

**PROSCIUTTO SAN DANIELE D.O.P BLOK 14
MAANDEN 1/2**

2,2 kg

Tag: Gerijpte Rauwe Ham

Eeuwenoud kroonjuweel

Door de eeuwen heen is de **Prosciutto San Daniele** veelvuldig als betaalmiddel ingezet. De San Daniele rauwe ham werd maar al te graag in ontvangst genomen want ook toen was de **Prosciutto San Daniele D.O.P.** al een juweel onder de Italiaanse hammen. Gelukkig kunnen we nu nog steeds genieten van dit geweldige kroonjuweel.

Alleen de ham van het White Landrace varken wordt gekozen voor de **Prosciutto San Daniele D.O.P.** Hij is met zeezout gemasseerd en heeft 14 maanden mogen rijpen in de koele berglucht en de warme zeewind van San Daniele Friuli.

Serveer deze koninklijke rauwe ham als antipasto op de borrelplank en schenk er je allerbeste Italiaanse wijn bij.

De halve blok **Prosciutto San Daniele D.O.P.** weegt 2,2 kilogram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Halve blok kwaliteitsham **Prosciutto San Daniele D.O.P.**
- Zoeter en magerder dan Parmaham
- 14 maanden gerijpt
- 2,2 kg vacuümverpakt
- Lactose- en glutenvrij
- Leverancier: Antiche Passioni

Weight	2,2 kg
Artikelnummer	11010128
Land	Italië
Gewicht	2,2 kg
Verpakking	1 stuk
Producent vlees en vleeswaren	Antiche Passioni
Bewaarwijze vlees en vleeswaren	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Varkenspoot, zout.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1145 kj / 275 kcal
- Eiwitten – 26%
- Koolhydraten – 0%
- Waarvan suikers – 0 %
- Vetten – 19%
- Waarvan verzadigde vetzuren – 6.6%
- Zout – 4.4%

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Zonder
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten