

### Parma Skinke og mozzarella med rocket



#### 2 personer:

- 2 store tomater i skiver
- 2 store håndfulde rucolasalat
- 2 hele mozzarellaoste
- 8-10 skiver Parma Skinke
- Jomfru-olivenolie dryppes over Balsamico-eddike sprinkles over

Arrangér tomaterne og en håndfuld rucolablade på to serveringstallerkener. Riv eller skær mozzarellaosten i stykker og læg dem på den ene side. Arrangér foldede skiver Parma Skinke på hver tallerken. Hæld lidt jomfru-olivenolie og balsamico-eddike over mozzarellaen og servér med det samme.

### Parma Skinke-sandwich med ricotta og figen



#### 2 personer:

- 1 helt ciabattabrød
- 1-2 spiseskefulde olivenolie
- 225g (8oz) ricottaost
- 2-3 friske eller delvist tørrede figer i skiver
- 1 moden fersken (nektarin eller pære er også godt) skrælet og skåret i tynde skiver
- 4 teskefulde ahornsirup eller flydende honning
- Friskkværnet sort peber som krydderi
- 8-12 skiver Parma Skinke

Skær ciabattabrødet halvt over på langs og skær herefter hver del i to stykker. Dryp en smule olivenolie på og smør et godt lag ricotta på hvert stykke. Arrangér figerne og ferskenskiverne oven på ricottaen og hæld 1 teskefuld ahornsirup over frugten. Krydder med en smule friskkværnet peber. Fold 2-3 skiver Parma Skinke ovenpå hver sandwich og servér med det samme.



## PARMA SKINKE

100% naturlig



CONSORZIO DEL  
PROSCIUTTO DI PARMA

Largo Piero Calamandrei, 1/a  
43121 Parma (Italia)  
Tel. +39.0521.246211

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)  
[info@prosciuttodiparma.com](mailto:info@prosciuttodiparma.com)

Consorzio del Prosciutto di Parma,  
CCIAA di Parma Num. Iscriz Reg  
Imprese 00252820345.



## Parma Skinke naturligvis

Prosciutto di Parma er en af juvelerne i Italiens kulinariske tradition. Skinken har været højt skattet i århundreder, og Parmas enestående mikroklima har i fællesskab med producenternes ekspertise givet den lækre milde smag. I følge loven må Parma Skinke kun produceres i Parma-regionen, og den skal komme fra svin, der er født og opdrættet i Italien; her har der været tradition for lagring af skinke i 2000 år.

Parma Skinke er et naturligt produkt. Der tilsættes kun salt for at hjælpe lagringsprocessen. Desuden har den et lavt kolesterolindhold og et højt indhold af proteiner.

## Forslag til servering



- Servér Parma Skinke i tynde skiver ved rumtemperatur.
- Til en klassisk antipasto arrangeres tre eller fire skiver Parma Skinke på en tallerken sammen med friskt, italiensk brød.
- Fold Parma Skinken rundt om friske figer eller melonskiver.
- Lav en sandwich i italiensk stil med lag af Parma Skinke på en sprød bolle med frisk eller røget mozzarella og tomatskiver.
- Sno Parma Skinken omkring grissinier eller letkogte asparges med Parmesanflager.
- Tilsæt Parma Skinken i flager til pastaretter, ris eller risotto og til grøntsager, som for eksempel hestebønner og ærter.



## Hertugkrone-garantien

Parma Skinken kan kendes på dens kvalitetsmærke med Hertugkronen, som er dens identifikation og garanti for dens oprindelse. Kun de bedste skinker, der er lagret i mindst 12 måneder, får tildelt Hertugkronen og må sælges som Parma Skinke.

