

Parmaskinke-sortiment

Fra C & E Gastro-Import

Charcuteri

Skinker

Art. nr. 26



**Skivet Parma, Ruliano
100 g**



Ruliano er et familieforetagende i Riano i hjertet af Parma-provinsen. Giuseppe og sønen Daniele våger over de 70.000 skinker, der produceres om året. De har fået bedømmelsen "bedste Parma i verden" fra kendte madkritikere, bl.a. Edoardo Raspelli. Vi har valgt det ypperste fra Ruliano-produktionen: Deres DOP, modnet i min. 24 mdr. Den er nænsomt håndsaltet. Og smagen - den er uforglemmelig. Prøv selv!
Bestillingsvare.

Art. nr. 49



**Parma, Ruliano m/ben
ca 10kg**



Ruliano er et familieforetagende i Riano, i hjertet af Parma-provinsen. Giuseppe og hans søn Daniele våger over de 70.000 skinker, de producerer om året. De har fået bedømmelsen "bedste Parma i verden" fra kendte madkritikere, bl.a. Edoardo Raspelli. Vi har valgt det ypperste fra Rulianos produktion modnet i minimum 24 måneder. Den er nænsomt håndsaltet, og smagen - den er uforglemmelig. Bestillingsvare.

Art. nr. 51



**Parmaskinke m/ben
9 kg**



Ægte Parmaskinke med ben, med en vægt på omkring 9 kg. Normalt får vi skinkerne fra den gode producent Rivazza, men vi tager altid den bedste af de bedste hjem. Skinken er lufttørret på traditionel vis i mindst 10 måneder efter de århundrede gamle foreskrifter, men fremstilles på en af Italiens mest moderne fabrikker.
Bestillingsvare.

Art. nr. 52



Parmaskinke 7 kg



Ægte Parmaskinke med en vægt på omkring 6-7 kg fra vores producent Quinta Stagione. Skinken er lufttørret på traditionel vis i mindst 10 måneder efter de århundrede gamle foreskrifter. Uden ben.

Art. nr. 53



FINI parma 7 kg



En ægte gennemkontrolleret Parmaskinke fra producenten Fini. Skinken er hel og vægten ligger på omkring 6-7 kg. Den er modnet ved lufttørring i minimum 12 måneder. Den er lys og næsten lakseagtig blød i konsistensen, med en meget elegant styrke i smagen. God holdbarhed, og der kan altid skæres en frisk og papirtynd skive. Uden ben.

Parmaskinke-sortiment

Fra C & E Gastro-Import



Art. nr. 59



Parma La Torre 7 kg

En Parmaskinke skal have den officielle krone med ordet PARMA, som certificerer for godkendelsen. Første gang Parmaskinken er omtalt i historiebøgerne er 100 f.K., hvor Cato skrev om svineben lagt i tønder med salt. La Torre har specialiseret sig i lagring af skinkerne. De følger kravene om, at det skal være grise fra Nord - eller Mellemtalien, og følger Parmakonsortiets produktionskrav. Modnet min. 15 måneder.



Art. nr. 60



**Parma DOP Ruliano
24 mdr**

Ruliano er et familieforetagende i Riano, i hjertet af Parma-provinsen. Giuseppe og hans søn Daniele våger over de 70.000 skinker, der produceres om året. De har fået bedømmelsen "bedste Parma i verden" fra kendte madkritikere, bl.a. Edoardo Raspelli. Vi har valgt det ypperste fra Ruliano-produktionen: Deres DOP, modnet i minimum 24 måneder. Den er nænsomt håndsaltet og smagen - den er uforglemmelig. Prøv selv!

Skivede produkter



Art. nr. 61



**Parmaskinke i skiver
500 gram**

Ægte Parmaskinke, skivet i 500 grams bakker, fra vores leverandør Rivazza. Skinken er lufttørret på traditionel vis i mindst 10 måneder efter de århundrede gamle foreskrifter, men produceres på en af Italiens mest moderne fabrikker. Indhold i pakken: 35 - 39 skiver.



Art. nr. 63



**Parmaskinke i skiver
100 gram**

Vores Parmaskinke modnet i cirka 12 måneder. Der er cirka 7 skiver pr. pakke.



Art. nr. 64



**Parmaskinke i skiver
200 gram**

Vores Parmaskinke i skiver. Der er cirka 14 stk. i pakken. Bestillingsvare.

Parmaskinke-sortiment

Fra C & E Gastro-Import