

Aufschnitt- und Wurstspezialitäten

in praktischer Fächer-Form · verbraucherfreundlich verpackt · leicht zu entnehmen



➤ Parma Schinken ist eine von der EU geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), welche vorschreibt, dass die Schweine aus mittel- und norditalienischen Regionen wie Emilia-Romagna oder Venetien stammen müssen und alle weiteren Verarbeitungsschritte dort erfolgen.

➤ Während der Herstellung wird der Schinken mit Meersalz eingerieben und reift mindestens 14 Monate. Durch die lange Reifezeit entwickelt der Prosciutto di Parma seinen charakteristischen, mild würzigen Geschmack.

	Art.-Nr.	Beschreibung	Gewicht
	24457	Prosciutto di Parma luftgetrockneter, italienischer Rohschinken höchster Güte aus der Provinz Parma 18 Scheiben à 16,6 g	Packung 300 g



Aufschnitt- und Wurstspezialitäten

in praktischer Fächer-Form · verbraucherfreundlich verpackt · leicht zu entnehmen



Jeder Parma Schinken trägt die Krone der Herzöge. Das Gütesiegel garantiert die Herkunft und die Qualität jedes einzelnen Prosciutto di Parma.



Parma Schinken - Reine Natur

Parma Schinken ist ein Juwel der italienischen Küche.

Das einzigartige Mikroklima der Region um Parma, gepaart mit dem Wissen und der Erfahrung von Generationen, definiert den unvergleichlich milden und reinen Geschmack dieser italienischen Spezialität.

Parma Schinken wird in Manufakturen ausschließlich in der Region um Parma hergestellt. Dort, wo das Lufttrocknen von Schinken schon seit über 2000 Jahren Tradition hat.

Parma Schinken stammt ausschließlich von Schweinen, die in Italien geboren und aufgezogen sind.

Prosciutto di Parma ist 100% Natur. Keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel, keine Geschmacksverstärker. Nur die Keulen vom Schwein, Salz, Luft und viel viel Zeit, denn Parma Schinken reift 12 bis 36 Monate.



Parma Schinken - Purer Genuss

In Italien ist Parma Schinken die klassische Vorspeise. Dünn geschnittene Scheiben, pur oder mit Melone und Feigen, sind typische Antipasti.

Panino nennen die Italiener die kleine Zwischenmahlzeit, ein knuspriges Brötchen, belegt mit Parma Schinken, Mozzarella und Tomaten.

Parma Schinken gehört zu Spargel, schmeckt lecker mit Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch und verfeinert jedes Reis- oder Nudelgericht.

Die "Krone der Herzöge"

Achten Sie auch bei der abgepackten und vorgeschrittenen Ware auf die "Krone der Herzöge".



Parma Schinken – Eine EU-geschützte Spezialität

Parma Schinken steht seit 1996 unter dem Schutz der EU. Die „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) schreibt vor, dass

die Schweine zur Herstellung von Parma Schinken nur aus 10 definierten Regionen Nord- und Mittelitaliens stammen dürfen

die Keulen nur in einem begrenzten geografischen Produktionsgebiet rund um die Stadt Parma zu Parma Schinken verarbeitet werden dürfen

Parma Schinken nur im Produktionsgebiet für SB-Ware geschnitten und verpackt werden darf.

