

Parma Schinken ist an seinem einzigartigen Duft und seinem würzig-süßen Aroma leicht zu erkennen.
Am besten schmeckt er dünn geschnitten, pur oder mit Crissini, zu Feige und Melone oder arrangiert mit etwas italienischem Käse und frischem Brot.
Prosciutto di Parma - für die kulinarisch italienischen Momente im Leben.

Mango-Melonen-Salat mit Parma Schinken und Mozzarella

Tagliatelle in Taleggio-Gorgonzola - Sauce mit Parma Schinken



Zutaten für 2 Personen:

- 1 runder Mozzarella
- 1/2 kleine Melone (Cantaloupe, Galia oder Honig-Melone)
- 1 große reife Mango
- 1 EL Limonen- oder Zitronensaft
- 1 TL fein gehackter roter Chili
- 100 g Ruccola
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Parma Schinken

Zubereitung:

Mozzarella in Scheiben schneiden. Melone schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Mango schälen, halbieren und eine Mangohälfte in Streifen schneiden. Das Fruchtfleisch der zweiten Hälfte grob zerkleinern, mit dem Limonen- oder Zitronensaft, Chili und 2 EL kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer zu einem Dressing verrühren. Ruccola auf 2 Teller verteilen, Mango- und Melonenstreifen sowie die Mozzarellascheiben darauf anrichten. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Je 4 Scheiben Parma Schinken auf den Salat geben und mit dem Dressing beträufeln. Sofort servieren.

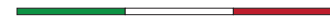
Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Tagliatelle
- 225 g Taleggio ohne Rinde, in kleine Stücke geschnitten
- 150 ml Milch
- 100 g TK Erbsen
- 100 g Gorgonzola, in kleine Stücke geteilt
- 50 g Pinienkerne, hell geröstet
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 12 Scheiben Parma Schinken
- Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Die Tagliatelle in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen. Taleggio und Milch in einem Topf bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Tagliatelle im Sieb abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und Erbsen, Gorgonzola und Pinienkerne hinzufügen. Die Taleggio-Soße unterrühren und alles zusammen im Topf leicht erhitzen. Mit wenig Pfeffer würzen und anschließend auf vorgewärmten Tellern servieren. Je 3 Scheiben Parma Schinken darauf anrichten und mit Basilikum garnieren.

Ne pas jeter sur la voie publique



PARMA SCHINKEN

100 % Natur. Geschmack pur.



CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI PARMA

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

www.prosciuttodiparma.com
info@prosciuttodiparma.com

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



Parma Schinken g.U.

- > Seit 1996 eine EU-geschützte Spezialität.
- > Hergestellt in der Region Parma.
- > Zutaten: Hinterkeule vom Schwein, Meersalz.
- > Reifezeit: mindestens 12 Monate.
- > 100 % Natur. Keine Konservierungsstoffe.
- > Nur echt mit der Krone der Herzöge von Parma.



Parma Schinken Proteine und Vitamine Wenig Fett, reich an Nährstoffen

PARMA SCHINKEN

176 Kcal stecken in 100 g Parma Schinken (ohne Fettrand)

176 Kcal (RDA %)

31%	30 %	26%	20%	7%
KALIUM	PHOSPHOR	ZINK	SELEN	EISEN

VITAMIN B1 94 % - VITAMIN B2 18 % - VITAMIN PP (B3) 42 %
VITAMIN B6 93 % - VITAMIN B12 31% - VITAMIN E 2 %

Parma Schinken 100 % Natur

Parma Schinken ist eine kulinarische Kostbarkeit aus der Emilia Romagna. Hergestellt nach überlieferter Tradition in den Manufakturen rund um die Stadt Parma und geprägt von dem einzigartigen Mikroklima der Region. In diese Spezialität sind das Wissen und die Erfahrung von Generationen eingeflossen. Und das zeigt sich im unvergleichlich milden Geschmack, den die Italiener mit „Dolce“ umschreiben. Es ist gesetzlich verankert, dass der luftgetrocknete Parma Schinken ausschließlich von Schweinen stammt, die in ober- und mittellitalienischen Regionen geboren und aufgezogen sind. Dies wird dokumentiert mit dem Siegel der Europäischen Union.

Parma Schinken ist 100 % Natur.
Nur Schwein und Salz.

