

Prosciutto Crudo Stagionato, 36 Monate

Dieser Premium-Rohschinken wird aus ländlichem Schweinefleisch hergestellt, das von Tieren stammt, die in weitläufigen Hügellandschaften freilaufend unter natürlichen Bedingungen unter der Sonne, bei Wind und Regen gezüchtet werden. Die Schweine ernähren sich von Halm- und Hülsenfrüchten, frischem Gras, Beeren, Eicheln und Getreide, was dem Schinken seinen authentischen und unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Durch eine Reifezeit von ganzen 36 Monaten entwickelt der Prosciutto Crudo Stagionato ein intensiv-würziges Aroma mit zarter Konsistenz, das sich perfekt für Genießer eignet. Ob auf Antipasti-Platten, zu frischem Brot oder als krönende Ergänzung zu Melone – dieser Schinken bringt den Geschmack Italiens auf Ihren Teller.

Ein hochwertiges Naturprodukt für besondere Anlässe oder den alltäglichen Genuss. Genießen Sie eines der feinsten Beispiele italienischer Schinken-Tradition!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1301 kj
Brennwert kcal	312 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	33 g
Salz	4.4 g

Sonstige Angaben

Herkunft	Italien
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Italienische Schweineschenkel (100g Prosciutto Crudo werden aus 155g Schweinefleisch hergestellt), Kochsalz, Pfeffer, natürliche Aromen.

Inverkehrbringer

SAGEM s.r.l.
Via Parma 6 43029 Traversetolo Italien