

# Schinken Arrosto

Prosciutto ist eine italienische Schinkenspezialität. Ein bekanntes Beispiel ist [Parmaschinken](#), der für sein einzigartiges Aroma geschätzt wird. Parmaschinken ist jedoch ein Rohschinken, während Prosciutto Arrosto ein gekochter Schinken ist.

Dieser Schinken wird gekocht, gepökelt und mit italienischen Kräutern verfeinert. Dünn aufgeschnitten, bietet er einen unvergleichlichen Genuss, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

Probieren Sie es selbst aus und bestellen Sie Ihren Prosciutto Arrosto bequem nach Hause.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

Italienische Schweinefleisch (100 g Prosciutto Arrosto werden aus 116 g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, natürliche Aromen, Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumaskorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit

## Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien