

### *Pizza met Parmaham, rucola en blauwschimmelkaas*

### *Amuses met Parmaham, gerookte mozzarella en vijgen met honing*



#### **1-2 personen:**

- 1 kanten-klare pizzabodem met uienmaak
- 1 lepel tomatenpuree of saus van gedroogde tomaten
- 75 g blauwschimmelkaas, in erg kleine stukjes
- Een handvol rucola
- 75 g Parmaham
- 1 lepel olijfolie
- Vers gemalen zwarte peper
- Basilicumblaadjes (naar smaak)

Verwarm de oven voor op 200°C / heteluchtoven op 180°C.

Bedek de pizzabodem met de saus van gedroogde tomaten of de tomatenpuree. Plaats 5-8 minuten lang in de oven of volg de aanwijzingen op de verpakking.

Haal de pizza uit de oven en beleg deze - terwijl ze nog warm is - met de kaas, de rucola en de Parmaham.

Werk af met een scheutje olijfolie, zwarte peper en de basilicumblaadjes (naar smaak). Dien warm op!

#### **12-14 amuses:**

- 1 lepel vloeibare honing
- 2 lepels balsamico azijn
- 1 lepeltje geraspte sinaasappelschil
- Wat zwarte peper
- 3 vijgen, in vieren gesneden
- 3 kumquats, in tweeën gesneden
- 120 g gerookte mozzarella, in stukjes getrokken
- 6-7 plakjes Parmaham.

Meng de honing, de balsamico azijn, de sinaasappelschil en wat zwarte peper.

Met de prikkers maak je hapjes van de vijgen en/of kumquat, de gerookte mozzarellastukjes en de plakjes Parmaham en je legt ze op een plank of op een serveerschaal.

Dien op met het dipsausje dat je verkrijgt door de honing, de sinaasappelschil en de balsamico azijn met elkaar te mengen.



PARMAHAM

100% natural

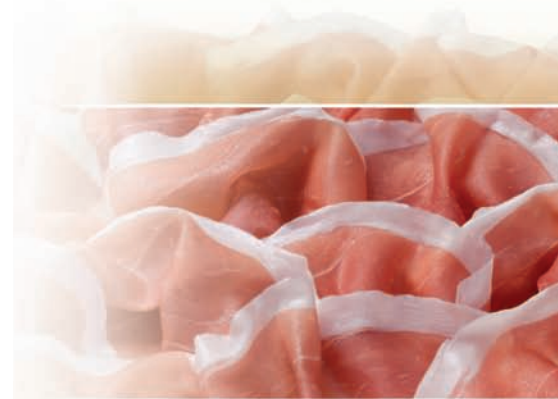


CONSORZIO DEL  
PROSCIUTTO DI PARMA

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.





## Parmaham BOB (Beschermd Oorsprongs Benaming)

- > Sinds 1996 is de oorsprongsbenaming Parmaham beschermd door de Europese Unie.
- > 100% natuurlijk
- > 100% Italiaans
- > Productieregio: uitsluitend in de provincie Parma.
- > Ingrediënten: varkensbil, zeezout.
- > Rijping: minimum 12 maanden.
- > Geen conserveringsmiddelen of additieven toegestaan.
- > De **hertogelijke kroon** is het herkenningsteken van Parmaham en een garantie voor de authenticiteit.



## Voedingsinformatie

Rijk aan eiwitten en voedingsbestanddelen,  
arm aan vetten

### PARMAHAM

Voor 100 gr onvette parmaham  
173 KCAL

29,1 %	6,4 %	5,1 %	58,1 %
EIWITTEN	VETTEN (cholesterol 0,4%)	ZOUT	WATER

Kalium mg 618, natrium 2006 mg, fosfor 207 mg, calcium 13 mg,  
magnesium 23 mg, ijzer 1,01, zink 2,58 mg,  
koper 00,03 mg, mangaan 0,01 mg, selenium 13 u

MG VITAMINES :  
B1 = 1,03, B2 = 0,25, B6 = 1,3, B12 = 0,77, PP = 6,77, B9 = 14,7, E = 0,22

## Parmaham Puur Natuur

Parmaham is het kroonjuweel van de Italiaanse keuken en al eeuwenlang een lekkernij. Het bijzondere microklimaat van Parma en de kennis en ervaring van vele generaties hebben een specialiteit voortgebracht met een onvergelijkbaar zachte smaak en aroma.

Het is bij wet geregeld dat Parmaham alleen in Parma gemaakt mag worden; de regio waar het drogen van ham al meer dan 2000 jaar een traditie is.

Het is ook in de wet vastgelegd dat Parmaham uitsluitend van varkens gemaakt mag worden die in Italië geboren en getogen zijn. Parmaham of Prosciutto di Parma in het Italiaans, is een 100% natuurlijk product: zonder additieven of conserveringsmiddelen.

