

意大利NEGRONI牌Parma帕尔玛火腿

产品名称	意大利NEGRONI牌Parma帕尔玛火腿
公司名称	上海荣悦贸易有限公司
价格	250.00/千克
规格参数	品牌:NEGRONI内格罗尼 卫生许可证:是 产品标准号:HACCP
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市场中路3799弄40号
联系电话	86 021 56510692 13761552455

产品详情

品牌	NEGRONI内格罗尼	卫生许可证	是
产品标准号	HACCP	净重	7000 (g)
保质期	240 (天)	等级	一级
原产地	意大利	生产厂家	NEGRONI内格罗尼
真空包装	是		

negroni内格罗尼是意大利最大最知名的品牌

在制作火腿可以从任何地方9个月至两年的过程中，根据对火腿的大小。条例草案对意大利美食作家介绍布福德谈话一岁的意大利屠夫谁说：“当我年轻时，有一个火腿类。它是在冬天，手，和两年以上的历史。它是甜当你闻到它。一个深刻的香水。无误。年龄1火腿是一种微妙火腿的特点是由一个色素沉着与肌红蛋白一氧化氮直接化学反应，形成nitrosomyoglobin，由因色素浓度遵循的干燥。细菌转换亚硝酸盐或硝酸盐添加一氧化氮。

prosciutto crudo 或帕尔马火腿是一种被腌制，干燥的火腿，原物盛产于意大利中央地区以及北意大利。

它亦被生产于其它亚得里亚海的国家。严格上讲prosciutto 有"火腿"的意思在意大利语中。所以，它泛指对于猪肉的腌制，而不是对它的烹饪。

如此用意大利语中prosciutto crudo 直译为未加工的火腿 也就是说被腌制的火腿，prosciutto cotto直译为煮熟的火腿。

著名的帕尔马火腿通常指的是prosciutto crudo。做prosciutto 的过程需要九个到十八个月，根据火腿的大小。

首先火腿是被清洗,盐渍大约二个月。其次它被洗涤多次去处盐份。然后垂悬在一个遮荫,通风的地方。

由于prosciutto是利用空气流动使其自然干燥的缘故,空气是对火腿的最后的的质量产生影响的一个重要因素。

根据地方气候,和大小左右其干燥的时间。一般prosciutto都呈玫瑰色和富有独特香味。由于只利用海盐来盐渍,染色时是利用某些细菌,而不是私用化学成分。

prosciutto 在意大利通常担当开胃小菜,或者被包裹在grissini(一种类似于饼干的棒状小食品)或特别是在夏天包在哈密瓜上一起享用。