

Toskanischer Rohschinken

Der Geschmack des toskanischen Rohschinkens erinnert an den traditionellen Parma Schinken aus der selbigen Region.

Die italienischen Schweine-Keulen werden nach Anlieferung auf der Fleischseite mit Gewürzen einmassiert, wie z.B. Salz, Pfeffer und natürliche Aromen. Nach einer gewissen Ruhephase wird das dick aufgetragene Salz entfernt und für eine weitere, längere Zeit getrocknet. Nach ca. 28 Monaten ist der toskanische Rohschinken genussreif!

Unsere schon vorportionierte Packung ist ideal geeignet für die Brotzeit!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch, Kochsalz, Pfeffer, natürliche Aromen

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.

Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien