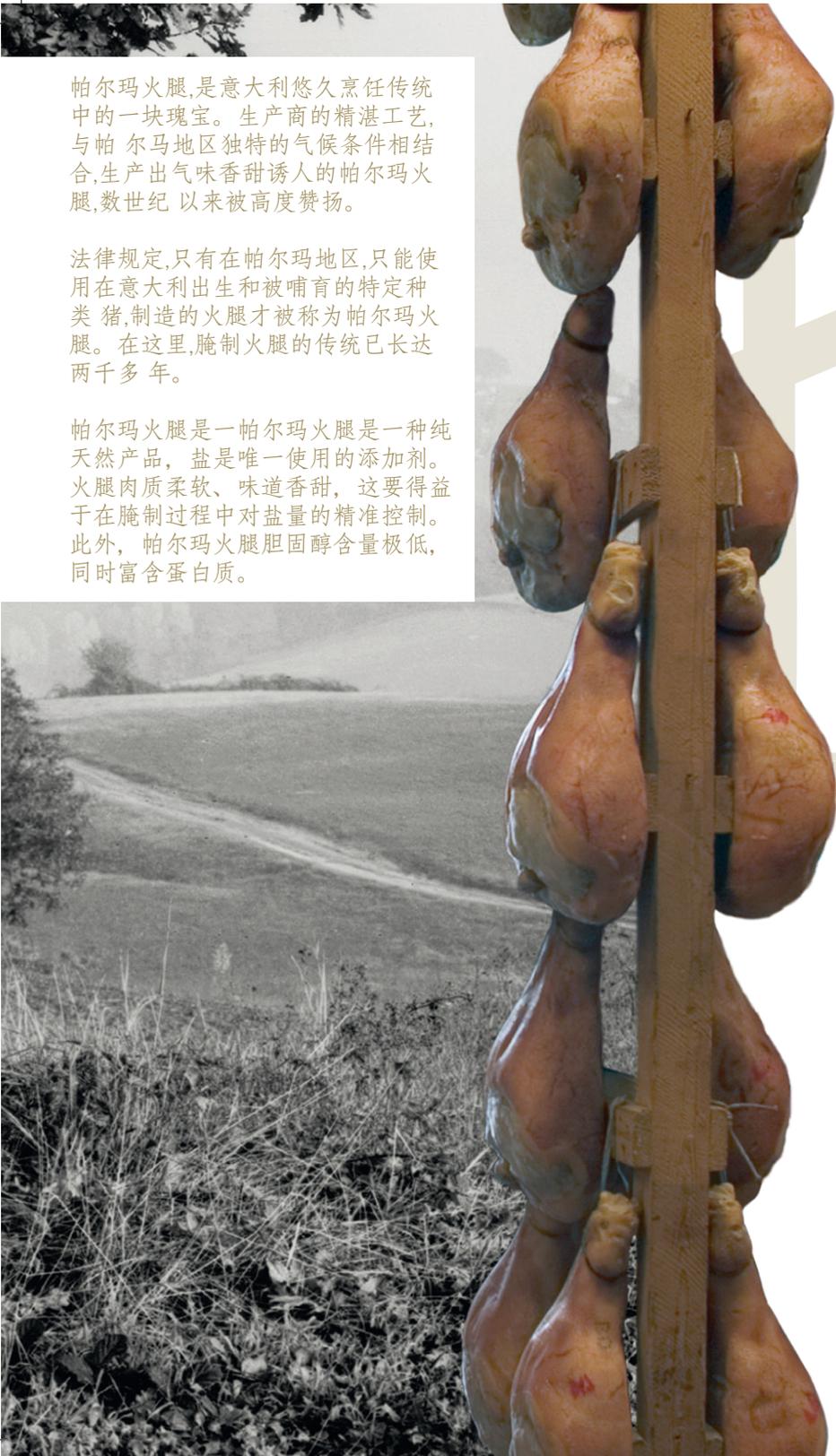


帕尔玛火腿,是意大利悠久烹饪传统中的一块瑰宝。生产商的精湛工艺,与帕尔玛地区独特的气候条件相结合,生产出气味香甜诱人的帕尔玛火腿,数世纪以来被高度赞扬。

法律规定,只有在帕尔玛地区,只能使用在意大利出生和被哺育的特定种类猪,制造的火腿才被称为帕尔玛火腿。在这里,腌制火腿的传统已长达两千多年。

帕尔玛火腿是一种纯天然产品,盐是唯一使用的添加剂。火腿肉质柔软、味道香甜,这要得益于在腌制过程中对盐量的精准控制。此外,帕尔玛火腿胆固醇含量极低,同时富含蛋白质。



Consorzio del Prosciutto di Parma

Largo Calamandrei, 1/A
43121 Parma (Italy)
Tel +39.0521.246211

www.prosciuttodiparma.cn
info@prosciuttodiparma.com



Prosciutto di Parma
帕尔玛火腿

地道





食用建议

- 将帕尔玛火腿切成薄片,并在室温条件下食用
- 三至四薄片帕尔玛火腿,搭配意大利新鲜面包,这是一道经典的开胃菜
- 帕尔玛火腿和水果是经典搭配,比如鲜无花果或者哈密瓜
- 用意大利 panini 面包,内夹帕尔玛火腿薄片,新鲜或者烟熏的 mozzarella 奶酪和新鲜的蕃茄薄片
- 在面包棒上,或者稍微煮熟的芦笋上卷绕帕尔玛火腿薄片,并配以 parmesigiano 干酪片。
- 切成丝的帕尔玛火腿,也是各种面食,各式饭类,以及诸多菜品的极佳配料。



帕尔玛火腿果盘

配料(4 人份):

- 1/2 个去皮去籽的小香瓜,切成薄片;
- 1/2 个去皮去籽的小哈密瓜,切成薄片;
- 熟木瓜,去皮去籽,切成薄片;
- 大梨子,去心,切成薄片;
- 1/2 个柠檬榨汁;
- 150 克全脂牛奶,或低脂原味酸奶;
- 若干汤匙蜂蜜;
- 一茶匙生姜末;
- 8-12 片帕尔玛火腿

准备工作:

准备工作: 把切片的香瓜、蜜瓜、木瓜和梨摆放在四个盘子上,挤适量的柠檬汁到每份水果上。把酸奶、蜂蜜和生姜末拌匀,放在每个盘子的水果侧边。用作蘸料。将火腿片摆放在水果上。 即时上菜。

帕尔玛火腿鳕鱼卷

配料(4 人份):

- 4 片 150 克的去皮鳕鱼里脊肉
- 4 个西红柿,切薄片
- 8-12 片罗勒叶
- 8 片帕尔玛火腿
- 15 克黄油
- 2 茶匙橄榄油
- 6 茶匙蔬菜汤或意大利干白葡萄酒
- 盐和新鲜黑胡椒粉适量
- 芦笋适量

准备工作:

在每一片鳕鱼上放等量的西红柿片和罗勒叶,撒上少量黑胡椒粉,然后每片鳕鱼用两片帕尔玛火腿卷起来。把黄油和橄榄油放不粘锅里预热,然后放入火腿 鳕鱼卷,中高火煎 2-3 分钟,翻转并把另一面也煎熟。与此同时,在另一锅中用盐水慢煮芦笋 6-8 分钟。把汤汁或白葡萄酒慢慢地倒入煎鳕鱼卷的不粘锅中,并继续煮 3-4 分钟,鳕鱼卷不用翻身。最后伴着芦笋上菜。



公爵皇冠的保证

帕尔玛火腿的公爵皇冠标志是其质量和真品性的保证。只有腌制期不低于十二个月的、质量最好的火腿,才会被印上公爵皇冠标志,并作为帕尔玛火腿进行销售。

