

Link do produktu: <https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-wedliny-prosciutto-cotto-dolce-szynka-100g-corte-camerlenga-p-680.html>



Wolno gotowana szynka PREMIUM - Prosciutto Cotto Dolce "Alta Qualita" Corte Camerlenga - wędlina w plastrach

Cena	17,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Autentyczna szynka gotowana po włosku!

Corte Camerlenga to nie tylko mała rodzinna firma produkująca wędliny, ale również gospodarstwo rolne, które dba o każdy etap produkcji, od uprawy zbóż po hodowlę zwierząt i przetwórstwo mięsa. Dzięki temu **ich wyroby** wyróżniają się wyjątkową jakością:

- **Kontrola pochodzenia:** Świnie hodowane są na farmie Corte Camerlenga, co zapewnia pełną kontrolę nad warunkami ich życia i żywienia.
- **Naturalne pasze:** Zwierzęta karmione są zbożem uprawianym na polach firmy, co gwarantuje wysoką jakość paszy i brak sztucznych dodatków.
- **Tradycyjne metody:** Szynka gotowana jest powoli, w niskiej temperaturze, według klasycznej włoskiej receptury, bez sztucznych wzmacniaczy smaku.
- **Pełen nadzór:** Każdy etap produkcji jest ściśle kontrolowany, co zapewnia bezpieczeństwo żywności i brak sztucznych dodatków.

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz większej ilości, np. 400g, wybierz 4 sztuki. Produkt jest pakowany próżniowo w cienkich plastrach, gotowych do podania.

Prosciutto Cotto Dolce to szynka gotowana w łagodnej, lekko słodkawej wersji (*dolce*), przygotowywana z starannie wyselekcjonowanych kawałków szynki wieprzowej. W przeciwieństwie do surowo dojrzewającego prosciutto crudo, ten wyrób jest długo i powoli gotowany w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowuje delikatną, soczystą strukturę i łagodny smak. Pakowana w cienkich plastrach, gotowa do podania – świetnie sprawdzi się na kanapce, jako dodatek do śniadania czy na desce wędlin, dla tych, którzy szukają alternatywy dla intensywniejszych, dojrzewających szyniek.

*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.