

Parmaskinke - Prosciutto di Parma

Parmaskinke eller Prosciutto di Parma, er en speket skinke av svin fra området Parma i Italia, og er en av verdens mest berømte delikatesser. Dolly Dimple's bruker denne skinken både på småretter, salater, Klassisk pizza og Italiensk pizza.

Parmaskinke saltes og lagres i to måneder før saltet vaskes av og skinken henges til tørk på et solrikt og luftig sted. Luften er viktig for den endelige kvaliteten på skinken og tørketiden på hver skinke varierer etter klimaet og størrelsen på skinken. Skinken henger i opptil 18 måneder før den er klar til å sendes til kunder over hele verden - deriblant Dolly Dimple's.

