im Alltag.

Probieren Sie und erleben Sie den Geschmack Italiens!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch (100 g Schinken werden aus 135 g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien