

Parmaskinke-sortiment

Fra C & E Gastro-Import

Charcuteri

Skinker

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 15 måneder efter de århundrede gamle foreskrifter. Uden ben.



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 Mellemitalien, 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! 7kg



Parmaskinke-sortiment

Fra C & E Gastro-Import

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.