

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/szynka-parmeńska-dop-24-miesięczna-w-cienkich-plastrach-crudo-di-parma-dop-casa-graziano-p-316.html>



## Szynka Parmeńska DOP 24 miesięczna w cienkich plastrach - Crudo di Parma DOP Casa Graziano

Cena	<b>164,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>

Opis produktu

### Doskonała, certyfikowana szynka parmeńska!

Casa Graziano to rodzinna firma z wieloletnią tradycją, mieszcząca się w dolinie rzeki Parma. Od ponad 20 lat tworzą oni prawdziwe kulinarne cuda, opierając się na bogatej wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

### ZOBACZ [JAK POWSTAJE](#) PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP OD CASA GRAZIANO.

Sekret wyjątkowego smaku Szynki Parmeńskiej Casa Graziano tkwi w kilku kluczowych elementach:

- **Selekcja:** Do produkcji używane są wyłącznie udźce z ras świń "Duroc" i "Large White", hodowanych w zgodzie z najwyższymi standardami.
- **Czas:** Proces produkcji trwa 24 miesiące. Szynki dojrzewają w odpowiednich warunkach temperatury i wilgotności, co nadaje im charakterystyczną konsystencję i aromat.
- **Kontrola jakości:** Każda szynka jest poddawana ścisłej kontroli jakości na każdym etapie produkcji, od wyboru udźców po nakłuwanie i wędrową analizę przed sprzedażą.
- **Unikalny mikroklimat:** Dolina rzeki Parmy słynie ze swojego wyjątkowego mikroklimatu, który sprzyja dojrzewaniu Szynki Parmeńskiej i nadaje jej niepowtarzalny smak.

Szynka Parmeńska Casa Graziano to prawdziwe arcydzieło kulinarne. Jest delikatna, miękka, nie za słona i posiada szlachetny aromat. To produkt najwyższej jakości, który z pewnością zachwyci nawet najbardziej wybrednych smakoszy.

\*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.